

### เต้าหู้ปลากับบอร์แรกซ์

เต้าหู้ปลา ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีส่วนประกอบของเนื้อปลา เช่น ปลาทรายแดง ปลาดาบยาว ปลาตาหวานปลาทรายดำ ผสมกับถั่วเหลือง แป้งถั่วเหลือง แป้งมันสำปะหลัง ปรงรสด้วยเกลือ น้ำตาลและพริกไทย คนไทยใช้เต้าหู้ปลาประกอบอาหารได้หลายเมนู เช่น เต้าหู้ปลาทรงเครื่อง เต้าหู้ปลาผัดขึ้นฉ่าย ยำเต้าหู้ปลา ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา เต้าหู้ปลาผัดพริกเกลือ หรือใช้เป็นส่วนประกอบของเมนูหม้อไฟ ซาซิมูกระตะเต้าหู้ปลา ส่วนใหญ่ที่เห็นขายตามท้องตลาด มีลักษณะเป็นสีเหลืองมลกเต้าหรือกลม สิ่งหนึ่งที่หลายคนชื่นชอบเต้าหู้ปลา อาจเพราะเนื้อสัมผัสที่หยุ่น กรอบ ซึ่งหากเนื้อสัมผัสแบบนี้เป็นเพราะเทคนิคการผลิตของผู้ผลิตก็ไม่น่ามีปัญหาอะไร แต่หากเกิดจากการเติมบอร์แรกซ์หรือผงกรอบลงไป เพื่อให้เต้าหู้ปลาคงสภาพ เนื้อเต็ง หยุน กรอบ ไม่เน่าเสียง่าย เก็บไว้ขายได้นาน อันนี้มีปัญหาแน่ เนื่องจากบอร์แรกซ์อยู่ในรายการอาหารที่กฎหมายไทยห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย เพราะเป็นสารที่เป็นพิษต่อร่างกาย หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารจะทำให้เกิดอาการแสบหน้าอก ปวดบริเวณช่องท้อง ปวดศีรษะ ซึม ระบบย่อยอาหารผิดปกติ เบื่ออาหาร หน้าบวม ตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับหรือไตอักเสบได้ สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างเต้าหู้ปลาจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางขายในตลาดเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนสารบอร์แรกซ์ ผลการวิเคราะห์พบว่าเต้าหู้ปลาทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบบอร์แรกซ์ปนเปื้อนเลยวันนี้ผู้บริโภคหวังใจได้ว่าเต้าหู้ปลาปลอดภัย ขอแนะเพิ่มว่าไม่ควรทานอาหารแปรรูปให้บ่อยมากนัก หันมาทานอาหารที่ปรุงเองแบบสดใหม่ เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว.

### ผลวิเคราะห์บอร์แรกซ์ปนเปื้อนในเต้าหู้ปลา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	บอร์แรกซ์ (พบ/ ไม่พบ)
เต้าหู้ปลา ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
เต้าหู้ปลา ร้าน 2 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
เต้าหู้ปลา ร้าน 3 ย่านดินแดง	ไม่พบ
เต้าหู้ปลา ร้าน 4 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
เต้าหู้ปลา ร้าน 5 ย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 1 มิ.ย. 2566 วิเคราะห์ AOAC (2019) 970.33

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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