

สารกันเสียกับเส้นขนมจีน

ขนมจีน อาหารเส้นพื้นบ้านที่คนไทยนิยมทานโดยทานคู่กับน้ำพริก น้ำยา หรือแกงชนิดต่างๆ ตามวัฒนธรรมอาหารของแต่ละท้องถิ่น เช่น ขนมจีนชวบน้ำของภาคเหนือ ขนมจีนกับแกงไตปลาของภาคใต้ ขนมจีนกับน้ำพริก น้ำยากะทิและแกงเขียวหวานของภาคกลาง และยังมีเมนูขนมจีนใส่น้ำปลาร้าที่แซ่บนัวของภาคอีสานด้วย

ขนมจีน ทำมาจากปลายข้าวเจ้าหรือข้าวหัก โดยนำมาหมักจนได้ที่แล้วรีดได้เป็นเส้นขนมจีนที่อ่อนนุ่มลื่น และกลิ่นหอมจากการหมัก ปัจจุบันมีผู้ผลิตขนมจีนจำนวนมากในตลาดสด ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต จะเห็นมีขนมจีนวางขายหลากหลายยี่ห้อ ทว่าขนมจีนเป็นของสดที่เก็บได้ไม่นานและเน่าเสียง่าย ทำให้ผู้ผลิตบางรายใส่สารกันเสีย เช่น กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก ลงไป เพื่อให้ขนมจีนมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น ไม่เน่าเสียง่าย สามารถขนส่งไปที่ไกลๆ และวางขายได้เป็นเวลานาน สารกันเสีย 2 ชนิดนี้ช่วยยับยั้งการเติบโตของแบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อราที่เป็นสาเหตุให้อาหารเน่าเสียได้ จึงทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร เช่น ขนมจีนได้ ตามกฎหมายไทยอนุญาตให้ใช้กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิกในอาหารได้ แต่อนุญาตให้ใส่เฉพาะ ชนิดอาหารที่อนุญาตและใส่ได้ตามปริมาณที่กำหนดเท่านั้น เพราะหากใส่ปริมาณมากเกินไป อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ เช่น ทำให้มีอาการคลื่นไส้, อาเจียน, ปวดท้อง และประสิทธิภาพการทำงานของตับและไต ลดลง สำหรับขนมจีนเป็นอาหารที่กฎหมายไม่อนุญาตให้ใส่สารกันเสียทั้ง 2 ชนิดนี้ วันนี้ คอลัมน์ มั่นมากับอาหารจึงสุ่มเก็บตัวอย่างขนมจีนหมักจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ที่วางขาย ในตลาดในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกปนเปื้อน ผลปรากฏว่า พบกรดเบนโซอิกในขนมจีนทุกตัวอย่าง แต่ไม่พบกรดซอร์บิก เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ขอแนะนำไม่ควรทานขนมจีนเป็นประจำ หรือเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจว่าไม่ใส่สารกันเสีย และควรทานอาหารให้หลากหลาย เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว

ผลวิเคราะห์สารกันเสียในขนมจีน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณ (มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
ขนมจีน ยี่ห้อ 1 จากตลาดย่านพุทธมณฑล	846.44	ไม่พบ
ขนมจีน ยี่ห้อ 2 จากตลาดย่านบางแค	1,061.42	ไม่พบ
ขนมจีน ยี่ห้อ 3 จากตลาดย่านสามพราน	884.97	ไม่พบ
ขนมจีน ยี่ห้อ 4 จากตลาดย่านบางกอกน้อย	541.61	ไม่พบ
ขนมจีน ยี่ห้อ 5 จากตลาดย่านดุสิต	1,183.91	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 26-27 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 228551 : 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>