 Nfitr 1151 มันมากับอาหาร/ หน้า 7 ไทยรัฐ 12 ส.ค. 2565

**บอแร็กซ์กับลูกชิ้นทอด** ลูกชิ้นทอด อาหารทานเล่นที่หาซื้อได้ง่าย ทั้งในศูนย์อาหาร ร้านค้า รถเข็นริมทางหรือสตรีทฟู้ด หรือแม้กระทั่งร้านค้าในปั๊มน้ำมัน เพราะเป็นของทานง่าย อิ่มท้อง ที่สำคัญราคาย่อมเยาทุกคนเข้าถึงได้ ลูกชิ้น มีส่วนผสมหลักคือ เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ เช่น หมู เนื้อ ไก่ หรือปลา แป้งและอาจผสมเครื่องเทศด้วย เพื่อเพิ่มรสชาติ ปัจจุบันมีพ่อค้า แม่ค้าบางรายมีการนำบอแรกซ์หรือที่เรียกกันว่าน้ำประสานทอง ผงกรอบ ผงเนื้อนิ่ม สารข้าวตอก และผงกันบูด มาเติมลงในลูกชิ้นเพื่อให้ลูกชิ้นกรอบ และกันเสีย สารบอแรกซ์ เป็นสารที่อันตรายต่อทุกส่วนของร่างกาย เมื่อเราทานอาหารที่มีสารบอแรกซ์ปนเปื้อน ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด หากได้รับเป็นประจำจะทำให้เกิดการสะสม ทำให้เกิดความผิดปกติของไต กระเพาะอาหาร และลำไส้อักเสบ สมองบวมช้ำ หากได้รับในปริมาณมาก จะทำให้อาเจียนเป็นเลือดได้  **ลองสังเกตง่ายๆ ว่าหากซื้อลูกชิ้นทอดจากร้านใดมาทานแล้วพบว่า** ลูกชิ้นเด้งหรือกรอบมากๆ ก็ให้สันนิษฐานได้เลยว่าอาจมีการเติมสารบอแรกซ์ลงไป ตามกฎหมายอาหารของไทยกำหนดให้ บอแร็กซ์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร วันนี้ สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างลูกชิ้นทอด จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางขายตามตลาด ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อน ผลปรากฎว่าลูกชิ้นทอดทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบสารบอร์แรกซ์ปนเปื้อนเลย ///

**ผลวิเคราะห์สารบอแร็กซ์ในลูกชิ้นทอด**

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ** | **บอแร็กซ์**  (พบ/ ไม่พบ) |
| ลูกชิ้นทอด ร้านที่ 1 จากย่านบางกะปิ | ไม่พบ |
| ลูกชิ้นทอด ร้านที่ 2 จากย่านปทุมวัน | ไม่พบ |
| ลูกชิ้นทอด ร้านที่ 3 จากย่านปทุมวัน | ไม่พบ |
| ลูกชิ้นทอด ร้านที่ 4 จากย่านทวีวัฒนา | ไม่พบ |
| ลูกชิ้นทอด ร้านที่ 5 จากย่านบางพลัด | ไม่พบ |

วันที่วิเคราะห์ 16-17 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2019) 970.33

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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