

### อียูปรับลดค่าสีผสมอาหารใหม่ 3 ชนิด ชี้หากบริโภคมากเกินไปอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็ง

อียูปรับลดค่าสีผสมอาหารใหม่ 3 ชนิด ซึ่งหากบริโภคมากเกินไป อาจก่อให้เกิดโรคมะเร็ง เกษตรกรแจ้งผู้ประกอบการปรับปรุงสินค้า เกษตรกรเพิ่มความระมัดระวังในการใช้ ทรั้นถูกก็สกับน้ำเข้า

นายสมชาย ชาญณรงค์กุล อธิบดีกรมวิชาการเกษตร มีมติเผยว่า สำนักงานที่เรียกขานการเกษตรต่างประเทศ ประชาสัมพันธ์ยุโรป รายงานว่า ขณะนี้สำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป (EFSA) ได้พิจารณาปรับลดค่า Acceptable Daily Intake (ADI) ของสีผสมอาหารสังเคราะห์ 3 ชนิด ที่บริโภคได้ต่อวัน ได้แก่ สีเหลือง (Quinoline yellow) สีเหลืองส้ม (Sunset yellow) และสีแดงเข้ม (Ponceau 4R) หลังจากพิจารณาความเสี่ยงในสารบริโภคอาหารที่มีสีดังกล่าวผลรวมอยู่ หากบริโภคในปริมาณมากอาจมีความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้ ค่าปริมาณที่บริโภคได้ต่อวันของสี Quinoline yellow ที่จะมีใหม่มี EFSA ได้ปรับลดจาก 10 มิลลิกรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน เหลือ 0.5 มิลลิกรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน ส่วนค่า ADI ของสี Ponceau 4R ปรับลดจาก 4 มิลลิกรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน เหลือ 0.7 มิลลิกรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน และสี Sunset yellow ได้ปรับลดค่า ADI ใหม่ จากเดิม 2.5 มิลลิกรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน เหลือ 1 มิลลิกรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน ซึ่งค่า ADI ของสี Sunset yellow นี้เป็นค่าชั่วคราวสำหรับ 2 ปีพ่วง

“ข้อมูลนี้ EFSA ยังอยู่ระหว่างพิจารณาประเมินค่าสาร เพื่อความปลอดภัยอื่นๆ ด้วย สำหรับผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร รวมทั้งผู้ผลิตอาหารไทย เพื่อส่งออกไปยังสหภาพยุโรปควรต้องเพิ่มความระมัดระวังในการใช้สีผสมอาหารเหล่านี้มากขึ้น เนื่องจากมีแนวโน้มว่าสหภาพยุโรปจะมีการปรับลดค่าปริมาณสีผสมอาหารที่จะอนุญาต

เมื่อประมาณต้นปี

หน้า 22 | ฉบับที่ 21,992 วันอังคารที่ 29 ธันวาคม

### ไข่

ไข่เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมากจากผู้บริโภค เพราะสามารถใช้ทำอาหารได้หลายประเภท และมีคุณค่าทางอาหารสูง เนื่องจากเดิมทีเป็นแหล่งอาหารของตัวอ่อน นอกจากนี้ไข่ยังมีปริมาณของโปรตีนสูง มีกรดอะมิโนที่ร่างกายต้องการ จึงเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี มีการใช้โปรตีนในไข่เป็นมาตรฐานในการวัดคุณภาพของโปรตีนชนิดอื่น ไข่ที่นำมารับประทานส่วนมากเป็นไข่ของสัตว์ปีก โดยเฉพาะไข่ไก่ กับไข่เป็ด ในทางอุตสาหกรรมอาหารมีการผลิตอาหารที่มีส่วนประกอบของไข่หลายชนิด เช่น ขนมอบ เส้นพรี เบ็นตัน โดยทั่วไปสามารถแบ่งองค์ประกอบของไข่ได้สามส่วน ได้แก่ ไข่ขาว ไข่แดง และเปลือกไข่ ซึ่งปริมาณขององค์ประกอบทั้งสามส่วนแตกต่างกันออกไปตามชนิดของสัตว์แต่ละประเภท นอกจากนี้สำหรับไข่ของสัตว์ชนิดเดียวกันองค์ประกอบทางเคมีของไข่แต่ละส่วนล้วนมีความแตกต่างกัน เช่น ไข่แดงมีไขมันสูง ขณะที่ไข่ขาวมีปริมาณโปรตีนสูง ซึ่งความแตกต่างขององค์ประกอบของไข่แต่ละส่วนทำให้มีคุณสมบัติ และมีหน้าที่หรือการนำไปใช้ประโยชน์ที่แตกต่างกัน เช่น เปลือกไข่มีหน้าที่ช่วยป้องกันจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย และเป็นทางผ่านเข้าออกของก๊าซออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ ไข่ขาวมีคุณสมบัติในการเกิดโฟม จึงสามารถประยุกต์ใช้ในอาหารที่ต้องการเนื้อสัมผัสที่นุ่มแฉะ เช่น เค้ก ในขณะที่ไข่แดงประกอบด้วยสารที่ช่วยใ้กับน้ำและน้ำมันผสมกันได้ดี (emulsifier) จึงนำไปใช้ในการผลิตอาหารได้หลายชนิด เช่น มายองเนสและน้ำสลัด