

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Pussemier, Luc; ... [et al.]

1.2 Article Title : Chemical safety of conventionally and organically produced foodstuffs; a tentative comparison under Belgian conditions

1.3 Journal Title : Food Control

Vol.17 No.1 Year 2006 Page 14-21

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

ความปลอดภัยด้านเคมีของอาหารที่ผลิตแบบดั้งเดิมและแบบอินทรีย์ : การเปรียบเทียบโดยประมาณตามสภาพในประเทศเบลเยียม

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

รายงานนี้ประเมินความเสี่ยงจากสารตกค้างและสารปนเปื้อนในอาหารเกษตรทั้งที่ผลิตแบบดั้งเดิมและแบบอินทรีย์ในประเทศเบลเยียมและประเทศใกล้เคียง โดยมุ่งไปที่สารเคมีอันตรายที่อาจเกิดในแต่ละขั้นตอนของการผลิตอาหารจากฟาร์มจนถึงผู้บริโภค การเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ทั้งสองแบบ พบว่าสารปนเปื้อนที่รู้จักกันดี คือ ยาฆ่าแมลงและไนเตรท ในผลิตภัณฑ์อินทรีย์มีน้อยกว่าอย่างชัดเจน สารปนเปื้อนที่มีตามธรรมชาติ เช่น สารmycotoxins ซึ่งเกิดจากรา สาร Phytotoxins ซึ่งเกิดจากการป้องกันตัวของพืชจากแมลงและโรคพืช ในผลิตภัณฑ์อินทรีย์มีสูงกว่าแบบดั้งเดิม ส่วนสารปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม ได้แก่ โลหะหนัก PAH ไดออกซิน พบได้ในการผลิตทั้ง 2 แบบ ซึ่งมีพื้นที่อยู่ใกล้เมืองหรือเขตอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังมีการปนเปื้อนที่เกิดระหว่างกระบวนการผลิตอาหารหรือปล่อยออกมาจากภาชนะบรรจุ ได้แก่ โลหะหนัก จากงานกระเบื้องเก่า เครื่องมือโบราณ เครื่องปั้นดินเผาที่ใช้ในครัว ภาชนะพลาสติก กระดาษรีไซเคิลหรือกระดาษแข็ง สาร Nitrosamines ที่เกิดในกระบวนการทำให้แห้งและการหมัก สารacrylamide ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งตัวหนึ่ง เกิดจากการปรุงอาหารที่ใช้ความร้อน เช่น ทอด และอบในเตาอบ สาร PAH เกิดจากการย่างอาหารและการหมักเกลือเพื่อเก็บรักษาอาหาร ผลจากการศึกษาข้อมูลที่มีอยู่และการสุ่มตัวอย่าง ทำให้มีการเสนอแนะให้ปรับปรุงโปรแกรมการตรวจติดตาม ให้เพิ่มความสนใจในวิธีการผลิตและสารปนเปื้อนทุกรูปแบบ และควรมีการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับสารปนเปื้อนที่พบและผลต่อสุขภาพในลักษณะที่เป็นกลาง