

### ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในน้ำตาลปี๊บ

น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลปีก ผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ช่อดอกมะพร้าว ช่อดอกต้นตาล โดยนำมาให้ความร้อนหรือเคี่ยวจนงวดได้ที่ได้เป็นน้ำตาลปี๊บสีน้ำตาลอ่อนที่มีรสหวาน กลิ่นหอม สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายทั้งอาหารคาว เช่น พะโล้ น้ำยำ น้ำพริก น้ำจิ้มต่าง ๆ และขนมหวานของไทย เช่น บัวลอย ลอดช่องน้ำกะทิ กล้วยบัวชชี ข้าวเหนียวทุเรียน ฯ ทว่าน้ำตาลมะพร้าวเมื่อเก็บไว้นานสีอาจคล้ำขึ้นจนเป็นสีน้ำตาลเข้ม ไม่นำทานหรือเลือกซื้อไปปรุงอาหาร ผู้ผลิตบางรายจึงมีการเติมสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อฟอกสีของน้ำตาลปี๊บไม่ให้ดำคล้ำได้ง่าย และสามารถเก็บรักษาเพื่อขายได้เป็นเวลานาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 418 พ.ศ. 2563 กำหนดให้ใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในน้ำตาลปี๊บได้แต่ต้องไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพราะหากใช้ในปริมาณที่มากเกินไปอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ถ้าได้รับซัลเฟอร์ไดออกไซด์จากการทานอาหารในปริมาณไม่มาก ร่างกายจะมีเอนไซม์ที่เปลี่ยนสารซัลไฟด์เป็นสารซัลเฟตซึ่งไม่มีพิษ และถูกขับออกจากร่างกายปัสสาวะ แต่หากได้รับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก ๆ จะทำให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องร่วง เวียนศีรษะ อาเจียน ซ็อก หมดสติ และผู้ที่แพ้มากหรือผู้ที่ เป็นโรคหอบหืดอาจเสียชีวิตได้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างน้ำตาลปี๊บจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 3 ยี่ห้อและ 2 ร้านค้า ที่วางจำหน่ายในตลาดย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ผลปรากฏว่าพบน้ำตาลปี๊บ 3 ตัวอย่าง มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง และพบเกินค่ามาตรฐานทั้ง 3 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์ห้อย่างนี้แล้วท่านที่ชอบความหวานขอให้เพล่าๆ กันลงบ้าง เพื่อความปลอดภัย///

### ผลวิเคราะห์ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในน้ำตาลปี๊บ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
น้ำตาลปี๊บ ยี่ห้อ 1 จากตลาดย่านบางแค กทม.	ไม่พบ
น้ำตาลปี๊บ ยี่ห้อ 2 จากตลาดย่านดุสิต กทม.	277.24
น้ำตาลปี๊บ ยี่ห้อ 3 จากตลาดย่านพุทธมณฑล นครปฐม	43.40
น้ำตาลปี๊บ ร้าน 1 จากตลาดย่านสามพราน นครปฐม	62.18
น้ำตาลปี๊บ ร้าน 2 จากตลาดย่านบางกอกน้อย กทม.	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 มี.ค. - 3 ก.พ. 2566 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2019) 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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