Nfitr 1164 มันมากับอาหาร/ หน้า 7 ไทยรัฐ 11 พ.ย. 2565

แคดเมียมในหมึกแห้ง

หมึกแห้ง หนึ่งในอาหารทะเลยอดนิยมของคนเอเชีย ซื้อหาง่ายตามซุปเปอร์มาเก็ตไปจนถึงร้านรวงในตลาด หมึกแห้งจัดเป็นการถนอมอาหารด้วยการตากแห้ง ก่อนจะนำไปประกอบอาหาร ทว่าอาหารทะเล โดยเฉพาะหอยและหมึกมักพบโลหะหนักที่เป็นอันตราย เช่น แคดเมียม ปนเปื้อน เมื่อเราทานอาหารที่มีแคดเมียมปนเปื้อนเข้าสู่ร่างกาย แคดเมียมจะถูกดูดซึมเข้าสู่ระบบทางเดินอาหาร แล้วลำเลียงไปตามกระแสเลือด สะสมตามอวัยวะต่างๆ รวมถึงตับและไต หากได้รับในปริมาณมากๆ จะทำให้เกิดพิษเฉียบพลัน มีอาการเวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องรุนแรง ถ่ายเหลว และอาจมีภาวะเลือดปนออกมา เนื่องจากเกิดการระคายเคืองและอักเสบของอวัยวะภายในระบบทางเดินอาหาร หากมีอาการรุนแรงอาจช็อกเนื่องจากขาดน้ำและไตวายเฉียบพลันได้ แต่หากร่างกายได้รับแคดเมียมปริมาณน้อยๆ เป็นระยะเวลานานจะเกิดการสะสมในกระดูก อาจเป็นโรคอิไตอิไตทำให้กระดูกเปราะ หักง่ายได้ สถาบันอาหารสุ่มตัวอย่างหมึกแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางจำหน่ายตามร้านค้าและตลาดในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณแคดเมียมปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบแคดเมียมปนเปื้อนทั้ง 5 ตัวอย่าง และมีอยู่ 1 ตัวอย่าง พบปริมาณแคดเมียมเกินมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 414 พ.ศ. 2563 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนกำหนดให้อาหารจำพวกหมึกพบแคดเมียมปนเปื้อนได้ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เห็นอย่างนี้แล้วขอแนะว่า ท่านที่ชื่นชอบหมึกแห้งยังทานกันได้ แต่ไม่ควรทานในปริมาณมากๆ ควรทานอาหารให้หลากหลาย เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว///

ผลวิเคราะห์แคดเมียมในหมึกแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	**ปริมาณแคดเมียม** (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
หมึกแห้ง ร้านที่ 1 ย่าน บางกะปิ	1.34
หมึกแห้ง ร้านที่ 2 ย่าน จตุจักร	1.04
หมึกแห้ง ร้านที่ 3 ย่าน ดุสิต	1.83
หมึกแห้ง ร้านที่ 4 ย่าน พระนคร	2.14
หมึกแห้ง ร้านที่ 5 ย่าน ทวีวัฒนา	0.74

วันที่วิเคราะห์ 16-23 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9166 based on AOAC (2019) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/