

ไนเตรตและไนไตรต์ในหมูแผ่นกรอบ

หมูแผ่นกรอบ อาหารที่อุดมด้วยโปรตีน นิยมทานเล่นเป็นอาหารว่าง หรือทานคู่กับข้าวสวย ข้าวต้ม ร้อนๆ การทำหมูแผ่นกรอบ นับเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง เริ่มจากการเลือกเนื้อหมูสด ส่วนที่ไม่ติดมัน นำมาหั่นสไลด์ให้เป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาหมักกับน้ำซอสที่มีส่วนผสมของกระเทียม น้ำตาล ซีอิ๊วขาว หมักไว้ข้ามคืน แล้วนำมาตากแดด 1-2 ชั่วโมงจนแห้ง สุดท้ายนำไปผ่านกระบวนการใช้ความร้อน ด้วยการอบหรือทอดจนหมูแผ่นสุก กรอบฟู แค่นี้ก็ได้หมูแผ่นกรอบอร่อยๆ พร้อมทาน ปัจจุบัน หาซื้อ หมูแผ่นกรอบได้ง่ายทั้งในตลาดสด ตลาดนัด ร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาเก็ต ทว่า อาจมีผู้ผลิตบางรายเติมสารที่ชื่อไนเตรต และไนไตรต์ ลงในระหว่างการผลิตหมูแผ่นกรอบ เพื่อให้คง สภาพของสี ตรึงสีของเนื้อสัตว์ให้มีสีแดงอมชมพู มีสีสดน่าทาน และยังใช้เป็นสารกันเสีย ช่วยยับยั้ง การเติบโตของจุลินทรีย์อีกด้วย ไนเตรต และไนไตรต์เป็นวัตถุเจือปนอาหารชนิดที่กฎหมายของไทยอนุญาต ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก ไส้กรอกอีสาน แยม เบคอน แหนม กุนเชียงได้ แต่ต้องใช้ ในปริมาณที่อนุญาตเท่านั้น เพราะหากทานอาหารที่มีไนเตรตและไนไตรต์ ปริมาณมากเกินไป อาจส่งผลต่อ สุขภาพได้ เช่น ทำให้ปัสสาวะบ่อย อ่อนเพลีย หมดสติ และหากไนเตรตถูกเปลี่ยนเป็นไนไตรต์ และไนไตรต์ ไปรวมกับสารเอมีนที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์จะทำให้ เกิดเป็นสารไนโตรซามีนซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) อนุญาตให้เติมไนไตรต์ในอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป โดยใช้ความร้อน เช่น หมูแผ่นกรอบ ได้ปริมาณสูงสุดได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างหมูแผ่นกรอบ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมา วิเคราะห์ปริมาณของไนไตรต์และไนเตรต ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง มีปริมาณไนไตรต์อยู่ใน ช่วง 2.48 - 6.73 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งยังไม่เกินค่ามาตรฐานของไทย และพบปริมาณไนเตรต อยู่ในช่วง 10.20-15.46 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทานที่ชื่นชอบหมูแผ่นกรอบยังทานกันได้ แต่ขอแนะว่า ควรทานอาหารให้หลากหลาย และครบ 5 หมู่ด้วย.

ผลวิเคราะห์ไนเตรตและไนไตรต์ในหมูแผ่นกรอบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณไนเตรต (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	ปริมาณไนไตรต์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
หมูแผ่นกรอบ ร้าน 1 ย่านบางพลัด	15.46	4.53
หมูแผ่นกรอบ ร้าน 2 ย่านจตุจักร	13.74	3.48
หมูแผ่นกรอบ ร้าน 3 ย่านดินแดง	11.35	6.73
หมูแผ่นกรอบ ร้าน 4 ย่านปทุมวัน	10.20	2.48
หมูแผ่นกรอบ ร้าน 5 ย่านบางกอกน้อย	10.91	4.10

วันที่วิเคราะห์ 3-8 พ.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9170 based on AOAC (2019), 976.14

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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