

วิทยาการ-โลกหลากวิถี

สรุปผลศึกษาเกี่ยวกับโทรศัพท์มือถือ

สรุปผลการศึกษาเกี่ยวกับโทรศัพท์มือถือครั้งใหญ่แล้วว่า การใช้โทรศัพท์มือถือ อาจกระทบกระเทือนสุขภาพได้ เนื่องจากรังสีจากเครื่อง ได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในสมอง

การศึกษาของคณะนักวิทยาศาสตร์ฟินแลนด์ครั้งนี้ นับเป็นการศึกษายักษ์ของโทรศัพท์มือถือ ที่ทำกับเซลล์ของมนุษย์โดยตรง นอกจากที่เคยทำกับหนูทดลองอย่างหนก่อนๆ การศึกษากินเวลานานถึงสองปี พบว่า แม้ว่าโทรศัพท์จะมีรังสีออกมาในระดับต่ำ แต่ก็อาจเป็นอันตรายได้ เซลล์มนุษย์ที่โดนรังสีจากเครื่องโทรศัพท์มือถือ ทำให้ตัวที่มีหน้าที่กรองสารอันตรายในเลือด ไม่ให้เข้าไปถึงสมองได้เสียหาย เซลล์ใน

หลอดโลหิตจะเฉาลงเพราะถูกรังสี ทำให้มีอนุหุลุดลอดเข้าไปถึงสมองได้

ศาสตราจารย์ดาเรียส เลตจินสกี ผู้วิจัยคนหนึ่งกล่าวว่า "เคยพบในการทดลองกับสัตว์มาก่อนแล้วว่า ตัวที่มีหน้าที่กรองระหว่างเลือดกับสมองได้รับอันตราย แต่ตอนนั้นก็ยังไม่ทราบแน่ชัดว่าในคนจะเป็นแบบเดียวกันหรือไม่ และเราก็ได้ปรากฏผลทางชีววิทยาให้เห็นแล้ว" เขามอบต่อไปว่า "หากพบว่าเกิดขึ้นในคนด้วย การเกิดเช่นนี้ ก็อาจเป็นภัยร้ายแรงแก่สุขภาพ มันอาจทำให้เกิดการแปรปรวน อย่างเช่น ปวดศีรษะ รู้สึกอ่อนเพลีย หรือนอนไม่หลับ"

เขากล่าวต่อไปว่า "การศึกษาของเราครั้งนี้ เป็นการศึกษาในห้องปฏิบัติการ ซึ่งเพียงแค่การเปลี่ยนแปลงอันน้อยนิดก็วัดได้ เราจึงไม่อาจบอกได้ว่า มันจะเป็นในมนุษย์ด้วยหรือไม่ จำเป็นต้องศึกษากันเพิ่มขึ้นต่อไป"



สารกันบูด... ในกึ่งแห้ง

ยำกึ่งแห้ง เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ขาดเสียไม่ได้ในวงข้าวต้ม นอกจากยำแล้ว กึ่งแห้งยังนำมาประกอบอาหารได้อีกหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น ต้มจัด ผัดผัก ผัดวุ้นเส้น ผัดไทย น้ำปลาหวาน น้ำพริก และอื่นๆ อีกมากมาย ที่นิยมนำมาใช้ในอาหาร ก็เพราะกึ่งแห้งมีสีสวยงามทำให้อาหารชวนรับประทาน และมีรสชาติอร่อย กรรมวิธีการผลิตกึ่งแห้งนั้นไม่ยุ่งยาก และเป็นเทคโนโลยีพื้นบ้านที่ชาวประมงไทยนิยมใช้กันมานาน การผลิตเริ่มต้นด้วยการนำกุ้งมาล้างด้วยน้ำเกลือ และต้มด้วยน้ำเกลือความเข้มข้นร้อยละ 3-5 จากนั้นนำมาตากแดด แล้วนำมาอบแบบคั่วแห้งในกระบะเปิด หลังจากนั้นคัดเลือก แยกขนาด และชั้นตอนสุดท้ายนำมาแกะหะเปลือก พร้อมกับคัดเลือกล้างเจือปนออก การถนอมอาหารด้วยวิธีต่างๆ เพื่อปรับปรุงอาหารสดให้สามารถเก็บไว้ได้นานๆ นั้น

สารกันบูดนับว่ามีบทบาทสำคัญอย่างมาก วันนี้ สถาบันอาหารจึงได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณตกค้างของสารกันบูดหรือวัตถุกันเสียในกึ่งแห้ง โดยได้เก็บตัวอย่างกึ่งแห้งบรรจุถุงพลาสติก จำนวน 5 ตัวอย่างจาก 5 ยี่ห้อการค้า

ผลปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่างพบการตกค้างของกรดเบนโซอิก (สารกันบูดชนิดหนึ่ง) ดังตารางด้านล่าง

แต่ปริมาณที่ตกค้างนั้นยังไม่เกินค่ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทยคือให้ใช้กรดเบนโซอิกได้ในปริมาณ 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

โดยส่วนใหญ่ ผู้ผลิตอาหารมักจะไม่ใส่สารกันบูดเพื่อยึดอายุการเก็บรักษา และอาจด้วยความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ซึ่งมักเกิดกับผู้ผลิตในระดับครัวเรือน หรือด้วยความจงใจของผู้ประกอบการที่ใช้สารกันบูดในปริมาณที่มากเกินไป จนอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้

ทั้งนี้ สารกันบูดหากใช้ในปริมาณที่กำหนดก็จะไม่เกิดอันตราย แต่หากใช้ในปริมาณที่มาก หรือใช้ไม่ถูกชนิด หรือใช้กับอาหารที่ไม่สมควรใช้ก็จะก่อให้เกิดอันตรายได้

คอลัมน์มันมา กับอาหาร ได้แนะนำเรื่องอันตรายของสารกันบูดกันมาหลายครั้งแล้ว ครั้งนี้คงไม่กล่าวถึงอันตราย แต่อยากบอกผ่านไปถึงท่านผู้ประกอบการทั้งหลาย

หากมีความจำเป็นต้องใช้สารกันบูด ก็ขอให้พิจารณาถึงปริมาณและวิธีการใช้ที่ถูกต้อง เหมาะสม หรือหากหลีกเลี่ยงได้ จะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภคอย่างสูง...

ตารางแสดงผลการวิเคราะห์กรดเบนโซอิก และซอร์บิก ในกึ่งแห้ง		
ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณกรดเบนโซอิก (มิลลิกรัม / กิโลกรัม)	ปริมาณกรดซอร์บิก (มิลลิกรัม / กิโลกรัม)
กึ่งแห้ง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อเวียนไทย	6.22	ไม่พบ
กึ่งแห้ง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อตลาดสวนจตุจักร	10.04	ไม่พบ
กึ่งแห้ง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อตลาดวังหิน	17.75	ไม่พบ
กึ่งแห้ง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อตลาดสาบซ่า	9.57	ไม่พบ
กึ่งแห้ง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อตลาดแก้ว	9.18	ไม่พบ