

ปรอทกับสาหร่ายทะเล

สาหร่ายทะเล อาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมบริโภคโดยนำมาแปรรูปหรือประกอบอาหารชนิดต่างๆ เช่น สาหร่ายทอดกรอบ แกงจืดสาหร่าย ข้าวต้มสาหร่าย ซุปสาหร่ายฯ สาหร่ายมีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกายหลายชนิดทั้งกรดอะมิโน วิตามิน เกลือแร่และแร่ธาตุต่างๆ เช่น แคลเซียม คลอรีน โครเมียม โคบอลต์ ทองแดง ไอโอดีน เหล็ก แมกนีเซียม ซีลีเนียม โซเดียม ซัลเฟอร์ วานาเดียมและสังกะสี ทว่า นอกจากสารอาหารที่มีประโยชน์แล้ว สาหร่ายก็อาจมีสารเคมีที่เป็นโทษต่อร่างกายปนเปื้อนอยู่ด้วยได้ เช่น ปรอท ปกติสารปรอทถูกนำมาใช้ในการผลิตทางอุตสาหกรรมมาเป็นเวลานาน จึงอาจปนเปื้อนและสะสมอยู่ในสิ่งแวดล้อม เช่น แหล่งน้ำ ดิน ทะเล สิ่งมีชีวิตในธรรมชาติ และปนเปื้อนต่อไปยังพืชและสัตว์ที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารของคนได้ เช่น ปนเปื้อนในสาหร่ายทะเล หากเราได้รับปรอทเข้าสู่ร่างกาย ปรอทจะก่อให้เกิดพิษต่อระบบต่างๆ ทั้งระบบทางเดินอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบประสาท ระบบผิวหนังและเยื่อบุ ระบบโลหิต ระบบทางเดินหายใจ ทำให้มีอาการปวดท้อง อาเจียน การทำงานของไตผิดปกติ กล้ามเนื้ออ่อนแรง ผื่นแพ้ที่ผิวหนัง ตัวซีด และระบบหายใจอาจล้มเหลวได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 414 พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนกำหนดให้สาหร่ายทะเลมีปรอทปนเปื้อนสูงสุดได้ไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างสาหร่ายทะเลจำนวน 5 ตัวอย่างจาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณปรอทปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบปรอทปนเปื้อนเลย วันนี้ผู้บริโภคไทยมั่นใจได้ว่า บริโภคสาหร่ายทะเลได้อย่างปลอดภัย.

ผลวิเคราะห์ปริมาณปรอทในสาหร่ายทะเล

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปรอท (พบ/ ไม่พบ)
สาหร่ายทะเล ยี่ห้อ 1 ร้านย่านดอนเมือง	ไม่พบ
สาหร่ายทะเล ยี่ห้อ 2 ร้านย่านจตุจักร	ไม่พบ
สาหร่ายทะเล ยี่ห้อ 2 ย่านดินแดง	ไม่พบ
สาหร่ายทะเล ยี่ห้อ 3 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
สาหร่ายทะเล ยี่ห้อ 4 ย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 6-7 มิ.ย. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9153 based on AOAC (2019) 986.15 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>