

นิคฺคณฺเฑ นิคฺคทารนํ

ปคฺคณฺเฑ ปคฺคทารนํ

สถาปนา พุทธศักราช ๒๔๙๓

สยามรังสี

ปีที่ ๔๑

ฉบับที่ ๑๓๗๗๗

วันจันทร์ที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

กินอาหารฉายรังสีมีสิทธิเป็นมะเร็งในตับ

เตีปนิวส์ พิเศษ

รายงานว่าการบริโภคอาหารที่ผ่านการฉายรังสี จากผลงานวิจัยของนักวิจัยบางกลุ่มชี้ว่าอาหารเหล่านั้นมีอันตรายหากมีการฉายรังสีมากเกินไป

การฉายรังสีในอาหาร ก็คือ กระบวนการที่อาหารได้รับความร้อนและไอออนของรังสีในปริมาณที่มากกว่ารังสีเอกซ์เรย์ ซึ่งใช้ในการแพทย์ ถึง 100 ล้านเท่า

รังสีดังกล่าวนี้ ได้มาจากธาตุโคบอลต์-60 และสารเคมีซีเซียม-137 รังสีนี้ทำหน้าที่ฆ่าหรือทำให้แบคทีเรีย เชื้อรา และแมลงที่เป็นพาหะเชื้อโรคต่าง ๆ อ่อนกำลังจนไม่สามารถทำลายคุณภาพอาหาร หรือนำโรคภัยไข้เจ็บมาสู่มนุษย์ได้ นอกจากนี้ยังช่วยทำให้ผลไม้บางชนิดสุกช้าลง และทำให้ผักแตกใบอ่อนและเหี่ยวแห้งช้าลง

มีเพียง 35 ประเทศเท่านั้นที่อนุญาตให้มีการฉายรังสีในอาหาร ในจำนวนนี้มีไม่กี่ประเทศที่ยังคงใช้อาหารฉายรังสีอยู่ ส่วนนอกนั้นได้ทยอยประกาศห้ามใช้ไปตามลำดับ ตัวอย่างเช่นในปี 1989 สวีเดนได้สั่งห้ามการฉายรังสีอาหาร และยกเลิกการนำเข้าอาหารที่ฉายรังสีโดยเด็ดขาด เช่นเดียวกับประเทศเยอรมนี เดนมาร์ก (ยกเว้นเฉพาะอาหารจำพวกเครื่องเทศ) และญี่ปุ่น (ยกเว้นเฉพาะมันฝรั่ง) เมื่อเดือนธันวาคมของปีที่แล้ว ออสเตรเลียก็ได้ประกาศหยุดการผลิตอาหารฉายรังสีและหยุดการจำหน่าย รวมทั้งการนำเข้าชั่วคราวเป็นเวลาสามปี

ความเคลื่อนไหวของประเทศเหล่านี้ ปลูก

ให้องค์การอนามัยโลกต้องลงมือตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารที่ฉายรังสีอีกครั้งหนึ่ง แต่อย่างไรก็ตามผลสรุปที่แน่ชัดก็ยังไม่อาจเป็นที่

พอใจของนานาประเทศได้ เพราะคณะกรรมการขององค์การอนามัยโลก เพียงแต่ให้ข้อสรุปว่า ฉายรังสีมีความปลอดภัยหากได้รับรังสีโดยเฉลี่ยแล้วไม่เกิน 10 KGV (กิโลกรัมแคว) ซึ่งเป็นหน่วยที่ใช้วัดระดับการดูดซึมของกัมมันตภาพรังสีในวัตถุ) นอกจากนี้ องค์การอนามัยโลกยังแถลงผลการทดลองว่า หากฉายรังสีในระดับต่ำคือประมาณ 2-7 KGV สามารถช่วยหยุดยั้งแบคทีเรียจำพวกลิสทีเรีย และซัลโมเนลเลีย ซึ่งเป็นตัวทำลายอาหารได้

อย่างไรก็ตาม ในขณะเดียวกันก็มีงานวิจัยออกมาอีกหลายชิ้นที่ยืนยันว่า การฉายรังสีในอาหารนั้น นอกจากไม่สามารถทำลายแบคทีเรียต่าง ๆ ได้แล้ว ยังเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภคอีกด้วย

ตัวอย่างเช่น งานวิจัยของศาสตราจารย์ ริชาร์ด ลาเซย์ จากศูนย์ทดลองจุลชีววิทยาแห่งมหาวิทยาลัยลิคส์ ในสหราชอาณาจักร ได้แถลงผลการทดลองของเขาว่า เชื้อแบคทีเรียจำพวกลิสทีเรีย ซึ่งมีอยู่ในเนื้อสัตว์จำพวกเป็ดไก่นั้น ไม่เพียงแต่จะรอดชีวิตเมื่อถูกรังสีเท่านั้น

แต่ยังขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็วหลังจากนั้นด้วย

งานวิจัยบางชิ้นยังได้ยืนยันว่า รังสีฉายผ่านลงในอาหารนี้ได้ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง

ทางเคมี และแปรรูปเป็นสารชนิดหนึ่ง ที่เรียกกันว่า เรดิโอลลีติก ซึ่งบางชนิดเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

จากการทดลองในสัตว์บางชนิด ได้พบว่า สัตว์เหล่านี้มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่แยกลงหลังจากกินอาหารฉายรังสีเป็นเวลานาน ๆ คือ มีอัตราการเจริญพันธุ์ต่ำลง หัวใจและไตถูก

ทำลาย เกิดเนื้องอก ภูมิคุ้มกันลดต่ำลง และระบบโครโมโซมเกิดการเปลี่ยนแปลง ทำให้ลูกที่ออกมามีความแตกต่างจากพ่อแม่ หรือผิดปกติได้

นอกจากนี้ ยังมีงานวิจัยอีกหลายชิ้นที่ระบุว่า การฉายรังสีในอาหารจะช่วยเร่งให้สารอัลฟาที่ออกซิเจน ซึ่งทำให้เกิดเชื้อราในอาหารเติบโตเร็วขึ้น อันทำให้ผู้บริโภคป่วยเป็นโรคมะเร็งในตับได้ รวมทั้งยังทำให้วิตามินหลายชนิดในอาหารเสื่อมคุณภาพลง และทำให้อาหารมีกลิ่นเหม็นด้วย