

สารกันหืนกับมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ

มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ ขนมขบเคี้ยวหรือของทานเล่น ที่เป็นที่นิยมในกลุ่มเด็กและวัยรุ่นไทย ปัจจุบันมีหลากหลายยี่ห้อและหลายรสชาติให้เลือกซื้อ กรรมวิธีการผลิตเริ่มจากคัดเลือกขนาดมันฝรั่งที่ได้คุณภาพ ล้างทำความสะอาด ปอกเปลือก หั่นสไลด์เป็นแผ่นบางเรียบหรือแผ่นหยัก นำไปทอดในน้ำมันพืช แล้วปรุงรสด้วยผงปรุงรสต่างๆ ก็จะได้มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ สีเหลืองทองที่มีรสชาติตามต้องการ ทว่า กรรมวิธีการผลิตมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ ผู้ผลิตบางรายอาจใช้สารกันหืนเพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นหืนในระหว่างการเก็บรักษาได้ เช่น การใช้ BHA และ BHT ซึ่งเป็นวัตถุกันหืนที่ไทยอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ นิยมใช้ในอาหารที่มีไขมันสูง อาหารที่ผ่านการอบหรือทอด เช่น มันฝรั่งทอด ขนมขบเคี้ยวที่มีธัญพืชหรือแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นหืน ตามกฎหมายของไทยให้ใช้สาร BHA และ BHT กันหืนในผลิตภัณฑ์กลุ่มขนมขบเคี้ยว โดยกำหนดปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม จะใช้ชนิดเดียวหรือใช้ผสมรวมกันก็ได้ แม้ปัจจุบันไม่มีรายงานว่าสาร BHA และ BHT มีผลกระทบต่อสุขภาพแบบเฉียบพลัน แต่หากเราได้รับเข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารในปริมาณมากๆ และติดต่อกันเป็นเวลานาน อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เช่น เกิดอันตรายต่อกระเพาะอาหาร เซลล์ประสาทส่วนกลาง สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบที่ผลิตในไทยและนำเข้า จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสาร BHA และ BHT ผลการวิเคราะห์พบว่า ทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบสาร BHA และ BHT เลย ท่านที่ชื่นชอบมันฝรั่งทอดกรอบสบายใจกันได้ แต่ไม่ควรทานในปริมาณมาก ควรเลือกทานอาหารให้หลากหลายและครบ 5 หมู่ จะดีกว่า เพื่อให้มีสุขภาพแข็งแรง และร่างกายมีความปลอดภัยในระยะยาว.

ผลวิเคราะห์ปริมาณสาร BHA และ BHT ในมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกันหืน (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	BHA	BHT
มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ ยี่ห้อ 1 (นำเข้าจากมาเลเซีย)	ไม่พบ	ไม่พบ
มันฝรั่งแท้อทอดกรอบชนิดแผ่นหยัก ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	ไม่พบ
มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ รสดั้งเดิม ยี่ห้อ 3 (นำเข้าจากจีน)	ไม่พบ	ไม่พบ
มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบแผ่นหยัก รสมันฝรั่งแท้ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
มันฝรั่งแผ่นเรียบทอดกรอบรสเกลือ ยี่ห้อ 5 (นำเข้าจากเยอรมนี)	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 15-17 ก.พ. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method by HPLC based on AOAC (2019) 983.15

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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