ยาฆ่าแมลงในใบกุยช่าย

กุยช่ายเป็นพืชวงศ์เดียวกับหอมและกระเทียม เป็นแหล่งสะสมวิตามินเอ
ที่ช่วยบำรุงเซลล์ในส่วนต่าง ๆ ของดวงตาให้แข็งแรง
ช่วยในการมองเห็นและสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย มีธาตุเหล็กช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง
และเป็นส่วนประกอบของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง
เลือกกินอย่างไร? อันนี้ต้องแล้วแต่ความชอบ กุยช่ายมีหลายสีทั้งเขียวและขาว
แต่คุณค่าทางอาหารไม่แตกต่างกันมาก วิธีการปรุงให้กุยช่ายมีรสชาติดีมากขึ้น คือ
ปรุงด้วยความร้อนไฟแรงแต่ใช้เวลาน้อยจะทำให้กุยช่ายมีรสหวานขึ้น กลิ่นฉุนลดลง
ข้อดีและคุณประโยชน์ของกุยช่ายมีมาก แต่ก็มีข้อเสียหากผู้ปลูกมีการใช้สารเคมี
หรือยาฆ่าแมลงและกำจัดศัตรูพืชมากๆ อาจทำให้มีสารพิษเหล่านี้ตกค้างอยู่ในใบกุยช่ายได้
และหากผู้บริโภคอย่างเราๆ ได้รับเข้าสู่ร่างกาย สารพิษเหล่านี้จะเข้าไปสะสมและอาจส่งผลเสีย
ต่อร่างกายในระยะยาวได้
วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างใบกุยช่ายในท้องตลาดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า
ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้าง 4 กลุ่ม จำนวน 58 ชนิด
ผลปรากฏว่าพบสารกลุ่มไพรีทรอยด์ ได้แก่ ไซเพอร์เมทรินในกุยช่ายทั้ง 5 ตัวอย่าง ซึ่งมี 3 ตัวอย่าง
ที่พบเกินค่ามาตรฐาน และพบสารแลมบ์ดา-ไซฮาโลทรินใน 1 ตัวอย่าง ซึ่งเกินค่ามาตรฐานเช่นกัน
สารกลุ่มไพรีทรอยด์นี้ เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน เป็นตะคริวที่ท้อง
เบื่ออาหาร อ่อนเพลีย มีอาการล้า ปวดศีรษะ และมึนงง
เห็นข้อมูลอย่างนี้แล้ว ขอแนะวิธีง่ายๆ ว่าควรล้างผักให้สะอาดโดยให้น้ำไหลผ่านและใช้มือช่วยคลี่ใบผัก
นาน 2 นาที ก่อนนำไปปรุงอาหารทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย ///

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในใบกุยช่าย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่ม ออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่ม ออร์กาโนคลอรีน	กลุ่ม คาร์บาเมต	กลุ่ม ไพรีทรอยด์
ใบกุยช่าย ซุปเปอร์มาเก็ต ย่านจรัญสนิทวงศ์	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	พบสาร ไซเพอร์เมทริน 0.19
ใบกุยช่าย ร้านที่ 1 ย่านบางขุนศรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	พบสาร ไซเพอร์เมทริน น้อยกว่า 0.01
ใบกุยช่าย ร้านที่ 2 ย่านบางขุนเทียน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	พบสาร ไซเพอร์เมทริน 0.93
ใบกุยช่าย ร้านที่ 3 ย่านปากน้ำ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	พบสาร ไซเพอร์เมทริน 0.77
ใบกุยช่าย ร้านที่ 4 ย่านบางนา	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	พบสาร ไซเพอร์เมทริน น้อยกว่า 0.01 / พบสาร แลมบ์ดาไซฮาโลทริน 0.13

วันที่วิเคราะห์ 15-16 ส.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9140 based on CDFA-MRS, Method State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/