

ตะกั่วกับซ็อกโกแลต

ซ็อกโกแลต ขนมหวานแสนอร่อยที่ทั้งเด็กและผู้ใหญ่นิยมทานเป็นอาหารทานเล่น ซ็อกโกแลตมีส่วนประกอบหลัก คือ ผงโกโก้ เนยโกโก้ นม น้ำตาล ที่เราเห็นขายทั่วไปในท้องตลาด มีหลายรสชาติ เช่น ดาร์กซ็อกโกแลต ซ็อกโกแลตนม ซ็อกโกแลตเคลือบน้ำตาล ซ็อกโกแลตเคลือบน้ำตาล ซ็อกโกแลตสอดไส้ถั่วชนิดต่างๆ ซึ่งมีรูปลักษณะทั้งแบบแท่ง กลม สีเหลี่ยม รูปสัตว์ต่างๆ และรูปหัวใจ ที่หนุ่มสาวนิยมซื้อเป็นของขวัญให้กัน เทศกาลวันวาเลนไทน์ เพื่อแสดงออกถึงความรัก ทว่า สิ่งหนึ่งที่ขอเตือนผู้ที่ชื่นชอบซ็อกโกแลตให้พึงระวัง คือ การปนเปื้อนของโลหะหนักเช่น ตะกั่ว สารตะกั่วพบได้ทั่วไปในดิน หิน น้ำและพืชโดยเฉพาะในพื้นที่และบริเวณที่มีโรงงานอุตสาหกรรม หรือการทำเหมือง ซึ่งพืชสามารถดูดซึมสารตะกั่วจากดินและน้ำเข้าไปสะสมในส่วนต่างๆ ของพืช เมื่อเรานำพืชนั้นมาประกอบหรือแปรรูปเป็นอาหารอาจทำให้อาหารมีตะกั่วปนเปื้อนอยู่ด้วย ซ็อกโกแลตก็เช่นเดียวกัน หากโกโก้หรือส่วนประกอบอื่นที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตมีตะกั่วปนเปื้อนก็อาจทำให้ซ็อกโกแลตนั้นมีตะกั่วปนเปื้อนไปด้วย เมื่อเราทานอาหารที่มีตะกั่วปนเปื้อนปริมาณน้อยๆ และไม่บ่อยเข้าสู่ร่างกาย ร่างกายจะสามารถขับออกตามธรรมชาติได้หมดทางไต เหงื่อ และน้ำดี แต่หากอาหารนั้นมีตะกั่วปนเปื้อนในปริมาณมากๆ อาจก่อให้เกิดภาวะตะกั่วเป็นพิษ ทำให้มีอาการปวดหัว เบื่ออาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ท้องผูก และอาจเกิดการสะสมของตะกั่วในร่างกายส่งผลให้เกิดโรคโลหิตจาง ทำลายระบบประสาทส่วนปลาย ส่งผลให้เกิดอัมพาต ไตอักเสบได้ อีกไม่กี่วันก็เข้าสู่เทศกาลวันวาเลนไทน์กันแล้ว สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างซ็อกโกแลตจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ เพื่อนำมาวิเคราะห์ตะกั่วปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่างไม่พบตะกั่วปนเปื้อนเลย ตามกฎหมายไทยอนุญาตให้พบตะกั่วปนเปื้อนได้สูงสุดไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เห็นผลวิเคราะห์ห้อย่างนี้แล้ววาเลนไทน์ปีนี้ ซ็อกโกแลตเป็นของกำนัลให้กับคนรักกันได้อย่างสบายใจ.

ผลวิเคราะห์ตะกั่วในซ็อกโกแลต

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ตะกั่ว (พบ/ ไม่พบ)
ซ็อกโกแลตดาร์ก 70% โกโก้ ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ซ็อกโกแลตผสมนมเคลือบน้ำตาล ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ซ็อกโกแลต โกโก้ ครีเอชั่น 49% กลิ่นกาแฟผสมคูกี้รสเนย ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
ซ็อกโกแลต โกโก้ ซีเลคชั่น 81% (นำเข้าจากเยอรมันนี) ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
ซ็อกโกแลต บาร์ โกโก้ อัลมอนต์ 52% ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 8-10 มกราคม 2567 วิเคราะห์ In-house method T9166 based on AOAC (2019) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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