

### ฟอร์มาลินกับแมงกะพรุน

แมงกะพรุน อาหารทะเลที่นิยมนำมาปรุง หรือประกอบเป็นอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น นำมายำ ผัดน้ำมันงา ใช้เป็นส่วนประกอบของสุกี้ นำมาตากแห้งแล้วใส่ในเย็นตาโฟ ทว่าแมงกะพรุน เป็นอาหารทะเลที่อาจเก็บสดๆ ไว้ได้ไม่นาน เพราะจะไม่สด มีสีคล้ำ ไม่น่าทาน ถ้าจะให้คงความสดน่าทาน พ่อค้า แม่ค้าบางรายเลยใช้ตัวช่วยด้วยการแช่น้ำยาฟอร์มาลิน เพื่อให้คงสภาพความสดไว้ หลายคนรู้จักฟอร์มาลินว่าเป็นน้ำยาดองศพ ใช้เพื่อไม่ให้ศพเน่าเปื่อย ปกติสารละลายฟอร์มาลิน (มีฟอร์มาลดีไฮด์เป็นส่วนประกอบหลัก) นำมาใช้ในทางการแพทย์ เคมี การเกษตร แต่ด้วยคุณสมบัติเด่นด้านการคงสภาพความสด ทำให้พ่อค้าแม่ค้าแอบนำมาใช้ในทางที่ผิด คือ นำมาแช่เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักผลไม้ เช่น แมงกะพรุน ปลา กุ้ง หมึก กระหล่ำปี ถั่วงอก เห็ด เพื่อให้คงความสด น่าทานและเก็บไว้ขายได้นานๆ โดยไม่คำนึงถึงอันตรายที่อาจเกิดกับผู้บริโภคอย่างเราๆ ฟอร์มาลินเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร เพราะเป็นสารอันตราย ถ้าได้รับเข้าสู่ร่างกายปริมาณสูง จะเกิดความผิดปกติของระบบทางเดินอาหารเฉียบพลัน ทำให้ปวดท้อง อย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย แต่หากได้รับปริมาณน้อยๆ เป็นระยะเวลาสั้นๆ จะทำให้เกิดผลเสีย กับระบบต่างๆ ของร่างกาย หรือก่อให้เกิดมะเร็ง เพื่อให้ผู้บริโภคเพิ่มความระวังการเลือกซื้อแมงกะพรุน มากขึ้น วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างแมงกะพรุน จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า ไม่พบฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในแมงกะพรุนทั้ง 5 ตัวอย่าง แต่อย่าชะล่าใจ ขอแนะนำวิธีป้องกัน คือ อาหารทะเล ที่มีเนื้อแข็งบางส่วน เปื่อยยุ่ยบางส่วนไม่ควรซื้อ และให้ลองดม ถ้ามีกลิ่นแสบจมูกแสดงว่ามีฟอร์มาลินปนเปื้อน และก่อนนำมาปรุง ควรนำอาหารสดมาแช่ สารละลายด่างทับทิมเจือจาง (อัตราส่วน ด่างทับทิม 20 เกล็ด ผสมน้ำ 4 – 5 ลิตร) นาน 5 – 10 นาที แล้ว ล้างออกด้วยน้ำสะอาด เพื่อความปลอดภัย ///

### ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลินในแมงกะพรุน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ/ ไม่พบ)
แมงกะพรุน ร้านที่ 1 จากย่านบางกะปิ กทม.	ไม่พบ
แมงกะพรุน ร้านที่ 2 จากย่านดุสิต กทม.	ไม่พบ
แมงกะพรุน ร้านที่ 3 จาก ย่านปทุมวัน กทม.	ไม่พบ
แมงกะพรุน ร้านที่ 4 จากย่านพระนคร กทม.	ไม่พบ
แมงกะพรุน ร้านที่ 5 จากย่านทวีวัฒนา กทม.	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of foods., Pearson.D1970 p.43-44  
(Qualitative) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>