

### ลูกชิ้นเนื้อวัวกับ DNA หมู

ลูกชิ้นเนื้อวัว อาหารแปรรูปจากเนื้อวัว เมนูอาหารว่างหรืออาหารมีเยียดนิยมที่ทานแล้วอึดท้อง เพราะมีทั้งโปรตีนจากเนื้อวัว แป้ง และแร่ธาตุต่างๆ เช่น เหล็ก สังกะสี เรามักนำลูกชิ้นเนื้อวัวไป ปิ้ง ย่าง ทอดทานคู่กับน้ำจิ้ม หรือใช้เป็นส่วนประกอบเมนู ก๋วยเตี๋ยว เกาเหลา ยำ ผัด ข้าวผัด และผัดกระเพรา ลูกชิ้นเนื้อวัว เป็นอาหารที่คนไทยทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ทุกศาสนา รวมถึงผู้บริโภครวมมุสลิม หาซื้อได้ง่าย ทั้งตามตลาดนัด รถเข็นริมทาง ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้าทั่วไป ตามชื่อแล้วลูกชิ้นเนื้อวัว ควรมีแต่ส่วนผสมของเนื้อวัว ไม่ควรมีเนื้อสัตว์อื่นผสม ทว่า ในปี 2565 เคยมีข่าวการตรวจพบ DNA หมูในตัวอย่างผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเนื้อวัวบางยี่ห้อ อาจเกิดจากผู้ประกอบการที่ผลิตลูกชิ้นเนื้อวัว มีการใช้ ส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่ได้มาจากเนื้อหมู โดยตั้งใจหรือไม่ได้ตั้งใจ หรืออาจเกิดการปนเปื้อนข้าม ในสายการผลิต หรือการใช้อุปกรณ์ เครื่องจักรในการผลิตร่วมกับผลิตภัณฑ์อื่นที่มีเนื้อหมูเป็นส่วนประกอบ แล้วล้างทำความสะอาดไม่สะอาด รวมถึงขั้นตอนการเตรียม คัดแยกและจัดเก็บวัตถุดิบอาจไม่ดีเพียงพอ ก็อาจทำให้ตรวจพบ DNA หมูในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเนื้อวัวได้ ซึ่งเป็นสิ่งต้องห้าม (ฮาลาล) ของชาวมุสลิม วันนี้ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างลูกชิ้นเนื้อวัว 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ และ จ.ปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อน DNA ของเนื้อหมู ผลวิเคราะห์พบว่าลูกชิ้นเนื้อวัว ทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบ DNA ของหมูปนเปื้อนเลย เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว มั่นใจได้ว่า ลูกชิ้นเนื้อวัววันนี้ ไม่มีเนื้อหมูผสมแน่นอน เพื่อความปลอดภัยควรเลือกซื้อลูกชิ้นเนื้อวัวที่ทำสดใหม่ บรรจุในภาชนะปิดสนิท และเก็บรักษาไว้โดยการแช่เย็น.

### ผลวิเคราะห์ DNA หมูในลูกชิ้นเนื้อวัว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	DNA หมู (พบ/ ไม่พบ)
ลูกชิ้นเนื้อวัว ยี่ห้อ 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
ลูกชิ้นเนื้อวัว ยี่ห้อ 2 ย่านลำลูกกา	ไม่พบ
ลูกชิ้นเนื้อวัว ยี่ห้อ 3 ย่านธัญบุรี (มีเครื่องหมายฮาลาล)	ไม่พบ
ลูกชิ้นเนื้อวัว ยี่ห้อ 4 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
ลูกชิ้นเนื้อวัว ยี่ห้อ 5 ย่านดินแดง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 15-21 พ.ค. 2567 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9128 based on ISO 20224-3; 2020

combination with International Journal of Food Science and Technology 38; 2003: 111-8

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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