

วิจัย'น้ำมันทอดซ้ำ' พบสารพัดสารพิษ

เมื่อวันที่ 15 มีนาคม ภก.วรวิทย์ กิตติวงศ์สุนทร ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 จ.อุบลราชธานี กล่าวในการสัมมนาวิชาการหัวข้อ "หยุดมะเร็งจากน้ำมันทอดซ้ำ ในยุคน้ำมันแพง" ที่งานประชุมวิชาการคุ้มครองผู้บริโภค ครั้งที่ 2 เนื่องในโอกาสวันสิทธิผู้บริโภคสากล ที่โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน ว่า จากการที่มีผลการศึกษาเกี่ยวกับเรื่องสาเหตุของการเกิดโรคมะเร็งทั้งหมดนั้น พบว่าร้อยละ 35 มาจากการบริโภคอาหารซึ่งแหล่งอาหารที่ก่อให้เกิดสารมะเร็งมากที่สุดคือ อาหารที่ทอดจากน้ำมันทอดซ้ำ ซึ่งเสื่อมสภาพ เพราะมีสารโพลาร์มากเกินร้อยละ 25 ต่อน้ำมันก้น้ำมันที่ใช้ ซึ่งถือว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพอย่างมาก

"จากการศึกษาของศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ นั้น พบว่าจริงๆ แล้วมีสารอันตรายอีกประเภทที่เกิดขึ้นระหว่างการทอดอาหารด้วยเช่นกัน เรียกว่าสารโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (Polycyclic aromatic hydrocarbons) หรือเรียกสั้นๆ ว่า พาส์ (PAHs) ซึ่งจะพบได้ในน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารประเภทแป้งและเนื้อสัตว์ โดยสามารถระเหยเข้าสู่ร่างกายได้ในขณะทอด และเป็นสารก่อมะเร็งเช่นกัน และที่น่ากังวลคือ สารดังกล่าวเกิดขึ้นได้ในน้ำมันที่มีสารโพลาร์ไม่ถึงร้อยละ 25 ถือว่าเป็นภัยเงียบที่ยังอันตรายพอสมควร จึงสรุปได้ว่า อันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ คงไม่ใช่แค่การพิจารณาเพียงสารโพลาร์เกินมาตรฐานเท่านั้น แต่ต้องมองลึกกลงไปในคุณภาพอื่นด้วย" ภก.วรวิทย์กล่าว

ด้านนางอดิณุช นารณน้ำพอง นักวิชาการศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ กล่าวว่า จากการศึกษาร่วมวิจัยในศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ เป็นการเน้นประเด็นการเกิดขึ้นของสารพาส์ที่ระเหยได้ในน้ำมันทอดอาหารตามร้านค้าของทอดทั่วไป โดยศึกษาในน้ำมันทอดอาหารประเภทแป้ง 20 ตัวอย่าง และน้ำมันทอดเนื้อสัตว์ 19 ตัวอย่าง พบสารพาส์ที่ระเหยได้ 2 ชนิด คือ ฟิแนนทรีน (Phenanthrene) และ เนฟทา ลีน (Naphthalene) พบมากในน้ำมันทอดเนื้อสัตว์ทั้ง 2 ชนิด ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งที่อันตรายสามารถถ่ายทอดสู่ร่างกายได้ทั้งการระเหยเข้าทางจมูก การสัมผัสทางผิวหนัง และการรับทางกรบริโภคอาหาร ซึ่งส่วนมากการเกิดขึ้นของสารพาส์ทั้ง 2 ประเภท จะเกิดขึ้นในน้ำมันปาล์มที่ใช้ทอดปาท่องโก๋มากที่สุด รองลงมาเป็นน้ำมันไก่ที่ใช้ทอดปลา