

เนยถั่วลิสงกับแอฟลาทอกซิน

เนยถั่ว ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำถั่วลิสงมาทำให้สุก บั่นให้ละเอียดและเติมส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำตาล เกลือ เนยขาว ผสมให้เข้ากัน นิยมทานคู่กับขนมปังเป็นอาหารเช้า อาหารว่าง หรือใช้เป็นส่วนประกอบในเมนูรามยอนซูปเนยถั่ว มาการองเนยถั่ว คูกี้เนยถั่ว สมูทตี้คูกี้ช็อกโกแลตเนยถั่ว ทว่า วัตถุประสงค์หลักของเนยถั่ว คือ ถั่วลิสง เป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มักพบสารพิษที่ชื่อ แอฟลาทอกซินปนเปื้อนได้ง่าย สารพิษชนิดนี้ผลิตโดยเชื้อราสกุล *Aspergillus* spp. มักพบปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ เช่น ถั่วลิสง ข้าวโพด กระเทียม หัวหอม ข้าวสาลี หากเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ สกปรก หรือเก็บไว้ในที่มีความชื้น อับ จะทำให้มีเชื้อราสกุล *Aspergillus* spp. ปนเปื้อน เจริญเติบโต จนสร้างสารพิษแอฟลาทอกซินออกมาและปนเปื้อนอยู่ในผลผลิตได้ เมื่อสารพิษแอฟลาทอกซินเข้าสู่ร่างกาย มันจะไปสะสมที่ตับและไต แม้ว่าร่างกายจะสามารถกำจัดออกได้ แต่หากได้รับในปริมาณมาก ๆ อาจทำให้เกิดอันตราย เช่น ทำให้มีอาการชก หายใจลำบาก หัวใจและสมองบวม ตับอักเสบ เกิดความผิดปกติในเซลล์บุหลอดเลือดภายในตับ ตับแข็งและอาจเป็นมะเร็งตับได้ที่สำคัญ สารพิษแอฟลาทอกซิน ไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนที่ใช้ปรุงอาหาร หรือหุงต้มทั่วไป เพราะมันทนความร้อนได้สูงถึง 268 องศาเซลเซียส ฉะนั้นการป้องกันไม่ให้น้ำมันในถั่วลิสงที่ใช้เป็นวัตถุดิบเนยถั่วจึงเป็นวิธีที่ดีที่สุด ตามกฎหมายของไทย เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้พบแอฟลาทอกซินปนเปื้อนในอาหารสูงสุดได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างเนยถั่วและครีมถั่วลิสงจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อที่ผลิตในไทยและนำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อนำมาวิเคราะห์แอฟลาทอกซินปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่า 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนสารแอฟลาทอกซินเพียง 1 ตัวอย่าง และพบในปริมาณที่ไม่เกินกฎหมายไทย กำหนด วันนี้ ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่ายี่ห้อเนยถั่วได้อย่างปลอดภัย แต่ไม่ควรทานบ่อยจนเกินไป และควรเลือกทานอาหารให้หลากหลาย ครบ 5 หมู่ เพื่อร่างกายที่ปลอดภัยและแข็งแรง.

ผลวิเคราะห์แอฟลาทอกซินในเนยถั่ว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แอฟลาทอกซิน (ไมโครกรัม ต่อกิโลกรัม)
ครีมมี ฟีนทแบตเตอรี่ ยี่ห้อ 1 นำเข้าจากจีน	ไม่พบ
ครีมมี ฟีนท แบตเตอรี่ ยี่ห้อ 2 นำเข้าจากสหรัฐอเมริกา	ไม่พบ
ครีมมี ฟีนท แบตเตอรี่ ยี่ห้อ 3 นำเข้าจากอินเดีย	ไม่พบ
ครีมมี ฟีนท แบตเตอรี่ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
ครีมถั่วลิสงธรรมชาติ (บดหยาบ) ยี่ห้อ 5	18.12

วันที่วิเคราะห์ 27-28 มิ.ย. 2567 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction

Manual, 2014 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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