

### อย.เตือนอย่าซื้อไส้กรอกแดงสด ใส่สีอันตราย-วัตถุกันเสียสูงเกิน

ภก.มานิตย์ อรุณภาณุ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เปิดเผยว่า หากพบเห็นการขายไส้กรอกที่มีสีแดงสดผิดปกติ ขอให้หลีกเลี่ยงอย่าซื้อมารับประทาน เพราะอาจมีการใส่สีซึ่งตามกฎหมายกำหนดให้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิดห้ามใส่สีไม่ว่าจะเป็นสีผสมอาหารหรือไม่ก็ตาม และอาจมีการใช้วัตถุกันเสียเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด ได้แก่ โซเดียม ไนไตรท์ (Sodium Nitrite) ซึ่งเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ช่วยป้องกันไม่ให้อาหารบูดเน่า ช่วยระงับการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และทำให้เนื้อมีสีแดงน่ารับประทาน ผู้ผลิตมักนิยมนำมาผสมในอาหาร เช่น ไส้กรอก กุนเชียง แหนม เนื้อเค็ม ปลาช่อนแห้ง หมูยอ และปลาร้า ซึ่งปริมาณที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ให้ใช้ต้องไม่เกิน 125 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ภก.มานิตย์เปิดเผยว่าหากผู้บริโภคได้รับสารดังกล่าวในปริมาณมากเกินไปจะทำให้เกิดอาการคล้ายตัวของหลอดเลือด เกิดสภาวะที่เม็ดเลือดแดงไม่รับออกซิเจน มีอาการหน้าแดง ไม่สบายท้อง ปวดศีรษะ ถ้าได้รับในปริมาณมากๆ จะเกิดอาการเนื้อตัวเขียว คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง และเป็นลม ซึ่งอาการเหล่านี้จะยิ่งอันตรายหากเกิดในเด็กทั้งนี้ หากผู้ผลิตอาหารรายใดใส่สีในผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ ถือเป็นกรกระทำฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งออกตามมาตรา 6 (4) และ 6 (5) จะมีโทษตามมาตรา 47 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท และผู้ผลิตอาหารใดใช้วัตถุกันเสียเกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนด จัดเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 ฝ่าฝืนมาตรา 25 (3) มีโทษตามมาตรา 60 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

### ขนมตัวไหมลดไขมันในเลือด

นายศุภชัย หล่อโลหการ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) แถลงข่าว “ข้าวเกรียบไหมฟ้า และเชมเบ้ไหมฟ้า” ว่า ขณะนี้ สนช.ได้ร่วมกับคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม และบริษัท บดินทร์ไหมไทย-โคราช จำกัด นำตัวไหมซึ่งเป็นของเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมการผลิตผ้าไหม มาใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ประเภทขนมขบเคี้ยวในรูปแบบของข้าวเกรียบสำเร็จรูป และในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เชมเบ้ หรือข้าวอบกรอบ ซึ่งจะช่วยยกระดับของอุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยว ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น เนื่องจากพบว่า ตัวไหมมีกรดไลโนเลอิค และกรดไลโนเลนิก ซึ่งเป็นกรดไขมันจำเป็นต่อร่างกาย

“ประโยชน์ของการนำตัวไหมมาผลิตเป็นขนมขบเคี้ยวจะช่วยลดไขมันในเลือด ทั้งไตรกลีเซอไรด์ และคอเลสเตอรอล นอกจากนี้ ตัวไหมยังมี ฟอสโฟไลปิด (Phos-pholipid) ซึ่งจะช่วยควบคุมระดับคอเลสเตอรอลในเลือดได้ ดังนั้น การนำตัวไหมมาผลิตเป็นขนมขบเคี้ยวถือเป็นนวัตกรรมใหม่ และยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ตลาดโลกให้ความสนใจมาก” ผู้อำนวยการ สนช.กล่าว และว่า สำหรับกรรมวิธีการผลิตขนมเกรียบและเชมเบ้จากตัวไหมนั้น จะเป็นการนำตัวไหมมาอบแห้งแล้วบดให้ละเอียด จากนั้นจึงนำมาผสมกับส่วนประกอบต่างๆ และทำการขึ้นรูปเป็นขนมกรอบกรอบต่อไป ทั้งนี้ ตัวไหมซึ่งนำไปทอดรับประทาน กก.ละ 70 บาท แปรรูปเป็นขนมขบเคี้ยวมีมูลค่า 330-450 บาทต่อกิโลกรัม ทดลองรับประทานผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบไหมฟ้า และเชมเบ้ไหมฟ้า ได้ในงาน INNOMAX 2008 งานผลิตภัณฑ์นวัตกรรม วันที่ 19-22 มิถุนายนนี้ ที่ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์