

สารกันบูดกับหมูยอ

หมูยอ อาหารสัญชาติเวียดนาม ที่กลายมาเป็นอาหารยอดนิยม และเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อในแถบภาคอีสานและภาคเหนือของเมืองไทย กรรมวิธีการทำหมูยอเริ่มจากนำเนื้อหมูที่บดแล้วมาเติมผงปรุงรส เครื่องเทศเพื่อเพิ่มรสชาติ แล้วนำมาอัดเป็นแท่ง และทำให้สุกด้วยการนึ่งหรือต้ม หากทำทานเองในครอบครัวหรือหมูยอติดพื้นท้องอาจไม่มีอะไรต้องกังวล เพราะมั่นใจได้ถึงความปลอดภัย ทว่าหากซื้อหมูยอจากท้องตลาด สิ่งหนึ่งที่จะขอเตือนคือ อันตรายจากสารกันบูดที่ผู้ผลิตบางรายอาจเติมลงไป ในหมูยอเพื่อให้สามารถเก็บรักษาไว้ขายได้นานๆ สารกันบูดที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมผลิตอาหารมี 2 ชนิดคือ กรดเบนโซอิกที่สามารถยับยั้งการเติบโตของยีสต์และแบคทีเรียได้ดี และกรดซอร์บิกที่มีประสิทธิภาพสูงในการยับยั้งเชื้อราและยีสต์ อีกทั้ง มีความเป็นพิษน้อยและกฎหมายอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ ตามชนิดและปริมาณที่กำหนด สำหรับหมูยอ จัดอยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 418 พ.ศ.2563 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) ไม่ได้กำหนดให้ใช้กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างหมูยอจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางขายในตลาดย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ผลปรากฏว่า พบกรดเบนโซอิกในหมูยอ 3 ตัวอย่าง และพบกรดซอร์บิก 3 ตัวอย่างเช่นกัน ซึ่งมีอยู่ 1 ตัวอย่างที่พบทั้งกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ท่านที่ชื่นชอบเมนูที่มีหมูยอเป็นส่วนประกอบ ขอแนะนำ เลือกซื้อหมูยอที่ในฉลากระบุว่าไม่ใส่สารกันเสีย หรือทานได้แต่อย่าทานให้บ่อยมากนัก เพราะแม้ว่ากรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกจะมีความเป็นพิษปานกลางถึงต่ำ แต่ถ้าวางกายได้รับในปริมาณสูงมากอาจทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย เลือดตกในหรืออัมพาตได้

ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในหมูยอ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณกรดเบนโซอิก (มก. /กก)	ปริมาณกรดซอร์บิก (มก. /กก.)
หมูยอ ร้าน 1 จากตลาดย่านบางกะปิ	205.28	365.78
หมูยอ ร้าน 2 จากตลาดย่านจตุจักร	1,716.17	ไม่พบ
หมูยอ ร้าน 3 จากตลาดย่านดุสิต	2,261.42	ไม่พบ
หมูยอ ร้าน 4 จากตลาดย่านปทุมวัน	ไม่พบ	570.58
หมูยอ ร้าน 5 จากตลาดย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ	1,989.12

วันที่วิเคราะห์ 17-20 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9 124 based on ISO 22855:2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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