



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21689 วันศุกร์ที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 7



สารกันบูดกับ...บิสกิต

บิสกิตเป็นขนมปังกรอบที่ฝรั่งนำข้าวสาลีก่อนพอกพาดตัวไว้ทานระหว่างเดินทาง ส่วนผสมไม่ได้มีอะไรมากมีแค่แป้ง เนย น้ำตาล เกลือ และผงฟู นำมาผสมและอบให้แห้ง

ปัจจุบันมีบิสกิตหลากหลายยี่ห้อและรสชาติให้เลือกซื้อหาไว้ติดบ้าน สำหรับทานรองท้องก่อนอาหารมื้อหลัก หรือทานเป็นของว่างระหว่างวัน โดยธรรมชาติของอาหารสดและอาหารแปรรูปเกือบทุกชนิด เมื่อเก็บไว้นานๆ ย่อมเปลี่ยนแปลง จากของสดใหม่กลายเป็นเน่าเสีย สาเหตุเกิดจากจุลินทรีย์ ทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ เชื้อรา ที่อยู่รอบตัวเรา หากปนเปื้อนลงสู่อาหาร จุลินทรีย์เหล่านี้จะทำให้สี กลิ่น และรสชาติอาหารเปลี่ยนไป

บิสกิตก็เช่นกัน แม้ว่าจะเก็บไว้นานได้เป็นเวลานาน แต่หากเก็บรักษาไม่ดี ทั้งขณะอยู่ในร้านค้าหรือการจำหน่าย หรือซื้อมาแล้วทานครั้งเดียวไม่หมดแล้วเก็บไว้นานวันต่อๆไป ก็อาจทำให้มีเชื้อราปนเปื้อน ทำให้บิสกิตเปลี่ยนแปลงและเสื่อมเสียได้

เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร ผู้ผลิตมักเติมสารกันบูดลงไปเพื่อช่วยยืดอายุอาหาร ปกติสารกันบูดเป็นวัตถุเจือปนที่ยอมรับอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้แต่ต้องใช้เฉพาะชนิดที่อนุญาต เช่น กรดเบนโซอิก, กรดซอร์บิก, ในเครต, ในไทรท์ และใช้ในปริมาณตามที่กฎหมายกำหนดให้ใช้เท่านั้น

เพราะหากเกินกว่านั้น จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ทานได้ เช่น หากได้รับกรดเบนโซอิก จากอาหารในปริมาณสูง อาจทำให้เกิดการระคายเคืองระบบทางเดินอาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย วิงเวียน และปวดศีรษะ

วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างบิสกิตจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อนำมาวิเคราะห์สารกันบูดปนเปื้อน 2 ชนิด ได้แก่ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก

ผลปรากฏว่า บิสกิตทุกตัวอย่างไม่พบทั้งกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกปนเปื้อนเลย

หากต้องการเสี่ยง ไม่ให้ได้รับสารกันบูดเข้าสู่ร่างกาย ขอแนะนำให้ดูรายละเอียดบนฉลากอาหารก่อนซื้อ หากมีคำว่า ใช้วัตถุกันเสีย ก็ควรหลีกเลี่ยง เพื่อความสบายใจ.

ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิกในบิสกิต

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกันบูด (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
บิสกิต ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 3	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 5	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 5-11 มกราคม 2560 55วิเคราะห์ In-house method T 9124 based on ISO 22855 : 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 0-2866-8088 หรือ <http://ffc.nfi.or.th/foodsafety/>