

### ซีเรียลบาร์กับแอฟลาทอกซิน

ซีเรียลบาร์ หรือธัญพืชอัดแท่ง อาหารพร้อมบริโภคที่นิยมทานช่วงเช้าในหมู่คนรักสุขภาพและผู้ที่มีชีวิตเร่งรีบแต่ต้องการทานอาหารที่มีประโยชน์ มีคุณค่าครบถ้วน ทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำตาล ใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุต่างๆ แคมพอกพาสะดวกและทานง่าย ซีเรียลบาร์ ประกอบไปด้วยธัญพืชและธัญพืชหลายชนิดแล้วแต่สูตร เช่น ถั่วลิสง ถั่วเหลือง อัลมอนต์ ฮาเซลนัต พิสทาชิโอ ข้าวโอ๊ต ข้าวโพด ข้าวสาลี เม็ดมะม่วงหิมพานต์ วอลนัท แมคคาเดเมีย และอาจผสมลูกเกด แครนเบอร์รี่แห้ง สตรอเบอร์รี่แห้ง หรือช็อคโกแลตเพื่อเพิ่มรสชาติ หากผู้ผลิตใช้วัตถุดิบธัญพืชและธัญพืชที่ไม่สะอาดเพียงพอ หรือเก็บรักษาไว้ในที่ชื้นก่อนนำมาผลิต อาจทำให้ซีเรียลบาร์ ปนเปื้อนเชื้อราได้ เช่น รากลุ่ม *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus parasiticus* เชื้อรากลุ่มนี้สามารถสร้างสารพิษที่ชื่อแอฟลาทอกซินได้ เมื่อปนเปื้อนอยู่ในอาหารที่สำคัญมันทนความร้อนได้ถึง 268 องศาเซลเซียส การหุงต้มทั่วไปจึงไม่สามารถทำลายสารพิษนี้ได้ เมื่อแอฟลาทอกซินเข้าสู่ร่างกาย จะไปสะสมที่ตับและไต ทำให้มีอาการช้ำ หายใจลำบาก หัวใจและสมองบวม ตับอักเสบ เกิดความผิดปกติในเซลล์บุหลอดเลือดภายในตับ เกิดสภาวะตับแข็ง และอาจเป็นมะเร็งตับ สถาบันอาหารเก็บตัวอย่างซีเรียลบาร์ที่ผลิตในประเทศไทยและนำเข้าจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์แอฟลาทอกซินปนเปื้อน ปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่างวันนี้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่า ซีเรียลบาร์ ที่วางขายนั้นปลอดภัย.

### ผลวิเคราะห์แอฟลาทอกซินในซีเรียลบาร์

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แอฟลาทอกซิน (ไมโครกรัม ต่อกิโลกรัม)
ธัญพืชชนิดแห้งผสมถั่วเหลืองและอัลมอนต์ ยี่ห้อ 1 (นำเข้าจากโปแลนด์)	ไม่พบ
กราโนลาบาร์ ถั่วมิกซ์นัท ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ถั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ยี่ห้อ 3 (นำเข้าจากนิวซีแลนด์)	ไม่พบ
ธัญพืชอบๆ รสอัลมอนต์ ยี่ห้อ 4 (นำเข้าจากสเปน)	ไม่พบ
ซีเรียลอัดแท่งผสมแครนเบอร์รี่และถั่วรวม 8 ชนิด ยี่ห้อ 5 (นำเข้าจากจีน)	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 12-15 กันยายน 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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