

ปลาทุสดกับฟอร์มาลดีไฮด์

ปลาทุ อาหารประจำครัวของคนไทยที่เป็นแหล่งของสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งโปรตีน ไขมัน แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามิน เกลือแร่ต่างๆ ปลาทุนำมาประกอบอาหารได้ หลากหลายเมนู เช่น ปลาทุทอด น้ำพริกปลาทุ ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มยำปลาทุ แกงผักปลังปลาทุย่าง แกงกะทิ ไหลบัวปลาทุ ห่อหมกปลาทุ ปลาทุสามรส เมี่ยงปลาทุ ทว่าวันนี้ สิ่งที่ยากเตือน ท่านที่ชื่นชอบปลาทุให้ ระวังกันนิด คือ สารฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในปลาทุ ฟอร์มาลดีไฮด์หรือฟอร์มาลิน เป็นสารเคมีมีพิษ มีคุณสมบัติฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และเชื้อรา ปกติจะใช้ฟอร์มาลดีไฮด์ทางการแพทย์ ใช้ดองศพ ใช้ในอุตสาหกรรมสิ่งทอและอุตสาหกรรมเกษตร การที่ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในปลาทุสดนั้น อาจเกิดจากคนขายตั้งใจใส่ลงในปลาทุ โดยนำฟอร์มาลดีไฮด์ผสมน้ำ ราด แช่ ฉีดพ่นปลาทุก่อนวางขาย ป้องกันการเน่าเสียทำให้ปลาทุยังคง ความสดใหม่ สามารถเก็บไว้ขายได้นาน เมื่อทานอาหารที่มี ฟอร์มาลดีไฮด์เข้าสู่ร่างกายในปริมาณน้อยๆ ร่างกายจะกำจัดออกได้เองทางเหงื่อและปัสสาวะ แต่หากได้รับปริมาณมากๆ หรือมากเกินไปจะทำให้ มีอาการปวดศีรษะรุนแรง ปวดท้อง ปากและคอ จะแห้ง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก อาจมีอาการท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะไม่ออก มีอาการเพ้อ หงื่อออก ตัวเย็น และคอแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 391 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนด อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย กำหนดให้ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารหรือส่วนประกอบ ของอาหารที่มีฟอร์มาลดีไฮด์ สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างปลาทุสดจำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้าในตลาดสด 5 แห่ง ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมา วิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าปลาทุสดทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบฟอร์มาลดีไฮด์ วันนี้ผู้บริโภคที่ชอบทานปลาทุสบายใจกันได้ ขอแนะนำก่อนซื้อควรดมกลิ่น หากมีกลิ่นฉุนแสบจมูก ไม่ควรซื้อ และก่อนนำปลาทุสดมาประกอบอาหารควรล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้งก่อนทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยของร่างกาย.

ผลวิเคราะห์สารฟอร์มาลดีไฮด์ในปลาทุสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ, ไม่พบ)
ปลาทุสด ร้าน 1 ตลาดย่านดอนเมือง	ไม่พบ
ปลาทุสด ร้าน 2 ตลาดย่านจตุจักร	ไม่พบ
ปลาทุสด ร้าน 3 ตลาดย่านดินแดง	ไม่พบ
ปลาทุสด ร้าน 4 ตลาดย่านปทุมวัน	ไม่พบ
ปลาทุสด ร้าน 5 ตลาดย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 1-2 มิถุนายน 2566 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of food., Pearson.D 1970 p.43-44 (Qualitative)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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