

สารฟอสฟอรัสในน้ำตาลมะพร้าว

ในอดีตคนโบราณมีความเชื่อว่า มะพร้าว เป็นผลไม้แห่งความบริสุทธิ์ น้ำมะพร้าวคือ น้ำที่บริสุทธิ์ที่สุดที่ธรรมชาติสร้างให้ จึงไม่น่าแปลกใจที่มะพร้าวและน้ำมะพร้าว ถูกนำมาใช้ประกอบพิธีกรรมต่างๆ จากอดีตที่ปลูกมะพร้าวกันแบบหัวไร่ปลายนา ถูกปรับเปลี่ยนมาเป็นการปลูกในรูปแบบการเกษตรเต็มขั้นเพื่อจำหน่าย ทุกส่วนของมะพร้าว นำมาใช้ได้ตั้งแต่รากจนถึงดอก แต่ที่สร้างมูลค่าได้มากที่สุดคือ น้ำมะพร้าวและน้ำตาลมะพร้าว น้ำมะพร้าวหากดื่มจากลูกแบบสดๆ จะได้รับประโยชน์มหาศาล น้ำตาลมะพร้าว ได้จากการนำน้ำตาลสดซึ่งรองจากวงมะพร้าว นำมากรองให้สะอาด แล้วนำมาเคี่ยว จนเดือดและงวด ระหว่างการเคี่ยวผู้ผลิตแต่ละแหล่งผลิตจะมีเทคนิคที่ไม่เหมือนกัน หลังจากเคี่ยวแล้วนำมาเทใส่ภาชนะที่ต้องการ หากเทใส่ปี๊บเรียกว่า "น้ำตาลปี๊บ" ถ้าเทลงใส่ถ้วยตะไลหรือพิมพ์จะได้น้ำตาลที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆ เรียกว่า "น้ำตาลปึก"

หากผู้ผลิตใช้วิธีผลิตแบบปกติดั้งเดิม การทานน้ำตาลมะพร้าวก็เป็นเรื่องที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค แต่หากมีคนหัวใสหาวิธีเพิ่มยอดขายด้วยการเติมสารฟอสฟอรัสไประหว่างการผลิต อันตรายก็จะตกอยู่กับผู้บริโภคอย่างเราๆ สารฟอสฟอรัสที่ว่าคือ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในอุตสาหกรรมอาหาร นิยมใช้เป็นสารฟอสเฟตและสารกันเสีย ตามกฎหมายอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้บางชนิดแต่ต้องใช้ในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น เพราะหากใช้เกินปริมาณที่กำหนดหรือใช้ในปริมาณมากๆ ร่างกายจะไม่สามารถขับออกทางปัสสาวะหรือขับออกเป็นของเสียต่างๆ ได้หมด มันจะสะสมในร่างกาย เมื่อสะสมในปริมาณมากๆ จะทำให้หายใจติดขัด ปวดท้อง ท้องร่วง เวียนศีรษะ อาเจียน หมดสติในที่สุด วันนี้ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างน้ำตาลมะพร้าว 5 ตัวอย่าง ในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ผลปรากฏว่าไม่พบการตกค้างทั้ง 5 ตัวอย่าง วันนี้ ผู้บริโภคชาวไทยทานน้ำตาลมะพร้าวเพชรบุรี ได้อย่างปลอดภัย

ผลวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในน้ำตาลมะพร้าว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
น้ำตาลมะพร้าว ร้าน 1 อ.บ้านแหลม	ไม่พบ
น้ำตาลมะพร้าว ร้าน 2 เขื่อนเพชร อ.ท่ายาง	ไม่พบ
น้ำตาลมะพร้าว ร้าน 3 อ.ท่ายาง	ไม่พบ
น้ำตาลมะพร้าว ร้าน 4 อ.ท่ายาง	ไม่พบ
น้ำตาลมะพร้าว ร้าน 5 คลองโคน อ.บ้านแหลม	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-24 ก.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ Based on AOAC (2012), 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 024 228 688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>