



หน้า 10

ฮิสตามีน

ฮิสตามีน เป็นสารพิษที่เกิดขึ้นจากการแตกตัวของฮิสติดีนในตัวปลา โดยกระบวนการดีคาร์บอกซิเลชันด้วยเอนไซม์ดีคาร์บอกซิเลสจากเชื้อจุลินทรีย์ ฮิสตามีนพบมากในปลาทูน่า ปลาโอ แมคเคอรอล ซึ่งปลาพวกนี้มีกล้ามเนื้อสีแดงและมีปริมาณฮิสติดีนสูง โดยฮิสติดีนอิสระจะถูกเปลี่ยนไปเป็นฮิสตามีน จากการทำงานของเอนไซม์จากเชื้อจุลินทรีย์ เกิดฮิสตามีนสูงขึ้นก่อนที่ปลาจะแสดงอาการเน่าเสีย ทำให้ผู้บริโภคปลาสด ได้รับฮิสตามีนสูงจนเกิดอันตรายได้ ปริมาณฮิสตามีนที่ทำให้เกิดพิษต่อร่างกายอยู่ในช่วงประมาณ 100-180 มก./

ตัวอย่าง 100 กรัม อาการของผู้ได้รับฮิสตามีนจะมีหน้าตาแดงและลำตัวแดง เนื่องจากฮิสตามีนช่วยกระตุ้นให้เส้นเลือดขยายตัวเร็วขึ้น หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ หรือมีอาการวิงเวียน เป็นลม และอาจมีอาการคันหรือเป็นตะคริวที่ท้อง คลื่นไส้ ท้องร่วงและอาจช็อคได้ อาการที่เกิดขึ้นมีหลายระดับ ขึ้นอยู่กับความต้านทานของร่างกายและปริมาณฮิสตามีนที่ได้รับ ดังนั้นในการเลือกซื้อปลาดังกล่าวเพื่อ การบริโภคจึงต้องพิจารณาถึงความสดพอสมควร เพื่อหลีกเลี่ยงการเสี่ยงต่อการ บริโภคปลาที่มีสารพิษดังกล่าว.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ