

ข่าวสารเกสัชพาณิชย์

ปีที่ 34 ฉบับที่ 4 เมษายน 2526

ข่าวแดง
ตีพิมพ์อาหารธรรมชาติ

ความนิยมในการบริโภคอาหารผสมสียังมีอยู่มากในปัจจุบัน ผู้ผลิตผู้จำหน่ายอาหารและผู้บริโภคบางรายยังใช้สีย้อมผ้าราคาถูกมาผสมอาหาร นับว่าเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างยิ่ง ทั้งนี้เพราะสีย้อมผ้ามีสารเคมี ซึ่งเป็นโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว สารหนู โครเมียม ฯลฯ เจือปนอยู่หากผู้บริโภครับประทานอาหารผสมสีเหล่านี้เข้าไปมาก ๆ จะเกิดการสะสมในร่างกายและเป็นอันตรายได้

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคจึงได้แนะนำผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหารและผู้บริโภคให้งดใช้ งดบริโภคอาหารผสมสี ถ้าหากจะบริโภคอาหารผสมสีก็ควรบริโภคแต่อาหารที่มีสีอ่อน ๆ ถ้าจะใช้สีผสมอาหารก็ควรใช้สีผสมอาหารขององค์การเภสัชกรรม หรือสีผสมอาหารจากธรรมชาติ จะเป็นการปลอดภัย **สีที่ได้จากธรรมชาติ** ซึ่งหาได้ง่าย มีกลิ่นหอม ราคาถูก ได้แก่ สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากขมิ้น สีแดงจากกระเจี๊ยบแดง หรือรังกุ้ง และสีแดงซึ่งจัดว่าปลอดภัยและนิยมใช้กันมานานก็คือ สีแดงจากข้าวแดง หรือที่ชาวบ้านเรียกกันเป็นภาษาจีนว่า "อังกัก"

ข้าวแดง มีได้หมายถึงข้าวซ้อมมือที่ใช้เลี้ยงนักโทษในเรือนจำ หรือข้าวที่คนชรารับประทานแก้โรคเหน็บชา แต่เป็นข้าวสีแดงที่เกิดจากการหมักข้าวสารกับเชื้อราชนิดหนึ่ง ซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โมแนสคัส เพอพิวรัส (*Monascus purpureus*) ที่อุณหภูมิและความชื้นพอเหมาะ เชื้อรานี้จะย่อยข้าวจนนุ่ม และสร้างสีแดงคล้ำขึ้นในเมล็ดข้าว สีแดงคล้ำที่เชื้อราสร้างขึ้นนี้ ประกอบด้วยสาร 2 ชนิด คือ **โมนาสโครูบิน (Monascorubin)**

สีแดง และ โมนาสโคฟลาวิน (Monascoflavin) สีเหลือง เมื่อนำข้าวที่ได้จากการหมักไปตากแห้งแล้วจะได้ข้าวแดงที่มีสีและกลิ่นเฉพาะตัวของมันเอง ผู้บริโภคหลายเชื้อชาติได้ใช้ข้าวแดงผสมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ กัน เช่น ชาวจีนใช้ทำเต้าหู้ยี้แดง คือหมักเต้าหู้กับเกลือก่อนแล้วปล่อยให้ไวให้ราขาวขึ้น แล้วจึงนำไปหมักกับน้ำแป้งข้าวหมัก ซึ่งมีข้าวแดงบดละเอียดผสมอยู่ ทิ้งไว้ 45 วัน ก็จะได้เต้าหู้ยี้แดงสำหรับรับประทานได้ ชาวจีนได้หั่นและชาวญี่ปุ่นนิยมใช้ข้าวแดงทำเหล้าแดง ส่วนชาวฟิลิปปินส์ใช้ข้าวแดงบดละเอียดผสมลงไปนึ่งกะปิ ใช้ย้อมไข่ปลาเค็ม ผสมในปลาเผาเพื่อให้มีสีสวย และมีกลิ่นหอมรับประทาน

ในประเทศไทยเรานิยมใช้ข้าวแดงผสมยาจีนกันมาก เพราะข้าวแดงมีธาตุแคลเซียมฟอสฟอรัสและวิตามินบีอยู่ด้วย จากผลการตรวจวิเคราะห์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการพบว่า ข้าวแดงมีปริมาณวิตามินบี 2 สูงกว่าข้าวสารถึง 185 เท่า นอกจากนี้ยังใช้ข้าวแดงทำเต้าหู้ยี้ชนิดแดง และประกอบอาหารบางชนิด เช่น หมูแดง

จากการเก็บตัวอย่างอาหารหมักและอาหารพื้นเมืองบางประเภทของกรมวิทยาศาสตร์บริการ อาทิ กะปิ กุ้งแห้ง ปลาแป้งแดงและปลาเค็ม มาวิเคราะห์ พบว่าสีแดงที่ผสมในอาหารส่วนใหญ่ไม่ใช่สีผสมอาหาร ดังนั้นเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการใช้สีดังกล่าว ผู้ผลิตหรือผู้ทำอาหารหมักหรืออาหารพื้นเมือง อาจใช้ข้าวแดงผสมลงในผลิตภัณฑ์อาหารแทนสีที่ไม่ใช่สีผสมอาหารที่ใช้กันอยู่ เพราะนอกจากจะทำให้อาหารมีสีสวยแล้ว ยังได้คุณค่าทางอาหารอีกด้วย

