



ปีที่ 69 ฉบับที่ 22018 วันศุกร์ที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



ฟอร์มาลดีไฮด์กับ “กระชายฝอย”

อาหารไทย นับเป็นอาหารขึ้นชื่อด้านรสชาติที่เผ็ดร้อนจากเครื่องเทศและสมุนไพรนานาชนิด

ส่วนใหญ่อาหารไทยแท้จะมีวัตถุดิบหลักคือ เนื้อสัตว์นานาชนิด เมื่อนำมาประกอบอาหารจึงมักใช้สมุนไพรเพื่อดับกลิ่นคาว โดยเฉพาะกระชายสมุนไพรไทยที่นิยมใส่ในอาหารประเภทแกง เพื่อความเผ็ดร้อน

หากเดินตลาดสดบ่อยๆ จะเห็นว่าปัจจุบันการซื้อหาเครื่องเทศสมุนไพร หรือผักสด เพื่อนำมาประกอบอาหารไม่ใช่เรื่องยาก แถมยังมีการอำนวยความสะดวกให้แก่แม่ครัว ไม่ต้องเสียเวลาในการเตรียม เช่น ฟริกสดหั่นและตำไว้ให้พร้อม ใบกะเพราเด็ดพร้อมปรุง จึง กระชายขอยไว้พร้อม ซอ้บีนนำมาล้างและปรุงอาหารได้ทันที

สะดวกแบบนี้มีหรือแม่ครัวจะไม่ชอบ ประหยัดเวลาในการเตรียมอาหารไปได้มาก ขอเตือนว่าในความสะดวกนั้นอาจมีอันตรายที่เรานึกไม่ถึงแอบแฝงอยู่ได้

อันตรายที่อาจปนเปื้อน หรือแอบแฝงมากับกระชายฝอยนั้นคือ ฟอร์มาลดีไฮด์หรือสารละลายฟอร์มาลิน ที่คนทั่วไปรู้จักกันว่าเป็นน้ำยา ดองศพเพื่อไม่ให้ศพเน่าเปื่อย ด้วยคุณสมบัติเด่นข้อนี้ ทำให้พ่อค้าแม่ค้าแอบนำมาใช้ในทางที่ผิด คือนำมาใช้กับอาหารเพื่อทำให้อาหารยังคงสด ไม่เน่าเสียง่าย

ทว่า สารตัวนี้เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้บริโภค อันตรายมีทั้งพิษเฉียบพลันคือ ทำให้เกิดอาการระคายเคืองต่อตา จมูกและทางเดินหายใจ ถ้าได้รับในปริมาณเข้มข้นสูงมากๆ อาจทำให้หมดสติและตายได้

ส่วนพิษเรื้อรัง หากได้รับในปริมาณน้อยเป็นเวลายาวนานจะทำให้เกิดผลเสียกับระบบต่างๆ ของร่างกาย หรือเกิดมะเร็งได้ในที่สุด ซึ่งตามกฎหมายของไทย ไม่อนุญาตให้ใช้ ฟอร์มาลดีไฮด์ ในอาหาร

วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บ “กระชายฝอย” จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของฟอร์มาลดีไฮด์

ปรากฏว่า พบ ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในกระชายฝอย ตัวอย่างเพื่อความปลอดภัยของตัวเอง

ขอแนะให้เป็นคนช่างสังเกต ก่อนซื้อผักผัก สมุนไพรสด หากสังเกตเห็นว่ามีลักษณะกรอบหรือสดผิดปกติ ให้ลองดมที่ใบหรือหักก้านดม ถ้ามีกลิ่นแสบจมูกแสดงว่าอาจมี ฟอร์มาลดีไฮด์ ปนเปื้อน หรือหากสงสัยให้เลี่ยงไว้ก่อน

ผลการวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ใน “กระชายฝอย”

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ/ไม่พบ)
กระชายฝอย ร้านที่ 1 ย่านประเวศ	ไม่พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 2 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 3 ย่านเทเวศร์	พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 4 ย่านสนามหลวง สุมทรปราการ	ไม่พบ
กระชายฝอย ร้านที่ 5 ย่านปากน้ำ สุมทรปราการ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10-11 เม.ย. 2561 วิเคราะห์ The chemical analysis of foods., Pearson.D 1970 p.43-44 (Qualitative) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>