

### สารกันเสียในน้ำพริกหนุ่ม

น้ำพริกหนุ่ม อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ มีวัตถุดิบหลัก คือ พริกหนุ่ม หอมแดง กระเทียม น้ำปลา เกลือ และมะนาว รสเผ็ดจากพริกช่วยทำให้เจริญอาหาร ขับลม ช่วยย่อย กระเทียมและหอมแดงช่วยขับลมในลำไส้ แก้ไอ ขับเสมหะ ช่วยย่อย และยับยั้งการเติบโตของเชื้อต่างๆ หากต้องการทานน้ำพริกหนุ่มไม่จำเป็นต้องเดินทางไปถึงภาคเหนือเหมือนสมัยก่อน ปัจจุบันสามารถหาซื้อได้ทั้งในตลาดสดตลาดนัด ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ตแทบทุกภาคหรือซื้อร้านค้าออนไลน์ ทว่าท่านที่ชอบน้ำพริกหนุ่มขอเตือนให้ระวังอันตรายจากสารกันเสียกันสักนิด เพราะอาจมีผู้ผลิตบางรายเติมสารกันเสีย เช่น กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก ลงไปเพื่อให้สามารถเก็บรักษาและวางขายได้นานๆ แม้สารทั้ง 2 ชนิด มีความเป็นพิษน้อย กฎหมายอนุญาตให้ใช้ได้ตามชนิดอาหารและปริมาณที่กำหนด แต่ถ้าได้รับในปริมาณสูงมากๆ อาจทำให้เกิดอันตราย คือ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย เลือดตกในหรืออัมพาตได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 418 พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข วิธีการใช้และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) กำหนดให้ใช้วัตถุกันเสียกรดเบนโซอิกได้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกรดซอร์บิกไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในกลุ่มอาหารเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว น้ำพริกกะปิ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ที่วางจำหน่ายตามตลาดในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลเพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ผลปรากฏว่าพบกรดเบนโซอิกในน้ำพริกหนุ่ม 3 ตัวอย่าง ซึ่งเกินค่ามาตรฐานถึง 2 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ท่านที่ชอบน้ำพริกหนุ่มควรซื้อจากร้านที่มั่นใจได้ว่าไม่ใช้สารกันเสีย หรือหากใช้ก็ใช้ปริมาณไม่มาก เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในระยะยาว ///

### ผลวิเคราะห์สารกันเสียในน้ำพริกหนุ่ม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	กรดซอร์บิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
น้ำพริกหนุ่ม ร้าน 1 จากตลาดย่านบางแค	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ร้าน 2 จากตลาดย่านพุทธมณฑล	335.68	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ร้าน 3 จากตลาดย่านจตุจักร	4,992.69	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ร้าน 4 จากตลาดย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ร้าน 5 จากร้านค้าย่านบางกรวย	631.03	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18-19 มี.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9124 based on ISO 22855 : 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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