



ปีที่ 69 ฉบับที่ 21976 วันศุกร์ที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



**มัน! มา
กับอาหาร**

โลหะหนัก...กับพริกแกง

อาหารไทยนับเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ

หลายเมนู

ล่าสุด www.cnn.com เปิดเผยถึง 50 อันดับอาหารที่ดี อร่อย ที่สุดในโลก ซึ่งอาหารไทยจากประเทศไทยของเรามีชื่อติดอยู่ถึง 8 อันดับคือ อันดับ 1 แกงมัสมั่น ได้รับการยกย่องให้เป็นเจ้าแห่งอาหาร (The King of all Food) อันดับ 8 คัมยำกุ้ง และอันดับที่ 46 ส้มตำ

ทำไมถึงมีคนหลงใหลในรสชาติแกงมัสมั่นมากมายขนาดนั้น บางคนให้เหตุผลว่ามัสมั่นเป็นแกงที่มีครบรสกลมกล่อม มีกลิ่นหอมของพริกแกง และเครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ หลายคนไม่อาจปฏิเสธได้ว่าพริกแกงเป็นเสน่ห์ของอาหารไทยและมีความหลากหลาย ทั้งพริกแกงแดง พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงพะเนียง พริกแกงป่า

พริกแกงเหล่านี้ล้วนแล้วแต่มีเครื่องเทศและสมุนไพรเช่น พริกหอมแดง รากผักชี กระเทียม ข่า ตะไคร้ เป็นต้น วัตถุประสงค์เหล่านี้ นอกจากมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว อาจมีโลหะหนักอันตรายปนเปื้อนได้ ทั้งจากธรรมชาติ เช่น ดิน แหล่งน้ำ ที่อยู่ในบริเวณหรือใกล้การทำเหมืองแร่ และจากมนุษย์เช่น การใช้ปุ๋ย และสารเคมีในการเพาะปลูก หากนำวัตถุดิบที่เพาะปลูกในแหล่งที่ปนเปื้อนโลหะหนัก หรือเกษตรกรมีการใช้สารเคมีระหว่างการเพาะปลูกจำนวนมากๆมาประกอบอาหาร เช่น พริกแกง ก็อาจทำให้พริกแกงมีโลหะหนักปนเปื้อนได้

โลหะหนักมีหลายชนิด ได้แก่ สารหนู ตะกั่ว ปรอท ทองแดง แคดเมียม สังกะสี แต่ชนิดที่เป็นอันตรายต่อร่างกายและควรระวัง ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียม สารหนู และปรอท

เพราะหากร่างกายได้รับเข้าไปจำนวนมาก หรือจำนวนน้อย แต่เป็นระยะเวลานานๆ จะทำให้สะสมในร่างกายจนเป็นอันตรายได้

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างพริกแกงไทย 4 ชนิด จำนวน 5 ตัวอย่างจากร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล วิเคราะห์โลหะหนักปนเปื้อน 7 ชนิด ได้แก่ สารหนู แคดเมียม ทองแดง ตะกั่ว ปรอท ดีบุก และสังกะสี

ผลปรากฏว่า พบโลหะหนัก 3 ชนิด คือ แคดเมียม ทองแดง และสังกะสี ปนเปื้อนในพริกแกงทุกตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบปนเปื้อนนี้น้อยมาก และยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย วันนี้ พริกแกงไทย ยังปลอดภัยอยู่!

ผลวิเคราะห์โลหะหนักในพริกแกง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โลหะหนัก (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)		
	แคดเมียม	ทองแดง	สังกะสี
พริกแกงเขียวหวาน ยี่ห้อ 1	0.03	0.88	5.47
พริกแกงเผ็ด ร้าน 1 ย่านนนทบุรี	0.03	4.68	7.89
พริกแกงเผ็ด ร้าน 2 ย่านเทเวศร์	0.03	1.86	7.58
พริกแกงป่า ยี่ห้อ 2	0.03	1.45	5.64
พริกแกงส้ม ยี่ห้อ 3	0.03	1.85	6.21

วันที่วิเคราะห์ 21-27 ก.พ. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9153 based on AOAC(2012) 986.15, In-house method T9166 based on AOAC(2012) 999.10, In-house method T9152 based on AOAC(2012) 984.27 and In-house method T944 based on AOAC(2012) 985.16

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>