

ยอดมะพร้าวอ่อนสดกับสารฟอกขาว

ยอดมะพร้าวอ่อน วัตถุประสงค์ที่ได้จากส่วนยอดอ่อนของต้นมะพร้าว สีขาวนวล เนื้อสัมผัสกรอบ เคี้ยวอร่อย นิยมนำมาประกอบอาหารจำพวกแกง เช่น แกงส้ม แกงคั่ว แกงเขียวหวาน และยำ ส้มตำ ต่างๆ ส่วนใหญ่หาซื้อได้ตามตลาดนัด อาจขายในลักษณะเป็นท่อนตามยอดที่ตัดมา หรือหั่นซอยเป็นชิ้นเล็กๆ พร้อมนำไปประกอบอาหาร ด้วยความที่ยอดมะพร้าวอ่อนมีสีขาวย และคล้ำ ดำง่าย จึงมีพ่อค้าแม่ค้าบางรายนำยอดมะพร้าวอ่อนสดไปแช่ในสารฟอกขาวหรือซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เพื่อให้ยอดมะพร้าว ยังคงสีขาวยาว นานทานและสามารถเก็บไว้ขายได้นาน ทว่าหากใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในปริมาณมาก หรือมากเกินไปกว่ากฎหมายกำหนดจะทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย เช่น มีอาการหายใจขัด แน่นหน้าอก ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อูจจาระร่วง ไตวาย บางรายที่มีการแพ้ อาจช็อก จนหมดสติ โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคหืดหอบทานอาหารที่มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ จะทำให้มีอาการหลอดลมตีบ และเสียชีวิตได้ ตามกฎหมายไทย ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 444 พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3) อนุญาตให้ใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ สำหรับป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผักที่มีสีคล้ำได้ง่าย โดยอาหารในหมวดผัก สำหรับขายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอยรวมถึงยอดมะพร้าวอ่อนสดพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ปริมาณสูงสุดได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างยอดมะพร้าวอ่อน จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในตลาดสดเขตกรุงเทพฯ และ จ.ปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ผลการวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง โดยปริมาณที่พบอยู่ในช่วง 5.16 - 1,818.90 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เกินกว่าค่ามาตรฐานถึง 3 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ผู้บริโภคควรสังเกตให้ดีก่อนเลือกซื้อ ควรเลือกยอดมะพร้าวที่มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนเกินไป ก่อนทานควรล้างน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง ที่สำคัญปรุงให้สุกก่อนทานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยจากสารฟอกขาว.

ผลวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในยอดมะพร้าวอ่อน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม)
ยอดมะพร้าวอ่อน ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	7.82
ยอดมะพร้าวอ่อน ร้าน 2 ย่านลำลูกกา	93.59
ยอดมะพร้าวอ่อน ร้าน 3 ย่านธัญบุรี	291.53
ยอดมะพร้าวอ่อน ร้าน 4 ย่านจตุจักร	1,818.90
ยอดมะพร้าวอ่อน ร้าน 5 ย่านดินแดง	5.16

วันที่วิเคราะห์ 14-24 พฤษภาคม 2567 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2019) 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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