Nfitr 1169 มันมากับอาหาร/ หน้า 7 ไทยรัฐ 16 ธ.ค. 2565

สารหอม 2AP ในข้าวหอมมะลิ

ข้าวหอมมะลิไทย เป็นข้าวที่มีความนุ่ม เหนียว และกลิ่นหอม ทำให้เป็นที่นิยมทั้งคนไทยและต่างชาติโดยเฉพาะกลิ่นความหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ที่ช่วยทำให้อยากอาหาร และมีผลต่อราคา คุณภาพของข้าวไทยมีพันธุ์ข้าวหอมไม่ต่ำกว่า 50 พันธุ์ แต่พันธุ์ข้าวที่มีคุณภาพดีและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักมากที่สุดคือ ข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 พื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่อยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือ กลิ่นหอมเฉพาะตัวของข้าวหอมมะลิ นั้นมาจากสารหอมระเหยที่เรียกว่า 2-Acetyl-1-Pyrroline หรือ 2AP ข้าวที่ปลูกในแต่ละพื้นที่ที่มีดินต่างกัน และมีการเก็บเกี่ยวต่างกันจะทำให้ได้ข้าวมีกลิ่นหอมแตกต่างกัน เช่น การเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิช่วงระยะเวลา 25 และ 30 วัน หลังจากออกดอกของข้าว จะทำให้เกิดความหอมของข้าวหอมมะลิสูงกว่าการเก็บเกี่ยวข้าวหอมมะลิในช่วงระยะเวลา 35 และ 40 วัน และการตากแดดจะทำให้ความหอมของข้าวหอมมะลิยังคงอยู่มากกว่า การอบข้าวเปลือกเพื่อลดความชื้น แม้ 2AP จะเป็นสารที่ทำให้ข้าวหอมมะลิมีกลิ่นหอม ทว่ากลิ่นความหอมจะลดลงได้ง่าย เพราะสารหอมระเหยชนิดนี้มีจุดเดือดต่ำยิ่งถ้าเก็บในอุณหภูมิสูงขึ้นจะยิ่งทำให้สารหอม 2AP ลดลงมากขึ้นการวัดปริมาณสารให้ความหอม 2AP ในข้าวนั้นซับซ้อน จะต้องตรวจในห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือวิเคราะห์โดยเฉพาะ เช่น ห้องปฏิบัติการสถาบันอาหารที่มีขีดความสามารถตรวจวิเคราะห์ปริมาณสาร 2AP โดยใช้เครื่องมือ HS-GC/MS เพื่อให้ทราบว่าข้าวหอมมะลิที่เราซื้อทานอยู่นั้นมีปริมาณสาร 2AP เท่าใดบ้าง สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างข้าวหอมมะลิที่ตักขายจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าและตลาดในเขตกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสาร 2AP ผลการวิเคราะห์แสดงดังตาราง ///

ผลวิเคราะห์ปริมาณสาร 2AP ในข้าวหอมมะลิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	**ปริมาณสาร 2AP** (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ข้าวหอมมะลิ ร้าน 1 ย่านบางพลัด กทม.	0.24
ข้าวหอมมะลิ ร้าน 2 ตลาดย่านทวีวัฒนา กทม.	0.11
ข้าวหอมมะลิ ร้าน 3 ตลาดย่านบางบัวทอง จ.นนทบุรี	0.39
ข้าวหอมมะลิ ร้าน 4 ตลาดย่านสามพราน จ.นครปฐม	0.27
ข้าวหอมมะลิ ร้าน 5 ร้านค้าออนไลน์ย่านมีนบุรี กทม.	0.30

วันที่วิเคราะห์ 15 ก.ย.- 27 ต.ค. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on JARQ 38(2), 105-109 (2004)

by HS-GC/MS ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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