

### สีผสมอาหารกับน้ำทับทิม

ทับทิม ผลไม้ที่มีต้นกำเนิดจากประเทศอิหร่าน ชาวจีนถือว่าทับทิมเป็นไม้มงคลเป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ หากนำมาคั้นทำเป็นน้ำทับทิมก็เป็นแหล่งที่ดีของวิตามินซี วิตามินบี 5 และโพแทสเซียม และยังมีสารต้านอนุมูลอิสระปริมาณมาก มีงานวิจัยพบว่าการดื่มน้ำทับทิมเป็นประจำจะช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ และหลอดเลือดได้

เมื่อทับทิมมีสรรพคุณและมีประโยชน์หลายด้าน เราจึงเห็นรถเข็นขายน้ำทับทิมใส่ขวดพลาสติกตามริมบาทวิถีแทบทุกย่านการค้าในกรุงเทพฯ โดยเฉพาะย่านที่มีนักท่องเที่ยว หากคั้นเอาเฉพาะน้ำทับทิมจากผลสดจริงๆ ทับทิม 1 ผล จะให้น้ำในปริมาณน้อยและสีจะไม่แดงน่าทาน หากต้องคั้นให้ได้น้ำปริมาณมากๆ ต้องใช้ทับทิมจำนวนมาก ต้นทุนก็จะสูงขึ้นด้วย จึงเป็นช่องทางให้กับคนฉวยโอกาสผสมน้ำและสีลงในน้ำทับทิมที่คั้นสดๆ

วิธีการของคนฉวยโอกาสตามข่าวที่เราเห็นคือ นำน้ำหวานผสมกับสีผสมอาหาร และผสมลงในน้ำทับทิมคั้นสดที่มีปริมาณเพียงเล็กน้อยให้เป็นน้ำทับทิมบรรจุขวดขายแทน คนขายอาจไม่ทราบถึงอันตรายของสีผสมอาหารว่าเป็นสีสังเคราะห์ที่แม้กฎหมายจะอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ แต่ให้ใช้ได้เฉพาะในอาหารบางชนิดและใช้ในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น เพราะ

หากร่างกายได้รับสีผสมอาหารในปริมาณมาก หรือบ่อยครั้ง จะก่อให้เกิดอันตราย เช่น สีจะไปเคลือบเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้น้ำย่อยออกมาไม่สะดวก อาหารย่อยยาก เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อและขัดขวางการดูดซึมอาหาร ทำให้ท้องเดิน น้ำหนักลด อ่อนเพลีย อาจมีอาการตับและไตอักเสบได้ สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างน้ำทับทิมบรรจุขวด 4 ตัวอย่างจากรถเข็นในพื้นที่ 4 ย่านการค้าในกรุงเทพฯ เพื่อตรวจสอบสีผสมอาหาร 5 สี ได้แก่

เอโซรูบีน, อีริโทรซิน, ปองโซ 4 อาร์, ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ, ตาร์ตราซีน ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าพบสีผสมอาหาร 2 สี คือ เอโซรูบีนที่ให้สีแดงเลือนตก และสีปองโซ 4 อาร์ที่ให้สีแดง

ปกติน้ำผลไม้คั้นสดที่ขายในลักษณะนี้ไม่ควรเติมสีผสมอาหารลงไป และตามมาตรฐานน้ำทับทิม (มผช. 531/ 2557) กำหนดว่า ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิดในน้ำทับทิม หากเลี้ยงได้ ก็ควรเลี้ยง เพื่อความปลอดภัยของตัวเอง !!!

### ผลวิเคราะห์สีผสมอาหารในน้ำทับทิมบรรจุขวด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สีผสมอาหาร (มิลลิกรัม/ ลิตร)	
	เอโซรูบีน	ปองโซ 4 อาร์
น้ำทับทิม ร้าน 1 ย่านราชดำริ	60.85	53.62
น้ำทับทิม ร้าน 2 ริมบาทวิถี ย่านราชดำริ	36.18	47.34
น้ำทับทิม ร้าน 3 ริมบาทวิถี ย่านสีลม	138.95	-
น้ำทับทิม ร้าน 4 ริมบาทวิถี ย่านวังหลัง	39.94	-

วันที่วิเคราะห์ 15-17 ส.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9190 based on AOAC (2012) 930.38

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 024 228 688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>