



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21745 วันศุกร์ที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2560 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



ฟอร์มาลดีไฮด์ในชิงชอย

การทำอาหารไทยนั้น ไม่ใช่เรื่องง่าย เพราะวัตถุดิบที่นำมาปรุง ต้องมีทั้งการคัดแต่ง หั่น ซอย ให้มีขนาดและรูปร่างต่างๆตามความต้องการ ปัจจุบันตามตลาดสด หรือซูเปอร์มาร์เก็ต เราจะเห็นแม่ค้า พ่อค้า ทั้งสับ ซอย หั่น ส่วนผสมต่างๆ และบรรจุใส่ถุงหรือถาดโฟมไว้เรียงสรรพ เพื่ออำนวยความสะดวก และประหยัดเวลาให้กับลูกค้าที่ซื้อหา ไปปรุงเป็นอาหาร ซ้อมมาแล้วเพียงนำไปล้างก็ปรุงเป็นอาหารได้ทันที เช่น ชิงชอย กระชายซอย ต้นหอมซอย พริกซอย

แม้จะสะดวกสบาย ทว่าสิ่งหนึ่งที่ขอเตือนว่าต้องระวังเป็นพิเศษ คือ สารอันตรายปนเปื้อน เช่น สารฟอร์มาลดีไฮด์ หรือฟอร์มาลีน ที่มักพบในชิงชอย

พ่อค้า แม่ค้าอาจใส่ลงไปเพื่อทำให้อาหารคงความสด น่าซื้อน่าทาน ไม่น่าเสียง่ายและเก็บไว้ได้นาน

ฟอร์มาลดีไฮด์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ปกติจะใช้ในการฆ่าเชื้อและทำความสะอาดในภาคอุตสาหกรรม การเกษตรและการแพทย์ หรือหลายคนอาจคุ้นเคยในชื่อน้ำยาดองศพ

หากได้รับสารนี้เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารปริมาณมากๆ จะทำให้เกิดพิษต่อระบบทางเดินอาหาร มีอาการปวดหัวอย่างรุนแรง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก ปากและคอแห้ง คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายท้อง ปวดท้องอย่างรุนแรง กระเพาะอาหารอักเสบ หมดสติ ถ้าปล่อยทิ้งไว้ อาจเสียชีวิตเพราะระบบหมุนเวียนเลือดล้มเหลว

วันนี้มันมากับอาหารได้เก็บตัวอย่างชิงชอยจากร้านค้าในท้องตลาด และซูเปอร์มาร์เก็ตจำนวน 5 ตัวอย่าง ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล

เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนผลวิเคราะห์พบว่า มี 4 ตัวอย่าง ที่เก็บจากท้องตลาด ตรวจพบ ฟอร์มาลดีไฮด์ ปนเปื้อน เห็นอย่างนี้แล้วเราคงต้องเพิ่มความระมัดระวัง การเลือกซื้อชิงชอย ให้มาก ก่อนซื้อนะให้ดมเสียก่อนหากได้กลิ่นฉุนให้เดาไว้ก่อนว่า อาจมีฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนก็ไม่ควรซื้อ

ทางที่ดีซื้อชิงชอยมาล้างทำความสะอาดและชอยเองที่บ้านเพื่อความมั่นใจว่าปลอดภัยแน่นอน.

ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ในชิงชอย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ/ไม่พบ)
ชิงชอย ร้าน 1 จาก จ.นนทบุรี	พบ
ชิงชอย ร้าน 2 ย่านเทเวศร์	พบ
ชิงชอย ร้าน 3 จาก จ.สมุทรปราการ	พบ
ชิงชอย ร้าน 4 ย่านอรัญอมรินทร์	พบ
ชิงชอย จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านอัสสัมชัญ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ : 8-9 พ.ค. 2559 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of foods., Pearson.D 1970 p.43-44 (Qualitative)
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
Ins. 0-2886-8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>