



ปีที่ 67 ฉบับที่ 21262 วันศุกร์ที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2559 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



สารพิษจากเชื้อรากับพริกไทยดำ

พริกไทย พืชที่มีถิ่นกำเนิดในอินเดีย บริเวณเทือกเขาทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ ในบ้านเรานิยมปลูกพริกไทยกันมากในภาคตะวันออก เช่น จันทบุรี ตราด ระยอง และภาคใต้

พริกไทยดำ ได้จากการนำพริกไทยมาทำให้แห้งทิ้งเปลือกจะ ได้พริกไทยสีดำ เพราะผลของเปลือกเป็นสีดำ ส่วนพริกไทยขาว ได้จากการลอกเปลือกออกก่อนนำมาทำเป็นผล

ตามตำรายาไทย เมล็ดพริกไทยยังมีสรรพคุณทางยา เช่น ช่วยขับลม ขับเสมหะ ขับเหงื่อ ขับปัสสาวะ บำรุงธาตุ ช่วยบรรเทาอาการปวดท้อง จุกเสียด แน่นเฟ้อจากอาหารไม่ย่อย ช่วยแก้หวัด แก้อ่อนเพลีย ทำให้น้ำลายออกมาก ช่วยให้มึนงงหลังมากขึ้น ทำให้อาหารเป็นต้น

แม้พริกไทยดำจะมีประโยชน์มากมายแต่หากเก็บรักษาไว้ในสภาวะที่ชื้นหรือบรรจุไว้ในภาชนะที่ปิดไม่สนิท ที่ความชื้น อากาศ หรือน้ำปนเปื้อนเข้าไปได้ ก็อาจทำให้มีเชื้อราเช่น *Aspergillus ochraceus* และ *Penicillium viridicatum* ปนเปื้อนในพริกไทยดำได้

เชื้อ 2 ชนิดนี้ เมื่อปนเปื้อนในอาหาร มันสามารถผลิตสารพิษที่ชื่อว่า *โอคราท็อกซิน เอ* ที่ปกติมักพบปนเปื้อนในอาหารประเภทเมล็ดธัญพืช ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ ถั่วเมล็ดแห้ง เมล็ดโกโก้ เมล็ดกาแฟ เมล็ดถั่วเหลือง ถั่วชีส ผลไม้อบแห้ง และเครื่องเทศแห้ง

สารพิษโอคราท็อกซิน เอ จะทนความร้อน และความร้อนระดับสูงต้มปกติไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้ เมื่อร่างกายได้รับสารพิษนี้เข้าไป จะทำให้เกิดการตายของเนื้อเยื่อเนื่องจากขาดเลือดมาหล่อเลี้ยง เกิดอาการติดเชื้องูโตนำไปสู่การเกิดเนื้องอกในต่อมไต ที่สำคัญยังเป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดมะเร็งในคนด้วย

สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างพริกไทยดำเม็ด จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์สาร *โอคราท็อกซิน เอ* ปนเปื้อน

ผลปรากฏว่าไม่พบสาร *โอคราท็อกซิน เอ* ปนเปื้อนในพริกไทยดำเม็ดทั้ง 5 ตัวอย่าง วันนี้งานที่ชอบเมนูพริกไทยดำสบายใจกันได้.

พบวิเคราะห์โอคราท็อกซิน เอ ในพริกไทยดำ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โอคราท็อกซิน เอ (ในโครทิน/กลีโคซิน)
พริกไทยดำเม็ด ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
พริกไทยดำเม็ด ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
พริกไทยดำเม็ด ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
พริกไทยดำเม็ด ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
พริกไทยดำเม็ด ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24-29 ก.พ. 2559 วิธีการวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Ochrestest Instruction Manual, 1997
 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
 โทร. 0-2866-2088 โทรสาร http://fs.sfi.or.th/foodsafety/