สารกันหืนในคุกกี้

คุกกี้ ขนมอบชนิดหนึ่งที่มีวัตถุดิบหลักคือ แป้งสาลี เนยสด เนยขาวหรือมาการีนแล้วอบ เพื่อให้เกิดเนื้อสัมผัสที่แข็ง คุกกี้มีหลายชนิดขึ้นอยู่กับส่วนผสมที่ใช้ เนื่องจากคุกกี้มีส่วนผสมของไขมันจากเนยหรือมาการีนเป็นหลัก ฉะนั้นหากเก็บรักษาไว้นานหรือเก็บรักษาในสภาวะที่ไม่เหมาะสมก็อาจทำให้เกิดกลิ่นหืนได้ ผู้ผลิตบางรายจึงใส่สารกันหืนลงไป ที่นิยมใช้ ได้แก่ สาร BHA และ BHT โดยมักใช้ BHA และ BHT ผสมกันเพื่อให้สามารถรักษาคุณภาพของอาหารทั้งสี กลิ่น รสชาติ ป้องกันการหืนได้ดียิ่งขึ้น ทว่าสารกันหืนเหล่านี้ ถ้าได้รับปริมาณมากๆ อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายในระยะยาวได้ เช่น มีความเสี่ยงในการเกิดเนื้องอกได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 418 พ.ศ. 2563 เรื่องกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) ได้กำหนดปริมาณที่อนุญาตให้ใช้สารกันหืน BHA และ BHT ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ไว้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างคุกกี้จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางขายตามตลาดและห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสารกันหืน BHA และ BHT ผลปรากฏว่าพบสาร BHA ในคุกกี้ 1 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบไม่เกินตามมาตรฐานกำหนด///

ผลวิเคราะห์ปริมาณสารกันหืนในคุกกี้

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกันหืน BHA (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	สารกันหืน BHT (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
คุกกี้ ยี่ห้อ 1 จากร้านค้าย่านไทรน้อย นนทบุรี	5.74	ไม่พบ
คุกกี้ ยี่ห้อ 2 จากร้านในตลาดย่านบางแค	ไม่พบ	ไม่พบ
คุกกี้ ยี่ห้อ 3 จากร้านค้าออนไลน์ย่านคลองหลวง ปทุมธานี	36.58	ไม่พบ
คุกกี้ ยี่ห้อ 4 จากร้านค้าออนไลน์ ย่านบ้านโป่ง ราชบุรี	37.34	ไม่พบ
คุกกี้ ยี่ห้อ 5 จากห้างสรรพสินค้า ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-20 ก.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method by HPLC based on AOAC (2019) 983.15

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/