

แอฟลาทอกซินกับน้ำจิ้มลูกชิ้น

วัฒนธรรมการกินของคนไทยจะทานลูกชิ้นทอด บั๊ง ย่าง คู่กับน้ำจิ้มเพื่อเพิ่มรสชาติและความอร่อย น้ำจิ้มลูกชิ้นมีสูตรและรสชาติที่หลากหลาย เช่น น้ำจิ้มพริกป่น น้ำจิ้มพริกเผา น้ำจิ้มมะขามเปียก พริกสด หรือพริกแห้ง น้ำจิ้มลูกชิ้นส่วนใหญ่มีส่วนผสมของพริกแห้ง พริกป่น ถั่วลิสง เครื่องเทศต่างๆ หากพ่อค้า แม่ค้าเลือกใช้พริกแห้ง หรือพริกป่น หรือถั่วลิสงที่ไม่สะอาด มีเชื้อราขึ้น อาจมีความเสี่ยงที่จะปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อรา เช่น แอฟลาทอกซิน ได้ สารพิษชนิดนี้ผลิตจากเชื้อรา *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus paraciticus* มักพบในเมล็ดธัญชาติ ถั่วเมล็ดแห้ง ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ข้าวสาลี ถั่วลิสง พริกแห้ง มะพร้าว สมุนไพร และเครื่องเทศฯ สารพิษชนิดนี้เป็นอันตรายต่อร่างกายเพราะเป็นสารก่อมะเร็ง ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นที่ตับ และอาจก่อมะเร็งในอวัยวะอื่นๆ เช่น ไต ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ ระบบภูมิคุ้มกัน หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจำนวนน้อยๆ แต่ได้รับเป็นประจำ อาจเกิดการสะสมจนทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองบวมได้ ที่สำคัญมันทนความร้อนได้สูงถึง 260 องศาเซลเซียส ความร้อนที่ใช้หุงต้ม แปรรูปอาหารทั่วไปไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้ ฉะนั้น การป้องกันไม่ให้อาหารขึ้นรา จึงเป็นวิธีป้องกันอันตรายจากแอฟลาทอกซิน ได้ดีที่สุด สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำจิ้มลูกชิ้นจาก 5 ร้านค้า ที่วางขายในตลาดในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์สารแอฟลาทอกซินปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบสารแอฟลาทอกซินปนเปื้อน ท่านที่ชื่นชอบการทานลูกชิ้น คู่กับน้ำจิ้ม ขอแนะว่าควรเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจได้ว่าน้ำจิ้มมีการใช้วัตถุดิบ พริกแห้ง พริกป่น เครื่องเทศที่สะอาด ไม่ขึ้นรา และใช้ถั่วลิสงที่คั่ว บดสดใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ลักษณะไม่ชื้นและไม่มีจุดสีดำๆ เพื่อความปลอดภัย///

ผลวิเคราะห์แอฟลาทอกซินในน้ำจิ้มลูกชิ้น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แอฟลาทอกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
น้ำจิ้มลูกชิ้น ร้านที่ 1 จากย่านบางกะปิ	ไม่พบ
น้ำจิ้มลูกชิ้น ร้านที่ 2 จากย่านดุสิต	ไม่พบ
น้ำจิ้มลูกชิ้น ร้านที่ 3 จากย่านปทุมวัน	ไม่พบ
น้ำจิ้มลูกชิ้น ร้านที่ 4 จากย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ
น้ำจิ้มลูกชิ้น ร้านที่ 5 จากย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16-17 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety>