

ยาฆ่าแมลงตกค้างในสตรอว์เบอร์รีสด

สตรอว์เบอร์รี ผลไม้ที่มีแหล่งกำเนิดมาจากเมืองหนาว ปัจจุบันกลายเป็นผลไม้ที่ผลิตได้เองในประเทศแถมยังเป็นที่นิยมของคนไทย อาจเพราะมีสีส้มแดงสวย รสชาติมีตั้งแต่เปรี้ยว เปรี้ยวอมหวาน จนถึงหวานน้ำชื่นใจ สตรอว์เบอร์รียังอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระหลายชนิด ทั้งเคอราซีทิน เคมเฟอรอล และแอนโทไซยานิน ที่มีส่วนช่วยยับยั้งสารก่อมะเร็งได้ และมีวิตามินซีปริมาณสูง ทว่า ทุกวันนี้ยังมีเกษตรกรบางรายใช้ยาฆ่าแมลง เพื่อกำจัดแมลงและศัตรูพืชต่างๆ ในระหว่างการเพาะปลูกสตรอว์เบอร์รี โดยหวังให้ผลสตรอว์เบอร์รีสวยงาม น่าทาน ไม่มีรอยหนอนหรือแมลงเจาะแต่อาจลืมไปว่าหากใช้ยาฆ่าแมลงอย่างไม่ถูกต้องและเหมาะสม หรือใช้ในปริมาณที่มากเกินไปอาจทำให้สารยังคงตกค้างอยู่ในสตรอว์เบอร์รีในระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ยาฆ่าแมลงที่เกษตรกรนิยมใช้มี 4 กลุ่มคือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต กลุ่มคาร์บาเมตและกลุ่มไพรีทรอยด์ ซึ่งแต่ละกลุ่มมีอันตรายแตกต่างกันไป ช่วงนี้ยังเป็นฤดูกาลของสตรอว์เบอร์รีในเมืองไทย สถาบันอาหารจึงเก็บตัวอย่างสตรอว์เบอร์รีสด จำนวน 5 ตัวอย่างจากตลาดย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้าง 4 กลุ่ม รวม 67 ชนิด ผลปรากฏว่าพบสารไดเมโทเอตและโอเมโทเอต (กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต) ตกค้างในสตรอว์เบอร์รีสด 1 ตัวอย่าง แม้ปริมาณที่พบตกค้างจะไม่มาก แต่ก็ไม่ควรชะล่าใจก่อนนำสตรอว์เบอร์รีสดมาทาน ควรล้างให้สะอาดโดยแช่ในน้ำนาน 15 นาที แล้วเปิดน้ำสะอาดไหลผ่านพร้อมกับถูไปมานาน 2 นาที เพียงแค่นี้ก็ช่วยลดสารที่ตกค้างลงจนไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับร่างกายเราได้แล้ว

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในสตรอว์เบอร์รีสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน	กลุ่มคาร์บาเมต	กลุ่มไพรีทรอยด์
สตรอว์เบอร์รีร้าน 1 ตลาดย่านบางแค	ไดเมโทเอต 0.36 โอเมโทเอต 0.03	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สตรอว์เบอร์รีร้าน 2 ตลาดย่านพุทธมณฑล นครปฐม	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สตรอว์เบอร์รีร้าน 3 ตลาดย่านจตุจักร	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สตรอว์เบอร์รีร้าน 4 ตลาดย่านดุสิต	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สตรอว์เบอร์รีร้าน 5 ตลาดย่านธนบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24-26 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9140 based on CDFR-MRS, Method State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>