

## แอฟลาทอกซินในขนมจันอับ

ขนมจันอับหรือขนมแต้เหลี้ยว คนจีนมักทานคู่กับน้ำชาในวันมงคล เช่น การไหว้เจ้าในเทศกาลต่างๆ และงานแต่งงาน โดยเฉพาะเทศกาลตรุษจีนขนมจันอับนับเป็นขนมที่ต้องมีสำหรับไหว้เจ้า ส่วนประกอบหลักของขนมจันอับ คือ ถั่วตัด งา ข้าวพอง ถั่วลิสงเคลือบน้ำตาลสีขาว-แดง และผักเชื่อม หากผู้ผลิตใช้วัตถุดิบถั่วลิสง งา ข้าวพอง ถั่วต่างๆ ที่ไม่มีคุณภาพ หรือเก็บรักษาไว้ไม่ดี เช่น เก็บในที่เปียกชื้น ไม่สะอาดก่อนนำมาผลิตเป็นขนมจันอับ ก็อาจทำให้มีสารพิษจากเชื้อรา ได้แก่ แอฟลาทอกซินปนเปื้อนได้ แอฟลาทอกซิน เป็นสารพิษที่มักพบปนเปื้อนในเมล็ดธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ข้าว ข้าวสาลี ถั่วลิสง และอาหารแห้ง เช่น มะพร้าวแห้ง สมุนไพร เครื่องเทศต่างๆ อาหารที่เราทานประจำวัน ไม่ควรพบสารพิษชนิดนี้ปนเปื้อน เพราะมันเป็นสารก่อมะเร็ง ส่วนใหญ่ทำให้เกิดมะเร็งตับ และในอวัยวะอื่นๆ เช่น ไต ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และระบบภูมิคุ้มกัน หากเราได้รับสารพิษชนิดนี้เข้าไปปริมาณมาก หรือแม้ปริมาณน้อยแต่ได้รับเป็นประจำ อาจสะสมในร่างกายจนทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองบวมได้ ตามกฎหมายไทยประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 414 พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้อาหารมีสารแอฟลาทอกซินปนเปื้อนได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม ในช่วงเทศกาลตรุษจีนปีนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างขนมจันอับ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ร้านค้า และ 1 ยี่ห้อ ที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์สารแอฟลาทอกซินปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารแอฟลาทอกซินเลย ///

## ผลวิเคราะห์แอฟลาทอกซินในขนมจันอับ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แอฟลาทอกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
ขนมจันอับ ร้าน 1 ย่านบางแค	ไม่พบ
ขนมจันอับ ร้าน 2 จากตลาดย่านพุทธมณฑล	ไม่พบ
ขนมจันอับ ร้าน 3 จากตลาดย่านจตุจักร	ไม่พบ
ขนมจันอับ ร้าน 4 จากตลาดย่านธนบุรี	ไม่พบ
ขนมจันอับ ยี่ห้อ 1 จากห้างสรรพสินค้าย่านบางพลัด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18-20 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam

Aflatest Instruction Manual, 2014

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>