



ปีที่ 70 ฉบับที่ 22277 วันศุกร์ที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2562 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



**มัน! มา
กับอาหาร**

แซ็กคารินในฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วย

การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผัก ผลไม้ เป็นเรื่องใกล้ตัว
ที่ทำได้โดยง่าย

สำหรับการหมักดอง แคล้ใช้เกลือกับน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วน
การแช่ส้มจะใช้น้ำตาลและน้ำเป็นหลัก ซึ่งทั้ง 2 วิธี สามารถทำให้เก็บ
รักษาผักและผลไม้ได้นานมากขึ้น

ถ้าทำทานเองในครัวเรือนอาจไม่ต้องกังวลอะไร เพราะเลือกวัตถุดิบ
และส่วนผสมได้เอง อีกทั้งมีคุณภาพและความปลอดภัย

ปัจจุบันพ่อค้า แม่ขายมีการตัดแปลงกระบวนการหรือกรรมวิธีการ
ผลิตด้วยวิธีใดๆก็ตาม หรือเลือกใช้วัตถุดิบที่ทำให้ต้นทุนต่ำ ได้กำไรมาก
ขึ้นจนลืมนึกถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค เช่น มะม่วงและฝรั่งแช่บ๊วย
รสชาติแซ่ๆ ที่ได้จากส่วนผสมของน้ำ น้ำตาล และบ๊วย จะมีความหวาน
กลมกล่อมไม่หวานแหลม

แต่การใช้บ๊วยดอง น้ำบ๊วยและน้ำตาลราคาก็แสนจะแพง คนขาย
เลยตัดแปลงด้วยการผสมแซ็กคาริน หรือเรียกกันแบบบ้านๆว่า ซันชตกร
เพื่อให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งมีความหวานมากกว่าน้ำตาลถึง
300-700 เท่า ฉะนั้นใส่ลงไปเพียงเล็กน้อยก็ทำให้มีรสหวานแล้ว

แม้ว่ากฎหมายไทยจะอนุญาตให้ใช้แซ็กคารินผสมลงในอาหารได้
บางชนิด แต่หากผู้บริโภคอย่างเราๆได้รับแซ็กคารินเข้าสู่ร่างกายในปริมาณ
มาก หรือบ่อยๆติดต่อกัน จะทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกายได้

การทานอาหารที่มีแซ็กคารินอยู่ในปริมาณ 100 กรัมในครั้งเดียว
จะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง ชิมและซึกได้
บางคนแพ้แซ็กคาริน เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายแม้ในปริมาณน้อยจะ
ทำให้อาเจียน ท้องเดิน ผิวน้ำเป็นผื่นแดง

วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วยจำนวน
5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณ
แซ็กคาริน

ผลปรากฏว่าพบแซ็กคารินในฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วยทั้ง 5 ตัวอย่าง
ขอย้ำว่า หากท่านเป็นผู้ที่ชื่นชอบผลไม้แช่ส้ม แช่บ๊วย ควรเลือก
ซื้อจากแหล่งหรือร้านที่มั่นใจได้ว่าสะอาด ปลอดภัย ใช้วัตถุดิบที่ไม่อันตราย.

ผลวิเคราะห์ปริมาณแซ็กคารินในฝรั่งและมะม่วงแช่บ๊วย

 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณแซ็กคาริน (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ฝรั่งแช่บ๊วย ซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านปิ่นเกล้า	96.61
ฝรั่งแช่บ๊วย ร้าน 1 ย่านปิ่นเกล้า	121.33
ฝรั่งแช่บ๊วย รถเข็นผลไม้ 1 ย่านสี่แยกบ้านนอก	25.64
ฝรั่งแช่บ๊วย รถเข็นผลไม้ 2 ย่านยาวราช	24.84
มะม่วงแช่บ๊วย ร้าน 2 ย่านสายใต้	95.21

วันที่วิเคราะห์ 4 - 7 ม.ค. 2562 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9206
based on Compendium of methods for analysis, First Edition 2003
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร
กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety>