

แมงกะพรุนสดกับฟอร์มาลดีไฮด์

แมงกะพรุน อาหารจากท้องทะเลที่มีเนื้อสัมผัส กรุบกรอบ เคี้ยวเพลิน มักใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารหลายเมนู เช่น ยำแมงกะพรุน แมงกะพรุนผัดน้ำมันงา แมงกะพรุนย่างหม่าล่า แมงกะพรุนลวกจิ้มในร้านชาบู สุกี้ แมงกะพรุนดองซีอิ๊ว หรือใช้เป็นเครื่องของก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ สิ่งหนึ่งที่ขอเตือนผู้ที่ชื่นชอบการทานแมงกะพรุนให้ระมัดระวัง คือ การปนเปื้อนของสารฟอร์มาลดีไฮด์ หรือฟอร์มาลิน สารชนิดนี้มีคุณสมบัติฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และเชื้อรา ปกติฟอร์มาลดีไฮด์ ถูกนำมาใช้ทางการแพทย์ เช่น ฆ่าเชื้อศพ ด้านอุตสาหกรรมสิ่งทอ ด้านการเกษตรแต่ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร การตกค้างของฟอร์มาลดีไฮด์ในแมงกะพรุนสด อาจเกิดจากผู้ประกอบการหรือชาวประมง นำฟอร์มาลดีไฮด์มาผสมน้ำแล้วราดหรือแช่แมงกะพรุนสด เพื่อป้องกันการเน่าเสีย คงความสดของแมงกะพรุน ทำให้สามารถเก็บไว้ขายได้นานๆ ทว่า ฟอร์มาลดีไฮด์ เป็นสารอันตราย หากได้รับฟอร์มาลดีไฮด์เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหาร ในปริมาณน้อยร่างกายจะกำจัดออกได้เองทางเหงื่อและปัสสาวะ แต่หากได้รับปริมาณมากๆ หรือมากเกินไป จะทำให้ปวดศีรษะอย่างรุนแรง ปวดท้อง ปากและคอจะแห้ง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก อาจท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการแพ้ผื่น หนี้ออก ตัวเย็น คอแข็ง อาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้ ที่สำคัญฟอร์มาลดีไฮด์เป็นสารก่อมะเร็งโดย IARC จัดให้ อยู่ใน Group 1 (เป็นสารก่อมะเร็งโพรงจุมุก) ตามกฎหมายไทย กำหนดให้อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีฟอร์มาลดีไฮด์ หรือสารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างแมงกะพรุนสด จำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้าในตลาดสด 5 ร้าน ในเขตกรุงเทพฯ และ จ. ปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์พบว่า แมงกะพรุนสดทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบฟอร์มาลดีไฮด์ตกค้างเลย เห็นผลอย่างนี้แล้ว ทานแมงกะพรุนกันได้อย่างสบายใจ แต่ก่อนซื้อควรดมกลิ่น หากมีกลิ่นฉุนแสบจุมุก ไม่ควรซื้อ ควรล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง และปรุงให้สุกก่อนทานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย.

ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ในแมงกะพรุนสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ,ไม่พบ)
แมงกะพรุนสด ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
แมงกะพรุนสด ร้าน 2 ย่านลำลูกกา	ไม่พบ
แมงกะพรุนสด ร้าน 3 ย่านธัญบุรี	ไม่พบ
แมงกะพรุนสด ร้าน 4 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
แมงกะพรุนสด ร้าน 5 ย่านดินแดง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 17 พ.ค. 2567 วิเคราะห์ The chemical analysis of food., Pearson.D 1970 p.43-44 (Qualitative)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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