

### แคดเมียมกับทุเรียนไทย

ทุเรียน ราชอาณาจักรผลไม้ไทย ด้วยรสชาติที่หวานหอม เนื้อนุ่ม ละมุนลิ้น ทำให้เป็นผลไม้ที่ทั้งคนไทยและต่างชาตินิยมทาน อีกทั้งยังเป็นสินค้าส่งออกไปจีนที่สร้างรายได้งามๆ ให้กับเกษตรกรไทย ทว่าเดือน มี.ค.- ส.ค. 2567 จีนแจ้งเตือนการตรวจพบแคดเมียมปนเปื้อนในทุเรียนที่ส่งจากไทย 16 ล็อต ทำให้ไทยระงับการส่งออกและสุ่มเก็บตัวอย่างทุเรียนส่งออกไปจีนช่วงเดือนกันยายน รวม 2,129 ตัวอย่าง ไม่พบแคดเมียม 1,382 ตัวอย่าง พบแคดเมียม 747 ตัวอย่าง ซึ่งปริมาณที่พบไม่เกินมาตรฐาน GB 2762-2022 ของจีน ที่กำหนดให้พบแคดเมียมปนเปื้อนในผลไม้สด (เนื้อทุเรียน) ได้ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แคดเมียมที่พบปนเปื้อนในทุเรียนนั้นอาจมาจากขั้นตอนการเพาะปลูก หากเกษตรกรเพาะปลูกในดิน หรือใช้น้ำจากแหล่งน้ำที่มีแคดเมียมปนเปื้อน หรือใช้สารเคมีทางการเกษตร อาจทำให้ทุเรียนพบแคดเมียมปนเปื้อนได้ หรือขั้นตอนการเตรียมจำหน่าย หากพ่อค้าแม่ค้าใช้วิธีการชุบสีทุเรียน เพื่อให้สวยงามและทำให้มีสีสม่ำเสมอ ก็อาจทำให้ทุเรียนพบแคดเมียมปนเปื้อนได้เช่นกัน เพราะแคดเมียม เป็นโลหะหนักที่ใช้เป็นส่วนประกอบของสารกำจัดเชื้อรา สารกำจัดแมลง กำจัดหนอน สารเคมีทางการเกษตร ปุ๋ย และใช้ในเม็ดสี สีทาบ้าน สีผสมอาหาร เมื่อร่างกายได้รับแคดเมียมจะทำให้คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ปวดหัว กล้ามเนื้อ ปวดท้อง ไตและตับ อาจถูกทำลาย หรือหากได้รับเป็นเวลานานจะทำให้เกิดโรคไต-อไต สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างเนื้อทุเรียนสด 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ และ จ. นนทบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์ แคดเมียมปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบแคดเมียมปนเปื้อนเลย วันนี้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่า ทุเรียนที่วางขายในท้องตลาดไทยนั้นปลอดภัยแต่ก่อนซื้อ ขอแนะว่าควรเลือกซื้อทุเรียนตามฤดูกาล มีลักษณะเป็นไปตามธรรมชาติ สีไม่เขียวหรือมีสีที่สม่ำเสมอจนเกินไป เพื่อความปลอดภัยจากอันตรายของแคดเมียม.

### ผลวิเคราะห์แคดเมียมปนเปื้อนในเนื้อทุเรียนสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
ทุเรียนสด ร้าน 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ทุเรียนสด ร้าน 2 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
ทุเรียนสด ร้าน 3 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
ทุเรียนสด ร้าน 4 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ทุเรียนสด ร้าน 5 ย่านบางใหญ่ จ. นนทบุรี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 11-17 ต.ค. 2567 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9166 based on AOAC (2023) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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