

พาทูลินในแอปเปิ้ลไซเดอร์

แอปเปิ้ลไซเดอร์ หรือน้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิ้ล อาหารเพื่อสุขภาพ มีรสชาติเปรี้ยวและมีกลิ่นเฉพาะของแอปเปิ้ล นิยมใช้เป็นส่วนผสมของน้ำสลัด หรือเจือจางผสมลงในเครื่องดื่มต่างๆ ใช้ดื่มเพื่อสุขภาพ เพราะแอปเปิ้ลไซเดอร์ มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็ง ลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด ทว่า หากการผลิตแอปเปิ้ลไซเดอร์ใช้วัตถุดิบที่ด้อยคุณภาพ ไม่สะอาด ก็อาจทำให้มีสารพิษชื่อว่า พาทูลินปนเปื้อนได้ พาทูลินเป็นสารพิษจากเชื้อราที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ มักพบในผลไม้เน่าเปื่อย เช่น แอปเปิ้ล ลูกแพร์ บลูเบอร์รี่ เชอร์รี่ พีช ลูกพลัม สตรอเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่ หากแอปเปิ้ลที่ใช้เป็นวัตถุดิบมีเชื้อราชนิดที่สามารถผลิตสารพิษพาทูลินปนเปื้อน มันจะเจริญเติบโต เพิ่มปริมาณจำนวนมาก จนทำให้ผลิตสารพิษพาทูลินออกมาปนเปื้อนในแอปเปิ้ล เมื่อนำแอปเปิ้ลไปคั้นน้ำก็จะทำให้มีสารพิษพาทูลินปนเปื้อนอยู่ในน้ำแอปเปิ้ลด้วยได้ แม้จะนำน้ำแอปเปิ้ลมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ และกระบวนการหมัก ก็ไม่สามารถทำลายสารพิษพาทูลินได้ทั้งหมด จึงทำให้ยังคงพบสารพิษพาทูลินปนเปื้อนในแอปเปิ้ลไซเดอร์ เมื่อได้รับสารพิษพาทูลินเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน อาจมีผลต่อระบบประสาท และอาจก่อให้เกิดมะเร็งได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้น้ำแอปเปิ้ลพร้อมดื่ม พบสารพิษพาทูลินปนเปื้อนสูงสุดได้ไม่เกิน 50 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างแอปเปิ้ลไซเดอร์นำเข้า 4 ตัวอย่าง และผลิตในประเทศ 1 ตัวอย่าง จากซูเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสารพิษพาทูลินปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์พบว่า พบสารพิษพาทูลินปนเปื้อนในแอปเปิ้ลไซเดอร์ 1 ตัวอย่าง ในปริมาณ 3.45 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งนับว่าพบในปริมาณที่น้อยมาก แต่ก็ไม่ควรชะล่าใจ ขอแนะนำท่านที่ชอบแอปเปิ้ลไซเดอร์ ควรทานในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากจนเกินไป เพื่อความปลอดภัยของร่างกาย.

ผลวิเคราะห์สารพิษพาทูลินในแอปเปิ้ลไซเดอร์

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารพิษพาทูลิน (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)
แอปเปิ้ลไซเดอร์ วินเนการ์ อัลฟิลเตอร์เร็ด ยี่ห้อ 1 นำเข้าจากสหรัฐฯ	ไม่พบ
น้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิ้ล ยี่ห้อ 2 นำเข้าจากอิตาลี	ไม่พบ
น้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิ้ล ยี่ห้อ 3 นำเข้าจากสหรัฐฯ	ไม่พบ
น้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิ้ล ยี่ห้อ 4 นำเข้าจากสหรัฐฯ	3.45
ออร์แกนิก แอปเปิ้ล วินเนก้า ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 26 เม.ย. – 2 พ.ค. 2567 วิธีวิเคราะห์ ISO 8128-1 : 1993 (E)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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