

ปีที่ 20 ฉบับที่ 6915 วันพุธที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2550 หน้า 7

วิจัยพบ‘น้ำพริกกุ้งเสียบ-ไตปลา’ ปนเปื้อนสารกันบูดเกินมาตรฐาน

เผยแพร่ผลสำรวจของฝากเมนูยอดฮิตภาคใต้ “น้ำพริกกุ้งเสียบ-ไตปลา” พบกว่าครึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และใส่สารกันบูดอื้อ จึงให้ความรู้ผู้ประกอบการยกระดับเป็นสินค้า 5 ดาว

นายอนันตดา การภูมิ นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ต เปิดเผยว่า น้ำพริกกุ้งเสียบและแกงไตปลา เป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคใต้ที่มีชื่อเสียง และได้มีการพัฒนาปรับเปลี่ยนจากการบริโภคตามร้านอาหาร มาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ และแกงไตปลาที่มีบรรจุภัณฑ์สวยงามโดยเป็นผลิตภัณฑ์ยอดนิยมนักท่องเที่ยวนิยมซื้อเป็นของฝากหลากหลายยี่ห้อ อีกทั้งบางยี่ห้อยังเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนระดับ 5 ดาว (OTOP)

นายอนันตดา กล่าวว่า ทางศูนย์วิทยาศาสตร์ภูเก็ต จึงได้ลองเก็บตัวอย่างสำรวจคุณภาพของฝากอาหารพื้นเมืองโดยคัดเลือกผลิตภัณฑ์เด่นๆ ในพื้นที่ คือ น้ำพริกกุ้งเสียบ และแกงไตปลา จากร้านที่จำหน่ายของฝากใน สามจังหวัด ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ คือ จ.กระบี่ พังงา และภูเก็ต จำนวน 50 ตัวอย่าง แบ่งเป็นน้ำพริกกุ้ง

เสียบ 27 ตัวอย่าง แกงไตปลา 23 ตัวอย่าง โดยไม่ซั้ยห่อหุ้มที่มีเชื้อเสียง และที่วางจำหน่ายทั่วไปเพื่อตรวจดูปริมาณวัตถุกันเสียชนิดกรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิกซึ่งเป็นสารวัตถุกันเสียสารตะกั่ว แคดเมียม ปปรอท และดูปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ด้วยการตรวจวิธีทางเคมีและจุลชีววิทยา โดยเริ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่ต้นปี 2549

“จากผลการตรวจ พบว่า ร้อยละ 50 ของจำนวนผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ทั้งแกงไตปลาและน้ำพริกกุ้งเสียบไม่เข้าเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจากมีการตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมด และมีการใช้วัตถุกันเสียที่เกินค่ามาตรฐาน โดยในจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ตรวจพบจุลินทรีย์จะไม่มีปัญหาการใช้วัตถุกันเสียซึ่งสอดคล้องกัน แต่ในจำนวนผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุกันเสียพบว่ามีการใช้ที่เกินค่ามาตรฐานสูงสุดถึง 10 เท่า

โดยคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานอาหารสากล (Codex) ได้กำหนดให้ใช้กรดเบนโซอิกในผลิตภัณฑ์อาหารได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม อย่างไรก็ตาม ค่าเฉลี่ยสารวัตถุกันเสียที่ตรวจพบสูงถึง 2,000-3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เคล็ดลับชีวิต

จ. 21,84

วันเสาร์ที่ 13 ตุลาคม พ.ศ. 2550 หน้า 34

อาหารที่ช่วยลดพิษตะกั่ว

ตะกั่วไม่ใช่เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการเหมือนเช่น เหล็ก ทองแดง สังกะสี ฯลฯ ตะกั่วเป็นพิษต่อร่างกายและทำให้การทำงานตามปกติของร่างกายเปลี่ยนแปลงไป ตะกั่วทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการ เช่น พิษจากตะกั่วทำให้เกิดการขาดเหล็ก ทำให้เป็นโรคซีดจากการขาดเหล็ก ในทางกลับกันการขาดเหล็กจะทำให้ภูมิต้านทานต่อตะกั่วลดลง เด็กที่ขาดเหล็กจะมีระดับตะกั่วสูงประมาณ 3 เท่าของเด็กปกติ ตะกั่วมีผลทำให้สารเคมีที่เป็นตัวนำสัญญาณประสาทและทำให้มีการเปลี่ยนแปลงซึ่งมีผลต่อความจำ เขาวงกต และพฤติกรรม ตะกั่วทำให้การสร้างเม็ดเลือดผิดปกติให้เป็นโรคซีด ตะกั่วจะเข้าไปสะสมในกระดูกเป็นเวลานาน ระดับตะกั่วในเลือดที่สูงจะทำให้การได้ยินผิดปกติ นอกจากนี้ยังมีผลต่อไต ระบบสืบพันธุ์ และความดันโลหิตสูง

เด็กเล็กจะดูดซึมตะกั่วได้ง่ายกว่าผู้ใหญ่ และจะดูดซึมได้ดีเมื่ออยู่ในภาวะที่ขาดอาหารหรือหิวบ่อย เมื่อกระเพาะอาหารว่างการดูดซึมตะกั่วจะเร็วมาก ดังนั้นการกินอาหารที่มีสารอาหารบางชนิดเพียงพออาจช่วยลดความเป็นพิษของตะกั่วได้ เช่น อาหารที่มีเหล็ก แคลเซียม และวิตามินซีมาก การใช้ผลิตภัณฑ์เสริม