

แอฟลาทอกซินในกระเทียม

กระเทียม คนไทยนำมาใช้เป็นทั้งเครื่องเทศในการประกอบอาหาร หรือใช้เป็นสมุนไพรเพื่อรักษาโรคเพราะกระเทียมสามารถป้องกันทั้งโรคหัวใจ หลอดเลือด รักษาโรคกลากเกลื้อน บรรเทาอาการคัดจมูกและลดอาการผื่นคันจากแมลงสัตว์กัดต่อย แอฟลาทอกซิน สารพิษที่ผลิตจากเชื้อรา *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus paraciticus* ที่มักพบปนเปื้อนในผลผลิตทางการเกษตรรวมถึงกระเทียม เชื้อราทั้งสองชนิดเติบโตได้ทุกสถานการณ์ตั้งแต่กระบวนการผลิต การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังเก็บเกี่ยว การเก็บรักษาและการขนส่ง จึงทำให้สารพิษแอฟลาทอกซินอาจปนเปื้อนอยู่ในผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ได้สารพิษชนิดนี้ ทนความร้อนได้สูงถึง 260 องศาเซลเซียส ความร้อนจากการแปรรูปอาหารทั่วไปๆ ไม่สามารถทำลายได้ จึงควรป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนตั้งแต่แรก คือ ลดความชื้นของกระเทียมหลังการเก็บเกี่ยวอย่างรวดเร็วด้วยการทำแห้งหรือตากแห้งอันตรายของสารพิษแอฟลาทอกซินคือเป็นสารก่อมะเร็งส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นที่ตับ และอาจก่อมะเร็งในอวัยวะอื่นๆ เช่น ไต ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และระบบภูมิคุ้มกัน ผู้ใหญ่หากได้รับสารพิษชนิดนี้เข้าไปเป็นจำนวนมาก หรือแม้เป็นจำนวนน้อยแต่ได้รับเป็นประจำ อาจเกิดการสะสมจนทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและ สมองบวมได้ วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างกระเทียมจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางจำหน่ายในตลาดในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์สารพิษแอฟลาทอกซิน ผลปรากฏว่ากระเทียมทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารแอฟลาทอกซิน

ผลวิเคราะห์แอฟลาทอกซินในกระเทียม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แอฟลาทอกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
กระเทียม ร้านที่ 1 จากตลาดย่านบางกะปิ	ไม่พบ
กระเทียม ร้านที่ 2 จากตลาดย่านจตุจักร	ไม่พบ
กระเทียม ร้านที่ 3 จากตลาดย่านดุสิต	ไม่พบ
กระเทียม ร้านที่ 4 จากตลาดย่านปทุมวัน	ไม่พบ
กระเทียม ร้านที่ 5 จากตลาดย่านปทุมวัน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16-17 มิ.ย. 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/>