



นสพ.จำหน่ายมากที่สุดของประเทศ

# วิทยาศาสตร์

ปีที่ 51 ฉบับที่ 15388 วันพฤหัสบดีที่ 9 มีนาคม พ.ศ.2543 ราคา 8.00 บาท

## ระวังอย่าใช้ "จามใส่สี" ทำกับข้าวในครัว

ผศ.ดร.ดวงรัตน์ อิงทร ภาควิชาวิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม คณะ  
 สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวไว้ว่า ปัจจุบันมีการประกอบอาหาร  
 ด้วยการใช้อุปกรณ์ไมโครเวฟเป็นจำนวนมาก แต่การที่จะปฏิบัติตามคู่มือการใช้  
 โดยเฉพาะลักษณะที่ใช้ใส่อาหารควรระมัดระวังผลิตภัณฑ์ที่เขามักประกอบสโตนแวร์  
 ที่ผลิตขึ้นเฉพาะสำหรับไมโครเวฟ มีความทนทานต่อความร้อนสูงอุณหภูมิที่  
 เป็น หรือความร้อนสูงอย่างกะทันหัน แต่ส่วนใหญ่พบว่าผู้บริโภคจะเลือกใช้ชาม  
 กระเบื้องที่มีอยู่ในครัวเรือน หรือที่มีสวดยา ซึ่งหาซื้อได้ทั่วไปตามท้องตลาด  
 เพราะมีราคาถูกและมีคุณภาพต่ำกว่า เมื่อใส่อาหารลงในภาชนะเหล่านี้แล้วนำเข้า  
 ครัวไมโครเวฟ จะมีผลให้สารเคลือบผิวภาชนะละลายและปนเปื้อนเข้าสู่ร่างกาย  
 สูง ปนเปื้อนกับอาหาร ทำให้สารละลายเข้าสู่ร่างกาย ซึ่งถ้ากินสารเหล่านี้จะทำให้เกิด  
 อาหารแพ้พิษจะก่อร่างงิยบพันธุ์หรือเรื้อรัง มีอันตรายทั้งต่อระบบทางเดินอาหาร  
 ระบบเลือด ไต ระบบประสาทส่วนกลาง ระบบประสาทส่วนปลายและกล้ามเนื้อ

ผศ.ดร.ดวงรัตน์กล่าวว่า จากการวิเคราะห์ในห้องทดลองพบว่า ปริมาณ  
 ตะกั่วที่ละลายออกมาจากภาชนะเซรามิกที่มีสวดยา มีมากกว่าภาชนะที่ไม่มี  
 สวดยาถึง 5 เท่า ยิ่งอาหารที่ใส่ภาชนะนี้จะมีปริมาณเป็นกรดมากก็ยิ่งจะ

ทำให้ตะกั่วละลายจากภาชนะมากขึ้น ซึ่งในขณะที่เรา  
 ใช้ระดับความร้อนมากขึ้นยิ่งทำให้สารตะกั่วละลาย  
 ออกมา ในทางตรงข้ามหากเป็นกอลเจลกลางจะ  
 ทำให้ปริมาณตะกั่วที่ละลายออกมาน้อย ในกรณีที่  
 ใช้ภาชนะไม่มีสวดยาปรุงหรืออุ่นอาหาร ความเป็น  
 กรดที่เข้มข้นของสารที่ใช้ทอดอบอาหารเท่านั้นที่มี  
 ผลต่อปริมาณตะกั่วที่ละลายออกมา ภาชนะที่มีสวดยา  
 มีสารตะกั่วละลายออกมามากเกิน 2.5 มิลลิกรัม/ลิตร  
 ซึ่งเป็นปริมาณตะกั่วในภาชนะเซรามิก ที่เกินมาตรฐาน  
 สามเท่ากันหมดไว้ในมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข  
 ประชาชนสามารถสังเกตได้ว่าเศษสี อาหารที่มีฤทธิ์  
 เป็นกรดมากๆ คืออาหารที่มีรสเปรี้ยว หรือที่ใส่เนยขาว  
 มะขามเปียก น้ำส้มสายชู สำหรับการมีสารสี ครั่ง  
 นี้หวังว่า ผู้บริโภคจะระมัดระวังของสารตะกั่วจาก  
 ภาชนะต่อไป