

ตะกั่วในกระเพาะปลาแห้ง

กระเพาะปลาแห้ง วัตถุดิบที่คนจีนนิยมนำมาใช้เป็นส่วนประกอบเมนูอาหารหลายชนิด เพราะมีสรรพคุณช่วยบำรุงเซลล์ เนื้อเยื่อ ทำให้เนื้อเยื่อแข็งแรงและกระชับ เสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย ให้พลังงาน แก้อาการตกเลือด ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น เลือดลมไหลเวียนดี กระเพาะปลา ทำมาจากถุงลมของ ปลาหลายชนิด เช่น ปลากะพง ปลาอินทรี ปลากุเลา ปลาไหลทะเล การผลิตกระเพาะปลาแห้งเริ่มจากแยก เครื่องในออกจากตัวปลา นำส่วนของถุงลมปลาไปล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปตากแห้ง หลังจากนั้นทอดให้ ขึ้นฟู กรอบ ก็จะได้กระเพาะปลาแห้งที่วางขายตามท้องตลาด ทว่าปลาเป็นอาหารที่พบว่าอาจมีโลหะหนักปนเปื้อนได้ เช่น ตะกั่ว ที่เกิดจากการเผาไหม้เชื้อเพลิงฟอสซิล การทำเหมือง อุตสาหกรรมการผลิตต่างๆ จึงพบตะกั่วปนเปื้อนได้ในสิ่งแวดล้อม ดิน น้ำ อากาศ ตะกั่วสามารถตกตะกอนและสะสมได้ในแหล่งน้ำจืด ทะเล ฉะนั้นปลา สัตว์น้ำ อาหารทะเลที่เรานำมาปรุงและทานเป็นอาหารจึงมีโอกาสพบตะกั่วปนเปื้อน เมื่อเราได้รับตะกั่วเข้าสู่ร่างกายปริมาณไม่มาก โดยปกติร่างกายจะมีกลไกขับออกได้หมด แต่หากได้รับ ในปริมาณมากๆ อาจก่อให้เกิดภาวะตะกั่วเป็นพิษ ทำให้มีอาการปวดหัวรุนแรง เบื่ออาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ท้องผูก หรือหากมีตะกั่วสะสมอยู่ในร่างกายจะก่อให้เกิดโรค เช่น โลหิตจาง ทำลายระบบประสาทส่วนปลาย ส่งผลให้เกิดอัมพาต ไตอักเสบและเป็นหมัน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 414 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้อาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดมีปริมาณตะกั่วปนเปื้อน ได้สูงสุดไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างกระเพาะปลาแห้ง 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วปนเปื้อน ผลปรากฏว่า พบตะกั่วปนเปื้อนใน 2 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบน้อยมากและยังไม่เกินค่ามาตรฐานของไทย วันนี้ ทานเมนู ที่มีกระเพาะปลากันได้อย่างสบายใจ แต่ไม่ควรทานบ่อยๆ หรือซ้ำๆ เป็นเวลานาน ควรทานอาหารให้หลากหลายเพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว.

ผลวิเคราะห์ตะกั่วในกระเพาะปลาแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารตะกั่ว (มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม)
กระเพาะปลาแห้ง ร้าน 1 จากย่านบางแค	ไม่พบ
กระเพาะปลาแห้ง ร้าน 2 จากย่านสามพราน	ไม่พบ
กระเพาะปลาแห้ง ร้าน 3 จากย่านคลองสาน	ไม่พบ
กระเพาะปลาแห้ง ร้าน 4 จากย่านพุทธมณฑล	0.06
กระเพาะปลาแห้ง ร้าน 5 จากเมืองสมุทรปราการ	0.16

วันที่วิเคราะห์ 24-27 ก.พ. 2566 วิเคราะห์ In-house method T9166 based on AOAC (2019) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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