



ปีที่ 71 ฉบับที่ 22704 วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563 หน้า 7

## สารฟอกขาวในถั่วงอกสด



**ถั่วงอก** เป็นผักที่เกิดจากต้นถั่วที่มีรากงอกมาจากเมล็ดถั่วดำ ถั่วเขียว ถั่วลิสงและถั่วเหลือง คนไทยมักนำมาเป็นส่วนผสมในอาหารหลากหลายชนิดหรือทานเป็นเครื่องเคียงทั้งแบบสุกและดิบ

ถั่วงอกมีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ หากทานแบบสุกและทานขณะร้อนอาจไม่มีปัญหาอะไร แต่ถ้าทานแบบดิบ นอกจากจะเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคนานาชนิดแล้ว อาจเสี่ยงต่ออันตรายจากการตกค้างของซัลเฟอร์ไดออกไซด์อีกด้วย

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ หรือที่เรียกกันว่า “สารฟอกขาว” เป็นสารที่นำมาใช้เป็นวัตถุกันเสีย ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ยีสต์และรา ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย คุณสมบัติช่วยยับยั้งการเปลี่ยนสีของอาหารไม่ให้เปลี่ยนสีน้ำตาล ผู้ผลิตบางรายจึงนำสารฟอกขาวมาแช่ถั่วงอกสดเพื่อให้ถั่วงอกมีสีขาว อวบ นำทาน เก็บไว้ขายได้นานขึ้น แต่หากใช้ในปริมาณที่มากเกินไปก็อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างเราๆได้

เพราะหากซัลเฟอร์ไดออกไซด์สะสมในร่างกายปริมาณมากๆ จะทำให้มีอาการหายใจติดขัด ความดันต่ำ ปวดท้อง อาเจียน ช็อก หมดสติ โดยเฉพาะในผู้ที่แพ้จะส่งผลกระทบต่อร่างกายทันที ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ 389 พ.ศ.2561 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 5) อนุญาตให้ใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในกลุ่มผักสำหรับทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างถั่วงอกสดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปทุมธานี นำมาวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง ผลคือ พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในถั่วงอกสด 4 ตัวอย่าง และมี 1 ตัวอย่าง ที่พบตกค้างในปริมาณเกินค่ามาตรฐานกำหนด

เพื่อความมั่นใจขอแนะว่าไม่ควรเลือกซื้อถั่วงอกที่มีสีขาวผิดปกติ ควรล้างหรือปรุงถั่วงอกให้สุกก่อนทานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว.

## ผลวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในถั่วงอกสด



### ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ

### ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)

ถั่วงอกสด ย่านบางพลัด	74.29
ถั่วงอกสด ร้านแพงลอย ย่านคลองตัน	10.39
ถั่วงอกสด ย่านยานนาวา	ไม่พบ
ถั่วงอกสด ย่านคลองสามวา	4.97
ถั่วงอกสด ย่านคลองหลวง ปทุมธานี	1.65

วันที่วิเคราะห์ 2-12 ร.ศ.2562

วิธีวิเคราะห์ Based on AOAC(2016), 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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