

วัตถุกันหืนในขนมถั่วลันเตาอบกรอบ

ขนมขบเคี้ยว อาหารทานเล่นที่มีผู้ผลิตออกมาขายหลากหลายชนิด รูปแบบ รสชาติ หาซื้อได้สะดวก และเป็นที่ยอดนิยมของคนไทยทุกเพศทุกวัย เช่น ขนมถั่วลันเตาอบกรอบ ที่ตามท้องตลาดผลิตออกมาขาย 2 รูปแบบคือ รูปแบบที่เป็นแป้งทำจากถั่วลันเตาผสมกับเครื่องปรุง ผ่านการขึ้นรูปและทอดกรอบ อีกรูปแบบคือ เมล็ดถั่วลันเตาคลุกเกล็ดแป้งทอดกรอบและปรุงรส ด้วยความเป็นขนมผ่านการทอดด้วยน้ำมัน ฉะนั้นอาจทำให้มีสารกันหืน เช่น สาร BHA และ BHT ตกค้างอยู่ด้วยได้ สารกันหืนทั้ง 2 ชนิดนี้ กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้เพื่อป้องกันการเกิดออกซิเดชัน หรือป้องกันการเกิดกลิ่นหืนในอาหารที่ผ่านการอบหรือทอด โดยกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ ในอาหารแต่ละชนิดในปริมาณที่แตกต่างกันไป เพราะแม้สารกันหืนทั้ง 2 ชนิด กฎหมาย จะอนุญาตให้ใช้ได้แต่หากใช้ในปริมาณที่มากเกินไปหรือใช้เกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด ก็อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพได้ เช่น มีผลต่อระบบประสาทส่วนกลาง สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างขนมถั่วลันเตาอบกรอบจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ที่ขายในซูเปอร์มาร์เก็ตเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์วัตถุกันหืน 2 ชนิดคือ BHA และ BHT ผลการวิเคราะห์พบสาร BHT ในขนมถั่วลันเตาอบกรอบ 1 ตัวอย่าง ซึ่งพบในปริมาณ 9.67 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ยังไม่เกินค่ามาตรฐานตามกฎหมายอาหารของไทยที่กำหนดให้พบสาร BHT ในขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลักปริมาณสูงสุดได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ท่านที่ชอบทานขนมถั่วลันเตาอบกรอบเป็นอาหารทานเล่นสบายใจกันได้ แต่ก็ควรทานอาหารให้หลากหลาย ครบ 5 หมู่ด้วย เพื่อสุขภาพดีและมีร่างกายที่แข็งแรง.

ผลวิเคราะห์วัตถุกันหืน BHA และ BHT ในขนมถั่วลันเตาอบกรอบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกันหืน (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	BHA	BHT
ขนมถั่วลันเตาอบกรอบ ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมถั่วลันเตาอบกรอบ ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	9.67
ขนมถั่วลันเตาอบกรอบ ยี่ห้อ 3	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมถั่วลันเตาอบกรอบ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมถั่วลันเตาอบกรอบ ยี่ห้อ 5	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21-25 มี.ค.2567 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/>