

ไนเตรตและไนไตรต์กับกุนเชียงหมู

กุนเชียงหมู อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์สัญชาติจีน ที่คนไทยนิยมทาน โดยนำมาทำเป็นเมนูต่าง ๆ เช่น กุนเชียงทอด ยำกุนเชียง ข้าวผัดกุนเชียง ผัดกระเพรากุนเชียง หรือทานเป็นเครื่องเคียง เช่น ข้าวคลุกกะปิ กุนเชียงที่นำซื้อ ผู้บริโภคมักชื่นชอบต้องมีสีแดงสวย ชวนทาน แต่กระบวนการผลิตกุนเชียงจะต้องผ่านการอบแห้งที่ทำให้กุนเชียงมีสีแดงคล้ำ ไม่สวยงาม ผู้ผลิตกุนเชียงจึงนิยมเติมวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มไนเตรตและไนไตรต์ เพื่อตรึงสีแดงของกุนเชียงไว้ ไม่ให้คล้ำ และเพื่อช่วยกันเสีย ทำให้เก็บรักษา กุนเชียงไว้ขายได้ยาวนานขึ้น ตามกฎหมายไทยอนุญาตให้ใช้สารกลุ่มไนเตรตและไนไตรต์เป็นวัตถุเจือปนอาหารได้เพื่อคงสภาพสีและกันเสีย แต่ให้ใช้ในอาหารตามชนิดที่อนุญาตและในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น เพราะหากผู้บริโภคทานอาหารที่มีไนเตรต หรือไนไตรต์ปริมาณมากเกินไป อาจส่งผลต่อสุขภาพ เช่น ปัสสาวะบ่อย อ่อนเพลีย หมดสติ และเมื่อไนเตรตเข้าสู่ร่างกายจะถูกเปลี่ยนเป็นไนไตรต์ ไนไตรต์สามารถเปลี่ยนเป็นไนโตรซามีนสารก่อมะเร็ง ที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคมะเร็งในอวัยวะต่างๆ ได้ สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างกุนเชียงหมู จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้าน ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณไนเตรตและไนไตรต์ ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบไนไตรต์ แต่พบไนเตรตใน 2 ตัวอย่าง ซึ่งปริมาณที่พบยังไม่เกินค่ามาตรฐานตามกฎหมายไทย ที่อนุญาตให้ใช้ในเนื้อมากที่สุดได้ไม่เกิน 200 มก./กก. และไนไตรต์สูงสุดได้ไม่เกิน 80 มก./กก. วันนี้ ผู้บริโภคทานกุนเชียงหมูกันได้อย่างปลอดภัย แต่ก่อนซื้อควรอ่านฉลากให้ทราบข้อมูลว่าใส่วัตถุเจือปนอาหารชนิด ที่กฎหมายอนุญาตหรือไม่ ที่สำคัญควรทานอาหารให้หลากหลาย ครบ 5 หมู่ และออกกำลังกายเป็นประจำเพื่อร่างกายที่แข็งแรง.

ผลวิเคราะห์ไนเตรตและไนไตรต์ในกุนเชียงหมู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (มิลลิกรัม ต่อ กิโลกรัม)	
	ไนเตรต	ไนไตรต์
กุนเชียงหมู ยี่ห้อ 1 ย่านบางพลัด	20.18	ไม่พบ
กุนเชียงหมู ยี่ห้อ 2 ย่านจตุจักร	ไม่พบ	ไม่พบ
กุนเชียงหมู ยี่ห้อ 3 ย่านดินแดง	ไม่พบ	ไม่พบ
กุนเชียงหมู ร้าน 1 ย่านปทุมวัน	5.61	ไม่พบ
กุนเชียงหมู ยี่ห้อ 4 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 3-8 พฤษภาคม 2566 วิธี In-house method : T9170 based on AOAC (2019), 976.14

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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