

### ทองแดงในเครื่องแกงเขียวหวาน

เครื่องแกงเขียวหวานภูมิปัญญาของคนไทยโบราณที่ประยุกต์จากแกงเผ็ดมาเป็นแกงเขียวหวาน ด้วยการใส่พริกสีเขียวเพิ่มเข้าไปเพื่อให้แกงมีสีเขียว มีสีสันทันแต่เปลี่ยนจากสีแดงของแกงเผ็ด เครื่องแกงเขียวหวานมีส่วนประกอบของพืชสมุนไพร เครื่องเทศหลายชนิด ทั้งพริกขี้หนูเขียว เม็ดผักชี เม็ดยี่หระ ข่าขอย พริกไทย ตะไคร้ขอย ผิวมะกรูด กระเทียม หอมแดง รากผักชี หากส่วนประกอบเหล่านี้ ปนเปื้อนโลหะหนักจากดิน น้ำ ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าแมลงที่ใช้ในระหว่างเพาะปลูก ก็อาจทำให้เครื่องแกงเขียวหวานปนเปื้อนโลหะหนักไปด้วย เช่น ทองแดง ปกติ ทองแดงเป็นธาตุที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย ซึ่งมีความสำคัญกับร่างกาย คือ ทำหน้าที่สร้างพลังงาน กำจัดสารอนุมูลอิสระ เป็นส่วนประกอบของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง และทำหน้าที่เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาที่ช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็กเพื่อสร้างฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง การขาดทองแดงจึงมีผลทำให้มีภาวะโลหิตจาง ภูมิต้านทานโรคต่ำ มีความผิดปกติเกี่ยวกับโรคต่อมไทรอยด์ การสร้างคอลลาเจน และทำให้ผมแข็งกระด้างแต่หากได้รับในปริมาณมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกายจะส่งผลเสีย คือ ทำให้อาเจียน อักเสบในช่องท้องและกล้ามเนื้อ ท้องเสีย การทำงานของหัวใจผิดปกติและกดระบบภูมิคุ้มกัน วันนี้ สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างเครื่องแกงเขียวหวาน จำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางขายตามร้านค้าในตลาดและขายออนไลน์ 5 แห่ง ในเขตกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด เพื่อนำมาวิเคราะห์ทองแดงปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบทองแดงในเครื่องแกงเขียวหวานทั้ง 5 ตัวอย่าง ปริมาณที่พบอยู่ในช่วง 2.96-3.60 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม นับว่าปริมาณยังไม่มากจนเป็นอันตรายต่อร่างกาย

### ผลวิเคราะห์ปริมาณทองแดงในเครื่องแกงเขียวหวาน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ทองแดง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
เครื่องแกงเขียวหวาน ร้าน 1 จากตลาดย่านบางพลัด	3.08
เครื่องแกงเขียวหวาน ร้าน 2 จากตลาดย่านทวีวัฒนา	3.28
เครื่องแกงเขียวหวาน ร้าน 3 จากตลาดย่านไทรมาย นนทบุรี	3.20
เครื่องแกงเขียวหวาน ร้าน 4 จากตลาดย่านสามพราน นครปฐม	3.60
เครื่องแกงเขียวหวาน ร้าน 5 จากร้านออนไลน์ จ. ภูเก็ต	2.96

วันที่วิเคราะห์ 16-20 ก.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9152 based on AOAC (2019) 984.27  
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>