

### ไนไตรต์ใน “หมูยอ”

หมูยอ อาหารแปรรูปจากเนื้อหมูที่ขึ้นชื่อของภาคอีสาน มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ห่อด้วยใบตองหนาๆ เพื่อให้มีกลิ่นหอมและช่วยเก็บรักษาได้นานๆ เพราะใบตองหนาๆ สามารถป้องกันสิ่งสกปรกไม่ให้เข้าไปปนเปื้อนในหมูยอได้ ผู้ผลิตบางรายอาจมีการเติมสารกันเสียลงไปเพื่อยับยั้งการเติบโตของเชื้อที่ทำให้อาหารเน่าเสียและเชื้อก่อโรค ทำให้สามารถเก็บรักษาหมูยอไว้ขายหน้าร้านได้นานๆ หรือส่งไปขายในพื้นที่ไกลๆ ได้

สารกันเสียที่นิยมใช้ในอาหารแปรรูปจากเนื้อหมู เช่น โปแทสเซียมไนไตรต์ และโซเดียมไนไตรต์ สารกันเสียข้างต้นกฎหมายอนุญาตให้ใช้ได้ แต่ต้องใช้ในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 381 พ.ศ. 2559 กำหนดให้ใช้โปแทสเซียมไนไตรต์ และโซเดียมไนไตรต์ ได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เพราะหากร่างกายได้รับสารไนไตรต์มากเกินไปจะเป็นอันตรายได้

เมื่อร่างกายได้รับสารไนไตรต์จากอาหาร สารตัวนี้จะทำให้ฮีโมโกลบินผิดปกติ ไม่สามารถนำออกซิเจนไปใช้ได้ ทำให้เซลล์ขาดออกซิเจน เกิดอาการอ่อนเพลีย คลื่นไส้ หายใจไม่ออก ตัวเขียว หัวใจเต้นเร็ว เป็นลมและหมดสติ

และหากได้รับไนไตรต์ปริมาณน้อยๆ เป็นเวลานานจะเกิดพิษเรื้อรังและเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง เพราะไนไตรต์จะทำปฏิกิริยากับสารประกอบเอมีนในเนื้อสัตว์ร่วมกับสภาวะความเป็นกรดในกระเพาะอาหารทำให้เกิดสารก่อมะเร็งที่ชื่อไนโตรซามีน

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างหมูยอจำนวน 5 ตัวอย่างจาก 5 ยี่ห้อที่ผลิตในประเทศไทย เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณไนไตรต์ ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าไม่พบไนไตรต์ในหมูยอทุกตัวอย่าง

วันนี้คนไทยทานหมูยอกันได้อย่างสบายใจ แต่ขอแนะนำให้ทานอาหารให้หลากหลาย ไม่ทานอาหารซ้ำๆ กันทุกวันเพราะความชอบ เพื่อความปลอดภัยและมีร่างกายที่แข็งแรง

### ผลวิเคราะห์ไนไตรต์ใน “หมูยอ”

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณไนไตรต์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
หมูยอ ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 22-28 มี.ค. 2561 วิเคราะห์ Based on AOAC, Vol.83, No.2, 2000, Page 365-375

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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