 Nfitr 1150 มันมากับอาหาร/ หน้า 7 ไทยรัฐ 5 ส.ค. 2565

 **แอฟลาทอกซินในกราโนล่า** กราโนล่า อาหารเช้าและของว่างเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมหลักๆ ของธัญพืช ถั่ว ผลไม้แห้ง อาจปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำผึ้ง คาราเมลหรือช็อกโกแลต กราโนล่าเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยโปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ ใยอาหาร ทว่าการที่กราโนล่ามีส่วนผสมของธัญพืช ถั่ว ผลไม้แห้ง อาจมีการปนเปื้อนของ สารพิษจากเชื้อราได้ เช่น แอฟลาทอกซิน หากผู้ผลิตใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ หรือมีกระบวนการผลิตที่ ไม่ถูกสุขลักษณะ แอฟลาทอกซิน คือ สารพิษที่ผลิตจากเชื้อราชื่อ [*Aspergillus flavus*](https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0568/aspergillus-flavus) และ *Aspergillus paraciticus* มักพบปนเปื้อนใน**เมล็ดธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง เมล็ดพืชน้ำมัน เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ข้าว ข้าวสาลี ถั่วลิสง มะพร้าว สมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง สารพิษชนิดนี้เป็นอันตรายเพราะ เป็นสารที่ก่อให้เกิดมะเร็ง** ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นที่ตับ และในอวัยวะอื่นๆ เช่น ไต ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และระบบภูมิคุ้มกันหากเราได้รับสารพิษชนิดนี้เข้าสู่ร่างกาย จำนวนมากหรือจำนวนน้อยแต่ได้รับเป็นประจำอาจสะสมในร่างกาย ทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองบวม**ได้ ที่สำคัญมันทนความร้อนได้สูงถึง 260 องศาเซลเซียส นั่นแสดงว่าความร้อนจากการปรุงอาหาร หรือหุงต้มทั่วไปๆ ไม่สามารถทำลายมันได้ ฉะนั้นวิธีที่ดีที่สุดคือ ป้องกันไม่ให้วัตถุดิบปนเปื้อนเชื้อราตั้งแต่แรก ส่วนผู้ผลิตก็ควรเลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าไม่พบเชื้อราและสารพิษปนเปื้อนเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค** สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์กราโนล่าจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ที่วางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์สารแอฟลาทอกซินปนเปื้อน ผลปรากฎว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารแอฟลาทอกซินเลย วันนี้เลือกซื้อ เลือกทานกราโนล่าอย่างสบายใจกันได้

 **ผลวิเคราะห์แอฟลาทอกซินในกราโนล่า**

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ** | **แอฟลาทอกซิน** **(ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)** |
| กราโนล่า ยี่ห้อที่ 1 จากย่านบางแค  | ไม่พบ |
| กราโนล่า ยี่ห้อที่ 2 จากย่านคลองสามวา  | ไม่พบ |
| กราโนล่า ยี่ห้อที่ 3 จากย่านบางซื่อ  | ไม่พบ |
| กราโนล่า ยี่ห้อที่ 4 จากย่านบางพลัด  | ไม่พบ |
| กราโนล่า ยี่ห้อที่ 5 จากย่านบางพลัด  | ไม่พบ |

วันที่วิเคราะห์ 18 ก.พ. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>