

ปีที่ 71 ฉบับที่ 22697 วันศุกร์ที่ 13 มีนาคม พ.ศ. 2563 หน้า 7

ไนไตรต์กับไส้กรอกแดง



สัปดาห์นี้ ขอนำเสนอเรื่องใกล้ตัวของเด็กๆ ที่เลือกซื้ออาหารว่างจากร้านหน้าโรงเรียน รถเข็นริมทาง ตลาดสด หรือตามสถานที่ขายอาหารต่างๆ โดยเฉพาะลูกชิ้นและไส้กรอกสีแดงหลากหลายชนิด ซึ่งเด็กแทบไม่รู้ ไม้ได้ใจว่า สีนั้นชวนทาน อาจแฝงด้วยอันตรายของวัตถุเจือปนอาหาร อย่างไนไตรต์ ผู้ผลิตนิยมใช้เพื่อใส่ไส้กรอก แฮม โบโลน่า กุนเชียง แหนม ยืดอายุการเก็บรักษา ยับยั้งการเน่าเสียของเนื้อสัตว์ และแต่งสีให้อาหารเป็นสีแดงอมชมพูน่าทาน

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 389 พ.ศ. 2561 ได้กำหนดให้ใช้สารกลุ่มไนไตรต์ได้ 2 ชนิดคือ โปแทสเซียมไนไตรต์และโซเดียมไนไตรต์ แต่ต้องไม่เกิน 80 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ในไส้กรอก โบโลน่า ไส้อั่ว และห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต หากใช้ปริมาณมากกว่านี้จะทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกาย เพราะไนไตรต์ จะทำให้ฮีโมโกลบินผิดปกติ

ส่งผลให้ร่างกายไม่สามารถนำออกซิเจนไปใช้ได้ ทำให้เซลล์ขาดออกซิเจน เกิดอาการอ่อนเพลีย คลื่นไส้ หายใจไม่ออก ตัวเขียว หัวใจเต้นเร็ว เป็นลมและหมดสติ เป็นอันตรายมากต่อเด็ก สตรีมีครรภ์และผู้ที่มีปัญหาโรคเลือด แม้จะได้รับไนไตรต์ปริมาณน้อย แต่เป็นระยะเวลาานานๆ จะเกิดพิษเรื้อรัง เสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง เนื่องจากไนไตรต์ ทำปฏิกิริยากับสาร ประกอบเอมีนในอาหารทำให้เกิดสารไนโตรซามีน ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งที่อวัยวะต่างๆ เช่น ตับอ่อน ตับ ไต กระเพาะอาหารและลำไส้

เพื่อความปลอดภัย สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างไส้กรอกแดง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และ จ.ปทุมธานี นำมาวิเคราะห์สารไนไตรต์ ผลปรากฏว่าไส้กรอกแดงทุกตัวอย่างพบสารไนไตรต์ แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินค่ามาตรฐาน

ขอแนะเพิ่มเติมว่า เด็กๆที่ชอบไส้กรอกแดงไม่ควรทานครั้งละมากๆ หรือทานซ้ำๆ ติดต่อกันเป็นเวลานาน ควรเลือกทานอาหารอื่นๆ ให้หลากหลาย เพื่อความปลอดภัยของร่างกายและห่างไกลโรค.

ผลวิเคราะห์ไมโครในโรงโม่ในโรงรอกแดง



ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ

ไมโคร (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)

โรงรอกแดง ร้านลูกขึ้นทอด ย่านดลิ่งชัน	น้อยกว่า 0.56
โรงรอกชวดต็อกแดง ยี่ห้อ 1 ย่านบางกะปิ	37.41
โรงรอกแดง ยี่ห้อ 2 ย่านบางพลัด	น้อยกว่า 0.56
โรงรอกแดง ยี่ห้อ 2 ย่านคลองสามวา	น้อยกว่า 0.56
โรงรอกค็อกเทลคลาสสิก ยี่ห้อ 3 ย่านคลองหลวง ปทุมธานี	30.39

วันที่วิเคราะห์ 11-13 ธ.ค. 2562

วิธีวิเคราะห์ In-house method : T9170 based on
AOAC(2019), 976.14

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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