



ปีที่ 69 ฉบับที่ 21997 วันศุกร์ที่ 13 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



ปลาทะเลแห้ง...กับสารพิษจากเชื้อรา

การตากแห้ง หมัก ดอง แช่ว่ม เชื่อม กวน นับเป็นการถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน ภูมิปัญญาของชาวบ้านไทยที่สืบทอดกันมายาวนานในแต่ละท้องถิ่น

แต่กรรมวิธีที่พบเห็นบ่อยที่สุดคือการนำมาตากแห้ง โดยเฉพาะอาหารทะเลก็จะนำมาตากแดดทำเป็นอาหารทะเลแห้ง สร้างรายได้ให้กับชาวบ้านอย่างเป็นกอบเป็นกำ ยิ่งช่วงเทศกาลท่องเที่ยว ผู้คนต่างซื้อหาเป็นของฝากติดไม้ติดมือไปให้คนในครอบครัวญาติสนิทมิตรสหาย

แต่...ควรเลือกให้ดี หากซื้อจากพ่อค้าแม่ค้าที่เก็บรักษาไว้ไม่ดี เช่น เก็บในที่ที่ไม่สะอาด อากาศไม่ถ่ายเท มีความชื้น หรือใกล้ห้องน้ำห้องส้วม ก็อาจทำให้อาหารทะเลแห้งนั้นมีเชื้อราปนเปื้อนได้

หากเป็นเชื้อราที่สร้าง *สารพิษอะฟลาท็อกซิน* จะยิ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างเราๆ เพราะเมื่อ *สารพิษอะฟลาท็อกซิน* เข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดพิษเฉียบพลัน มีอาการชัก หมดสติ สมองบวม มีการคั่งของไขมันในอวัยวะภายใน เช่น ตับ ไต หัวใจ และปอด

ที่สำคัญสารพิษชนิดนี้เป็นสารก่อมะเร็ง โดยเฉพาะที่ดับความร้อนที่ใช้ในการหุง ต้ม นึ่งอาหารตามปกติไม่สามารถทำลายสารพิษนี้ได้ วิธีป้องกันง่ายที่สุดคือ หลีกเลี่ยงอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อรา หากอาหารมีสีคล้ำไปจากเดิม หรือมีจุดดำ มีโยสียเขียว ขาว หรือเหลืองขึ้นบนอาหารให้หลีกเลี่ยงโดยเด็ดขาด

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างปลาทะเลตากแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 3 ร้านค้า และ 2 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์สารอะฟลาท็อกซินปนเปื้อน ผลปรากฏว่าไม่พบอะฟลาท็อกซินปนเปื้อนในปลาแห้งทั้ง 5 ตัวอย่าง

เทศกาลสงกรานต์ปีนี้ ใครที่มองหาของฝากเป็นอาหารทะเลแห้งสบายใจกันได้.

ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินทั้งหมดในปลาทะเลแห้ง

 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาท็อกซินทั้งหมด (ในโครกรัม/กิโลกรัม)
ปลาช่อนทะเลแห้ง ร้านที่ 1 ย่านปากน้ำ	ไม่พบ
ปลาช่อนทะเลแห้ง ร้านที่ 2 ย่านสาโรงเหนือ	ไม่พบ
ปลาเกะดึกแห้ง ร้านที่ 3 ย่านพรานนก	ไม่พบ
ปลาโลกอแห้งหั่นชิ้น ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ปลาวงละเอียดยแห้ง ยี่ห้อ 2	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 27 ก.พ.-5 มี.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>