

ไทยรัฐ

วันศุกร์ที่ 20 มิถุนายน พ.ศ.2546 หน้า 7



น้ำหวานเข้มข้น...อันตราย!

นอกจากกลิ่นและรสชาติอร่อยแล้ว สีสนที่นำรับประทาน นับเป็น สัมผัสแรกที่เป็นแรงดึงดูดใจผู้บริโภค สีที่ใช้ผสมอาหารตามท้องตลาดนั้น มีด้วยกัน 3 ประเภท คือ

หนึ่ง สีอินทรีย์ ที่ได้จากการสังเคราะห์ของสารเคมีประเภทต่างๆ
สอง สีอนินทรีย์ ได้จากผงถ่านที่ได้จากการเผาพืช เช่น สีดำจาก กาบมะพร้าวเผา

สาม สีที่ได้จากธรรมชาติ เช่น สีแดงจากกระเจี๊ยบ ครั้ง หรือสีเขียวจากใบเตย
เจ้าสีผสมอาหารที่อาจก่อปัญหาแก่ผู้บริโภค คือ สีอินทรีย์ เนื่องจากมี โครงสร้างสีแต่ละชนิด มีโลหะหนักเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำให้เกิดสี เช่น ตะกั่ว สารหนู โครเมียม สังกะสี แต่หากใช้ตามปริมาณที่กฎหมายกำหนดจะ ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

แต่หากผู้ผลิตอาหารใช้สีอินทรีย์มากเกินไป ผู้บริโภคก็มีโอกาสได้รับ โลหะหนักปริมาณมากขึ้น ทำให้เกิดการสะสมในร่างกายจนเป็นอันตรายได้ เช่น สารหนู เมื่อเข้าสู่ร่างกายและสะสมอยู่ตามกล้ามเนื้อ กระดูก ผิวหนัง ตับ ไต จะทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรง และเกิดความผิดปกติของ ระบบทางเดินอาหาร โลหิตจาง

ส่วนสารตะกั่ว จะมีพิษต่อระบบประสาททั้งแบบเฉียบพลัน และเรื้อรัง
วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างน้ำหวานเข้มข้น จำนวน 6 ตัวอย่าง เพื่อวิเคราะห์หาปริมาณของสีสังเคราะห์

ปรากฏว่ามี 3 ตัวอย่าง ที่พบว่าปริมาณของสีผสมอาหารเกินข้อ กำหนดของกระทรวงสาธารณสุข

ที่กำหนดให้อาหารประเภทเครื่องดื่ม ไอศกรีม ลูกกวาด และขนมหวาน เดิมสีปองโซ 4 อาร์ (สีแดง) ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะ ใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

เห็นอย่างนี้แล้วอดห่วงผู้บริโภคและเด็กไม่ได้ เพราะปัจจุบันน้ำหวาน เข้มข้นที่มีให้เลือกหลากสีสน กำลังเป็นที่นิยม และมีขายอยู่ทั่วไป คงต้อง ฝากผู้ผลิตทั้งหลายว่าควรระมัดระวังการใช้เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ส่วนผู้บริโภคเองก็ต้องสังเกตกันนิด น้ำหวานเข้มข้นหรืออาหาร ที่มีสีฉูดฉาดเกินไป หากเลี่ยงได้ก็จะดี...

ตารางแสดงผลการวิเคราะห์สีผสมอาหารในน้ำหวานเข้มข้น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ชนิดสีสังเคราะห์	ปริมาณที่ตรวจพบ (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นส้ม สีที่ 1	ปองโซ 4 อาร์ (สีแดง) ซินเน็ต เฮลโลว์ (สีส้ม)	182.28 2,903.76
น้ำหวานเข้มข้น สีที่ 2	ปองโซ 4 อาร์ (สีแดง)	958.94
น้ำหวานเข้มข้น กลิ่น สีที่ 3	คาร์ดเชน (สีเหลือง)	44.22
น้ำหวานเข้มข้น สีที่ 4	คาร์ดเชน (สีเหลือง)	25.18
น้ำหวานเข้มข้น สีที่ 5	คาร์ดเชน (สีเหลือง)	22.47
น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสตรอว์เบอร์รี่ สีที่ 6	ปองโซ 4 อาร์ (สีแดง)	134.35

วันที่วิเคราะห์ 24-27 พ.ค. 2546 วิธีวิเคราะห์ inhouse method by HPLC based on AOAC (2000), 930.38
ฝ่ายบริการข้อมูล/ฝ่ายบริหารทดสอบ สถาบันอาหาร อพท.นครราชสีมา-กรุงเทพฯ
โทร. 0-2886-8088 www.nfi.or.th