

ฟอร์มาลดีไฮด์กับ “กระชายฝอย”

อาหารไทย นับเป็นอาหารขึ้นชื่อด้านรสชาติที่เผ็ดร้อนจากเครื่องเทศและสมุนไพรนานาชนิด ส่วนใหญ่อาหารไทยแทบจะมีวัตถุดิบหลักคือ เนื้อสัตว์นานาชนิด

เมื่อนำมาประกอบอาหารจึงมักใช้สมุนไพรเพื่อดับกลิ่นคาว โดยเฉพาะกระชายสมุนไพรไทย ที่นิยมใส่ในอาหารประเภทแกงเพื่อความเผ็ดร้อน

หากเดินตลาดสดบ่อยๆ จะเห็นว่าปัจจุบันการซื้อหาเครื่องเทศ สมุนไพร หรือผักสด เพื่อนำมาประกอบอาหารไม่ใช่เรื่องยาก แถมยังมีการอำนวยความสะดวกให้แก่แม่ครัว ไม่ต้องเสียเวลาในการเตรียมเช่น พริกสดหั่นและตำไว้ให้พร้อม ใบกะเพราเด็ดพร้อมปรงูขิง กระชายซอยไว้พร้อม ซอปปูบนามาล้างและปรุงอาหารได้ทันที

สะดวกแบบนี้มีหรือแม่ครัวจะไม่ชอบ ประหยัดเวลาในการเตรียมอาหารไปได้มาก

ขอเตือนว่าในความสะดวกนั้นอาจมีอันตรายที่เรานึกไม่ถึงแอบแฝงอยู่ได้

อันตรายที่อาจปนเปื้อนหรือแอบแฝงมากับกระชายฝอยนั้นคือ ฟอร์มาลดีไฮด์หรือสารละลายฟอร์มาลิน ที่คนทั่วไปรู้จักกันว่าเป็นน้ำยาตองศพเพื่อไม่ให้ศพเน่าเปื่อย ด้วยคุณสมบัติเด่นข้อนี้

ทำให้พ่อค้าแม่ค้าแอบนำมาใช้ในทางที่ผิด คือ นำมาใช้กับอาหารเพื่อให้อาหารยังคงสดไม่เน่าเสียง่าย ทว่า สารตัวนี้เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้บริโภค

อันตรายมีทั้งพิษเฉียบพลันคือ ทำให้เกิดอาการระคายเคืองต่อตา จมูกและทางเดินหายใจ

ถ้าได้รับในปริมาณเข้มข้นสูงมากๆ อาจทำให้หมดสติและตายได้

ส่วนพิษเรื้อรังหากได้รับในปริมาณน้อยเป็นเวลายาวนานจะทำให้เกิดผลเสียกับระบบต่างๆ ของร่างกาย หรือเกิดมะเร็งได้ในที่สุด ซึ่งตามกฎหมายของไทยไม่อนุญาตให้ใช้ฟอร์มาลดีไฮด์ในอาหาร

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บ “กระชายฝอย” จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า

ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของฟอร์มาลดีไฮด์

ปรากฏว่าพบฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในกระชายฝอย 1 ตัวอย่าง เพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเอง

ขอแนะนำให้เป็นคนช่างสังเกต ก่อนซื้อพืชผัก สมุนไพรสด หากสังเกตเห็นว่ามีลักษณะกรอบ

หรือสดผิดปกติ ให้ลองดมที่ใบหรือหักก้านดม ถ้ามีกลิ่นแสบจมูกแสดงว่าอาจมีฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน

หรือหากสงสัยก็ให้หลีกเลี่ยงไว้ก่อน ///

ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ใน “กระชายฝอย”

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ/ ไม่พบ)
กระชายฝอย ร้านที่ 1 ย่านประเวศ	ไม่พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 2 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 3 ย่านเทเวศร์	พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 4 ย่านสนามแดง สมุทรปราการ	ไม่พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 5 ย่านปากน้ำ สมุทรปราการ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10-11 เม.ย. 2561 วิเคราะห์ The chemical analysis of foods., Pearson.D

1970 p.43-44 (Qualitative) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย

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