



ปีที่ 70 ฉบับที่ 22543 วันศุกร์ที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2562 หน้า 7

## อะฟลาทอกซินในกระยาสาร

“เทศกาลสารไทย” ชาวไทยจะทำขนม “กระยาสารท” ไปทำบุญใส่บาตรและแจกเพื่อนบ้าน เป็นการแสดงความกตัญญูต่อบรรพชนญาติที่ล่วงลับ และยังเป็น การบำรุงพระพุทธศาสนา แสดงถึงความกตัญญูต่อพระแม่โพสพ ที่ช่วยรักษาข้าวกล้าในนาให้เจริญงอกงามดี

ขนมกระยาสารท จะนำส่วนประกอบ ถั่วลิสง งา ข้าวตอก ข้าวเม่า มาทำความสะอาด ถั่วให้สุก แล้วนำมาคลุกเคล้ากับส่วนผสมของน้ำ น้ำตาลปีบ หรือน้ำอ้อย เบนแซ่ที่เคี่ยวจนเหนียวพอเหมาะ จากนั้นทิ้งให้เย็น ทำให้เป็นแผ่นและบรรจุลงในภาชนะบรรจุ เช่น ถุง กล่องพลาสติก

แต่ด้วยยุคสมัยที่วิถีชีวิตต้องเร่งรีบ หลายบ้านจึงไม่มีเวลาทำขนม ต้องซื้อหาจากร้านค้าเจ้าประจำ ถ้าเป็นเจ้าประจำก็มั่นใจได้ถึงการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ มีคุณภาพและสะอาด แต่หากไม่ใช่ขอเดือนให้ระวังกันไว้บ้าง หากผู้ผลิตหรือผู้ทำขนมขายใช้วัตถุดิบถั่วลิสงที่ไม่มีคุณภาพ ไม่สดสะอาด หรือเก็บรักษาไว้ก่อนนำมาทำกระยาสารทอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ หรือเก็บในที่ที่มีความชื้นสูง ถั่วลิสง อาจมีสารอะฟลาทอกซิน ปนเปื้อนได้

สารพิษชนิดนี้ไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนระดับที่ใช้ปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นวิธี หุง ต้ม นึ่ง พาสเจอร์ไรซ์ และสเตอริไลซ์ ก็ไม่สามารถทำลายพิษให้หมดไปได้

หากร่างกายได้รับสารพิษอะฟลาทอกซินเข้าไปปริมาณมาก หรือแม้ปริมาณน้อยแต่ได้รับเป็นประจำ อาจเกิดการสะสมจนทำให้มีอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองวม ที่สำคัญยังเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคมะเร็งตับ ไชมันมากในตับและพังคืดในตับด้วย

เทศกาลสารไทยปีนี้ “สถาบันอาหาร” ได้เก็บตัวอย่างขนมกระยาสารทที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลจำนวน 5 ตัวอย่าง นำมาตรวจวิเคราะห์ ผลปรากฏว่าไม่พบอะฟลาทอกซินปนเปื้อนในกระยาสารททุกตัวอย่าง ฉะนั้น ปีนี้กระยาสารทไทยมีความปลอดภัยรับประทานได้อย่างอร่อยเต็มคำ.

ผลวิเคราะห์ อะฟลาทอกซิน ในกระยาสารท	
ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาทอกซิน (ในโกธรม/กโกธรม)
กระยาสารท ร่นแพงลอย 1 ย่นพุทรมทลสาย 4	ไม่พบ
กระยาสารท ร่น 1 ย่นผลลย	ไม่พบ
กระยาสารท ร่น 2 ย่นแพงรทท 79	ไม่พบ
กระยาสารท ร่นแพงลอย 2 ย่นลลลลล	ไม่พบ
กระยาสารท ร่นแพงลอย 3 ย่นพรลนท	ไม่พบ

**วันที่วิเคราะห์ 3-7 ตุลาคม 2562**  
**วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014**  
**ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม**  
**Ins. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>**