

### สารฟอกขาวกับเส้นหมี่ขาวสด

เส้นหมี่ขาว ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากข้าวเจ้า ลักษณะเป็นเส้นกลมยาว สีขาว ถือเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่คนไทยนิยมใช้ประกอบอาหารทั้งอาหารจีน และไทย เช่น ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ ราดหน้า ผัดหมี่ฮ่องกง หมี่กรอบซอสมะขาม ผัดหมี่กระเจต ผัดหมี่โคราช ผัดซีอิ๊ว หมี่กรอบสามรส หรือทานเป็นเครื่องเคียงกับยำต่างๆ เส้นหมี่ขาวที่วางขายในตลาดมี 2 แบบคือ หมี่แห้งและหมี่สด ถ้าเป็นเส้นหมี่แห้งต้องนำมาแช่น้ำให้นิ่มก่อน ส่วนหมี่สดนำไปประกอบอาหารได้เลย ด้วยความที่ผู้บริโภคชอบเส้นหมี่สดที่มีสีขาวๆ มากกว่าสีน้ำตาลอ่อนหรือสีคล้ำ ทำให้ผู้ผลิตบางรายอาจมีการเติมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ หรือสารฟอกขาวลงไปเพื่อให้เส้นหมี่มีสีขาว ไม่หมองคล้ำ ดูสดใหม่ น่าทาน แถมยังทำให้เก็บรักษาไว้ขายได้นานเพราะซัลเฟอร์ไดออกไซด์นอกจาก ช่วยฟอกสีแล้วยังใช้เป็นวัตถุกันเสีย ช่วยยับยั้งการเติบโตของจุลินทรีย์ทำให้ยืดอายุการเก็บรักษาได้ แม้กฎหมายจะอนุญาตให้เติมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในอาหารได้ แต่ให้ใช้ในอาหารบางชนิดและ ใช้ในปริมาณที่อนุญาตเท่านั้น เพราะหากเราได้รับซัลเฟอร์ไดออกไซด์บ่อยๆ จนเกิดการสะสมในร่างกายจะทำให้เกิดการหายใจขัด แน่นหน้าอก ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อูจจาระร่วง อาจไตวาย บางรายที่แพ้อาจมีอาการช็อกจนหมดสติ หรือผู้ป่วยโรคหืดอาจทำให้หลอดลมตีบ และเสียชีวิตได้ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างเส้นหมี่ขาวสด จำนวน 5 ตัวอย่าง 5 ยี่ห้อ จากตลาดสด ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง ผลการวิเคราะห์พบว่ามีเส้นหมี่ขาวสดถึง 4 ตัวอย่าง ที่พบปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์เกินกว่ามาตรฐานกำหนด ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 444 กำหนดให้ใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเส้นหมี่สดได้ แต่ต้องมีปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ขอแนะนำเลือกซื้อเส้นหมี่ขาวสดที่มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติจะดีกว่า ไม่ขาวจืดจนเกินไป ก่อนนำมาปรุงควรล้างน้ำหลายๆ ครั้งให้สะอาดและปรุงให้สุกก่อนทานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยของร่างกาย.

### ผลวิเคราะห์ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเส้นหมี่ขาวสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม)
เส้นหมี่ขาวสด ยี่ห้อ 1	81.73
เส้นหมี่ขาวสด ยี่ห้อ 2	<b>429.24</b>
เส้นหมี่ขาวสด ยี่ห้อ 3	<b>360.50</b>
เส้นหมี่ขาวสด ยี่ห้อ 4	<b>526.77</b>
เส้นหมี่ขาวสด ยี่ห้อ 5	<b>328.28</b>

วันที่วิเคราะห์ 15-24 พฤศจิกายน 2566 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2019) 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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