

ฟอร์มาลดีไฮด์ในปลาหมึกกรอบ

ปลาหมึกกรอบ อาหารที่ทำจากการนำปลาหมึกกล้วยมาตากแห้ง นำมาแช่น้ำซึ่เถ้า หรือน้ำผสมผงฟู 1-2 วัน จะได้ปลาหมึกกรอบที่เนื้อแน่น จับแล้วเต็ง ๆ เมื่อทานจะมีความกรอบเต็ง ปลาหมึกกรอบ หาซื้อได้ง่ายตามตลาดนัด และซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป นิยมใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารหลากหลายเมนู เช่น ยำปลาหมึกกรอบ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ สุกี้ทะเล ซาบู หมูกระทะ ทุกวันนี้ด้วยความที่ต้องการเก็บรักษาปลาหมึกกรอบให้วางขายได้นานๆ พ่อค้า แม่ค้าบางรายจึงนำปลาหมึกกรอบไปแช่ในน้ำที่ผสมฟอร์มาลดีไฮด์หรือฟอร์มาลิน เพื่อป้องกันการเน่าเสีย คงความสดใหม่ของปลาหมึกกรอบ เพราะฟอร์มาลดีไฮด์มีคุณสมบัติ ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และเชื้อรา ปกติจะใช้ในทางการแพทย์ ใช้ดองศพ ใช้ในอุตสาหกรรมสิ่งทอ ใช้ในการเก็บรักษาธัญพืชหลังเก็บเกี่ยวและใช้ป้องกันแมลง แต่ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เพราะเป็นสารอันตราย หากได้รับสัมผัสจะทำให้มีอาการแสบจมูกและตา หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารในปริมาณน้อย ร่างกายจะกำจัดออกได้ทางเหงื่อและปัสสาวะ แต่หากได้รับปริมาณมากๆ จะทำให้มีอาการปวดหัวอย่างรุนแรง ปวดท้อง ปากคอจะแห้ง แนนหน้าอก หัวใจเต้นเร็ว อาจท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะไม่ออก เพ็ลีย เหงื่อออก ตัวเย็น คอแข็ง ตามกฎหมายของไทย กำหนดให้ฟอร์มาลดีไฮด์, สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ ห้ามใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร วันนี้ สถาบันอาหารเก็บตัวอย่างปลาหมึกกรอบ จำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้าในตลาดสด 5 ร้าน ในเขตกรุงเทพฯ และจ.ปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์พบว่า ปลาหมึกกรอบทั้ง 5 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ก่อนซื้อควรดมกลิ่น หากมีกลิ่นฉุน แสบจมูกควรหลีกเลี่ยง ไม่ควรซื้อมาทาน ก่อนนำมาทาน ควรล้างทำความสะอาดและนำมาปรุงให้สุกด้วยความร้อนสูง เพื่อความปลอดภัย.

ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ในปลาหมึกกรอบ

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

วันที่วิเคราะห์ 17 พ.ค. 2567 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of food., Pearson.D 1970

p.43-44 (Qualitative)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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