



การแพ้ฮีปตามีนจากการรับประทานปลา

โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อสารมวลชน

ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ฮิสตามีน (histamine) เป็นสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ ไม่ว่าจะได้รับโดยการสัมผัส หรือรับประทาน อาการทั่ว ๆ ไปได้แก่ คัน ขึ้นผื่นแดง ชาบริเวณหลัง ในกรณีที่ได้รับสารโดยการรับประทานอาจมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดหรือมีน้าทึบ ปวดมวนท้อง และท้องเดิน และถือว่าเป็นอาการอาหารเป็นพิษจากสารเคมีชนิดหนึ่ง ซึ่งจะเกิดอาการหลังจากได้รับสารภายในไม่กี่นาทีถึงสามชั่วโมง

มักมีรายงานว่าปลาบางชนิดในกลุ่มปลาโอ ปลาทูและปลาลัง เป็นสาเหตุของอาการแพ้ดังกล่าว ทั้งนี้ไม่ใช่ว่าเนื้อหรืออวัยวะส่วนใดของปลาเหล่านี้ มีฮิสตามีนอยู่แต่เดิม แต่เนื่องจากเนื้อของปลากลุ่มนี้มีกรดอะมิโนฮิสทิดีน (histidine) ในปริมาณที่สูงเมื่อเทียบกับปลาชนิดอื่น ๆ ซึ่งกรดอะมิโนชนิดนี้เป็นสารที่มีประโยชน์และไม่มีพิษต่อผู้บริโภค เพียงแต่ว่าเมื่อปลาตายและถูกเก็บไว้ในที่ที่ไม่เหมาะสม เช่น ที่อุณหภูมิต่ำไม่พอ แบคทีเรียที่ติดมากับปลา หรือที่ปนเปื้อนจากสภาวะแวดล้อมสามารถเจริญได้

โดยที่ในบรรดาแบคทีเรียเหล่านี้มีอยู่หลายชนิดที่สามารถผลิตเอนไซม์ ฮิสทิดีน ดีคาร์บอกซิเลส (*histidine decarboxylase*) เปลี่ยนกรดอะมิโนฮิสทิดีนเป็นฮิสตามีน แบคทีเรียเหล่านี้ได้แก่ มอแกนเนลลา มอแกนนี่ไอ (*Morganella morganii*), ฮาฟเนีย อัลวีไอ (*Hafnia alvei*), ซิโตรแบคเตอร์ฟรอนด์ไอ (*Citrobacter freundii*) และวibriโอ อัลจินอลิติกัส (*Vibrio alginoliticus*) เป็นต้น

ปัจจุบันประเทศไทยส่งออกปลาทูน่ากระป๋อง (ผลิตจากเนื้อปลาโอ) เป็นจำนวนมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์ส่งออกเหล่านี้ต้องควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐาน และคุณภาพข้อหนึ่งได้แก่ จะมีฮิสตามีนได้ไม่เกินที่มาตรฐานของแต่ละประเทศกำหนด ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 10-20 มิลลิกรัมต่อปลา 100 กรัม มาตรฐานที่กำหนดนั้น นอกจากจะเพื่อความปลอดภัยจากฮิสตามีนแล้ว ยังสามารถบ่งบอกความสดของเนื้อปลาได้.