

ปีที่ 11 ฉบับที่ 3947

กมลชดถึก

วันศุกร์ที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2555 หน้า 22

น้ำพริกหนุ่ม 'ใส่สารกันบูด' เป็นมะเร็ง



น้ำพริกหนุ่มเป็นของฝากขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของ จ.เชียงใหม่ ที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มักจะซื้อติดไม้ติดมือเป็นของฝาก ทำให้ผู้ประกอบการบางรายใช้วัตถุกันเสียประเภทกรดเบนโซอิกมาใส่ในน้ำพริกหนุ่ม หากผู้บริโภคได้รับสารดังกล่าวในปริมาณมากจะมีผลเสียต่อร่างกายทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง มีผลต่อการทำงานของตับและไต และอาจทำให้เกิดมะเร็งได้

จากการตรวจวิเคราะห์ของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 เชียงใหม่ เมื่อปี 2552 พบว่า น้ำพริกหนุ่มที่ผลิตใน จ.เชียงใหม่ มีการใช้กรดเบนโซอิกในปริมาณที่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด คือ กรดเบนโซอิก 1,000 มิลลิกรัมต่อน้ำพริกหนุ่ม 1 กิโลกรัม ถึงร้อยละ 68.8

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 เชียงใหม่ จึงได้ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ พัฒนาระบบการผลิตน้ำพริกหนุ่มโดยใช้วิธีการแช่เย็นหรือแช่แข็ง เพื่อยืดอายุของน้ำพริกหนุ่ม โดยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการลดปริมาณการใช้วัตถุกันเสียหรือไม่ใส่สารดังกล่าวพร้อมกับปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้บริโภคในการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายโดยการแช่เย็นหรือแช่แข็ง

จากการดำเนินการตั้งแต่ปี 2552-2554 พบว่า น้ำพริกหนุ่มที่ผลิตใน จ.เชียงใหม่มีแนวโน้มการใช้วัตถุกันเสียลดลง โดยในปี 2553 พบการใช้วัตถุกันเสีย 53.5 และในปี 2554 พบการใช้วัตถุกันเสีย 34.5 นอกจากนี้ยังมีผู้ผลิตบางรายไม่มีการใช้วัตถุกันเสียแต่ใช้วิธีการแช่แข็งแทน ปัจจุบันมีผู้ค้าหลายรายใช้วิธีการวางน้ำพริกหนุ่มบนถาดน้ำแข็งเพื่อ



ถนอมอาหารระหว่างจำหน่าย

ในปี 2554 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ได้มอบเกียรติบัตรพร้อมป้ายให้แก่ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำพริกหนุ่มได้ตามมาตรฐานด้านการใช้วัตถุกันเสียในปริมาณที่กำหนด จำนวน 15 ราย จากตลาดที่เข้าร่วมโครงการ 3 แห่ง คือ ตลาดวโรรส ตลาดต้นพยอม และตลาดศิริวัฒนา ซึ่งเป็นตลาดขายของฝากที่ขึ้นชื่อของ จ.เชียงใหม่

สำหรับปี 2555 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 เชียงใหม่ ยังคงร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ในการขยายจำนวนตลาดและผู้ประกอบการผลิตให้มีมาตรฐานให้เพิ่มขึ้นต่อไป ทั้งนี้ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ดังนั้นท่านที่เดินทางไปเที่ยวเชียงใหม่ หากจะซื้อน้ำพริกหนุ่มติดไม้ติดมือเป็นของฝาก ก็ขอแนะนำให้เลือกซื้อน้ำพริกหนุ่มแช่เย็นหรือแช่แข็งวิธีสังเกตง่าย ๆ คือ มีถาดน้ำแข็งวางอยู่ด้านล่างของถาดน้ำพริกหนุ่ม แต่เพื่อความมั่นใจให้ดูป้ายรับรองที่ทางร้านได้รับจากสำนักงานสาธารณสุข

จังหวัดเชียงใหม่ ก็ได้ระดม ส่วนเรื่องรสชาติและ
ความอร่อยของน้ำพริกหนุ่มแช่เย็นและแช่แข็ง
ขอรับรองว่ายังคงอร่อยเหมือนเดิม

ที่มา : ศูนย์วิทยาศาสตร์
การแพทย์ที่ 10 เชียงใหม่
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



ส่งข่าวประชาสัมพันธ์ ที่อีเมล : palida@nationgroup.com
อ่านย้อนหลัง "ดูแลสุขภาพ" ได้ที่ : www.oknation.net/blogloongjame