

## ผงดกรอบอันตราย

เป็นที่ทราบกันอยู่แล้วว่า ปัจจุบันนี้ผู้ผลิตอาหารจำหน่าย ได้มีการพลิกเพลงกรรมวิธีการประกอบอาหาร และปรับปรุงคุณภาพให้เป็นที่ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคด้วยวิธีการต่าง ๆ เป็นต้นว่าใช้สารเคมีผสมลงในอาหาร เพื่อการปรุงรส แต่งสี กลิ่น ทำให้เหนียว หรือกรอบตามต้องการ และปรากฏว่ามีผู้ผลิตจำนวนมากไม่ยอมนำที่ขาดความรู้ที่ถูกต้อง ใช้สารที่ไม่เหมาะสมแก่การบริโภค เป็นเหตุให้ผู้บริโภคพลอยได้รับอันตรายหรือขาดประโยชน์ทางด้านคุณค่าทางอาหารอยู่เสมอ เมื่อกรมวิทยาศาสตร์ตรวจพบและได้ ข้อมูลแน่ชัดว่าสิ่งไหนจะไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค น่าจะเตือนให้ประชาชนใช้ความระมัดระวังเพิ่มขึ้น ก็ได้เผยแพร่ให้ผู้บริโภคทราบโดยออกบทความทางวิทยุกระจายเสียงในรายการวิทยาศาสตร์สำหรับประชาชน และทางเอกสารข่าวกรมวิทยาศาสตร์ ซึ่งก็ได้มีผู้สนใจมาติดต่อขอความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเองจากกรมวิทยาศาสตร์อยู่เสมอ

ขณะนี้หน่วยวิเคราะห์วิจัยอาหารของกรมวิทยาศาสตร์ได้พบว่า มีสารชนิดหนึ่งวางขายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย และพ่อค้าแม่ค้าผู้ผลิตอาหารนิยมนำมาใช้ผสมอาหารต่าง ๆ ได้ผลดีตามคำแนะนำในการใช้ที่แจ้งไว้ที่ซองบรรจุ คือทำให้เหนียวหรือกรอบได้ตามต้องการ โดยที่ไม่ทราบว่าสิ่งนั้นคืออะไร จะมีโทษอย่างไรหรือไม่แก่ผู้บริโภค สารที่กล่าวถึงนี้วางขายโดยใช้ชื่อว่า ผงดกรอบ หรือ แป้งกรอบ ลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว มีชื่อยี่ห้อผู้ผลิตต่าง ๆ กัน บางทีแป้งขายโดยบรรจุซองพลาสติกเล็ก ๆ ซองละ ๒ บาท บางทีก็ขายเป็นน้ำหนักรวมโลกรัมละ ๔ บาท ซึ่งจกัว่าราคาค่อนข้างถูก จึงอยู่ในความนิยมของผู้ผลิตอาหารได้ง่าย จากข้อความระบุวิธีใช้กล่าวว่า “เหมาะสำหรับใช้ผสมลูกชิ้น ขนมปังกรอบ ลอดช่องสิงคโปร์ รวมมิตร หรือขนมต่าง ๆ ให้กรอบหรือเหนียวตามต้องการ” ด้วยคุณสมบัติตามฉลากดังนี้ จึงปรากฏว่าแม่ค้ากล้วยทอด มันทอด ขนมเบื้องหวาน ได้นำมาใช้ผสมแป้งทอด ทำให้กรอบทนนาน แทนการใช้แป้งมันซึ่งเคยใช้กันมาแต่ดั้งเดิม กรมวิทยาศาสตร์จึงได้ชื่อผงดกรอบดังกล่าวจากท้องตลาดมาตรวจวิเคราะห์ดู ปรากฏว่าทั้งชนิดแป้งบรรจุซอง

ติดผงขาว และชนิดซึ่งขายเป็นกิโลกรัม ทั้งหมดเป็นสารบอแรกซ์ล้วน ๆ หรือที่รู้จักกันอีกชื่อหนึ่งว่า น้ำประสานทอง สารบอแรกซ์นี้เป็นสารซึ่งจัดเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารโดยเด็ดขาด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๑๗) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร เช่นเดียวกับกรดซาลิซิลิก กรดบอริก ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นยาฆ่าแมลง แต่มีอันตรายแก่การบริโภค เมื่อไม่นานมานี้ ก็ได้มีการทักเตือนเรื่องการปนปลอมผงชูรสด้วยบอแรกซ์มาแล้ว และได้เผยแพร่ให้ประชาชนทราบถึงวิธีสังเกตและตรวจสอบ การตรวจว่าสารนั้นจะเป็นบอแรกซ์หรือไม่ อาจทำได้เองโดยการใช้กระดาษขมิ้นหรือผ้าขมิ้น ซึ่งทำโดยละลายขมิ้นผง ๑ ช้อนชา ในเหล้าขาวหรืออัลกอฮอล์ ๓ ช้อนโต๊ะ ทิ้งไว้ให้ตะกอนนอนก้น รินเอาแต่น้ำใสที่เหลือ จุ่มกระดาษสีขาว เช่น กระดาษกรองหรือกระดาษทิชชู หรือผ้าขาวลงไป แล้วเอาขึ้นผึ่งลมให้แห้ง จะได้สีเหลือง นำสารที่สงสัยว่าเป็นบอแรกซ์มาละลายน้ำเล็กน้อย จุ่มกระดาษขมิ้นหรือผ้าขมิ้นลงไป ถ้าเป็นบอแรกซ์ สีเหลืองจะเปลี่ยนเป็นสีแดงหรือน้ำตาล

กรมวิทยาศาสตร์ใคร่ขอเตือนผู้ผลิตอาหารและผู้ผลิตผงดกรอบหรืออื่น ๆ จำหน่าย ให้เลิกใช้สารเคมีที่ไม่ทราบคุณโทษแน่ชัดในการประกอบอาหาร เพื่อความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและตัวท่านเอง เพราะเป็นการกระทำที่ผิดกฎหมาย ทางกระทรวงสาธารณสุขอาจดำเนินการใช้อำนาจหน้าที่ตามกฎหมายแก่ท่านได้ อนึ่ง กรมวิทยาศาสตร์ใคร่เสนอให้หน่วยราชการที่เกี่ยวข้อง ได้พิจารณาหาทางป้องกันให้ความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง โดยออกกฎหมายบังคับให้มีการระบุชื่อของสารเคมีที่จำหน่ายเพื่อวัตถุประสงค์หรือแสดงเจตนาให้ใช้เพื่อการประกอบอาหาร ไว้ที่ภาชนะบรรจุด้วย เพื่อเป็นที่สังเกตแก่ผู้ซื้อใช้ได้ง่ายขึ้น และง่ายแก่การควบคุมให้เป็นไปโดยถูกต้อง โดยไม่ต้องรอให้ใช้ประกอบอาหารเสียก่อนเพราะเมื่อสารนั้นปนอยู่ในอาหารแล้ว การตรวจสอบจะยากกว่าการตรวจสอบสารเคมีโดยตรงมากและประชาชนไม่อาจตรวจสอบได้เอง