

ตะกั่วและสารหนูในเหล้าขาว

สุราขาวหรือเหล้าขาวคือ สุรากลั่นที่ไม่มีเครื่องย้อมหรือสิ่งผสมปรุงแต่ง ซึ่งเป็นเหล้าที่ได้จากการหมักน้ำตาลจากข้าว หรือข้าวโพด หรืออ้อย แล้วนำเหล้าหมักที่ได้ไปผ่านกระบวนการกลั่นเพื่อให้มีดีกรีสูงขึ้นจนได้เป็นเหล้าขาวที่มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 80 ดีกรี ด้วยความที่วัตถุดิบตั้งต้นของเหล้าขาวเป็นผลผลิตทางการเกษตร ฉะนั้นวัตถุดิบที่ใช้หมักเหล้าหากมีการปนเปื้อนของโลหะหนักที่เป็นอันตราย เช่น ตะกั่ว สารหนู ซึ่งอาจปนเปื้อนจากดิน น้ำและสารเคมีต่างๆ ที่ใช้ในระหว่างการเพาะปลูกก็อาจทำให้พบการปนเปื้อนในเหล้าขาวด้วยได้ อันตรายของตะกั่ว คือ เมื่อมันเข้าสู่ร่างกายจะไปจับยึดกับเม็ดเลือดแดง ทำให้ลดการสร้าง heme องค์ประกอบสำคัญของเม็ดเลือดแดง และตะกั่วยังมีผลต่อตับ หัวใจและเส้นเลือดอีกด้วย ส่วนอันตรายของสารหนู คือ มีผลต่อกล้ามเนื้อหัวใจโดยตรงเกิดภาวะหัวใจเสียจังหวะ และมีผลต่อหลอดเลือดส่วนปลายทำ ที่สำคัญทำให้เกิดมะเร็งในอวัยวะต่างๆ เช่น ปอด ตับ ไต เป็นต้น สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างเหล้าขาวจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางขายตามท้องตลาดในเขตกรุงเทพฯ จังหวัดนครปฐมและราชบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วและสารหนูปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของตะกั่วและสารหนูเลย///

ผลวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วและสารหนูในเหล้าขาว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ตะกั่ว (มิลลิกรัม/ ลิตร)	สารหนู (มิลลิกรัม/ ลิตร)
เหล้าขาว (40 ดีกรี) ร้าน 1 จากตลาดย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ	ไม่พบ
เหล้าขาว (35 ดีกรี) ร้าน 2 จากตลาด ย่านสามพราน	ไม่พบ	ไม่พบ
เหล้าขาว (40 ดีกรี) ร้านที่ 3 จากตลาด ย่านบางแค	ไม่พบ	ไม่พบ
เหล้าขาว (40 ดีกรี) ร้านที่ 4 จากตลาดย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ
เหล้าขาว (40 ดีกรี) ร้านที่ 5 จากตลาดย่านโพธาราม	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-19 ก.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9122 based on AOAC (2019) 985.35

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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