

พาราควอตในถั่วเหลือง

ถั่วเหลือง ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญของไทย เพราะเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของทั้งคนและสัตว์ อีกทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง คือ มีกรดอะมิโนจำเป็น 9 ชนิด ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แร่ธาตุ มีสารสำคัญที่มีประโยชน์ เช่น ช่วยปรับสมดุลฮอร์โมน บำรุงหัวใจและหลอดเลือด ถั่วเหลือง แปรรูปเป็นอาหารคาวหวานได้หลายชนิด เช่น น้ำเต้าหู้ เต้าหู้ เต้าหู้เหลือง ขนมถั่วกวน นมถั่วเหลือง รวมทั้งนำมาหมักทำซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว หรือสกัดเป็นน้ำมันสำหรับใช้ประกอบ ประุงอาหาร ถั่วเหลืองเป็นวัตถุดิบที่หาซื้อง่าย มีขายทั้งแบบเต็มเมล็ดและผ่าซีก ตามท้องตลาดทั่วไป ราคาไม่แพง ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจของไทยที่ปลูกกันมากในภาคเหนือ เกษตรกรอาจมีการใช้สารกำจัดศัตรูพืชและกำจัดวัชพืชในระหว่างการเพาะปลูก ส่งผลให้สารเหล่านี้อาจตกค้างในถั่วเหลือง รวมถึงในดิน แหล่งน้ำที่ใช้เพาะปลูก หรือแพร่กระจายและตกค้างในพืชอื่นๆ ที่ปลูกบริเวณใกล้เคียงได้ ยิ่งถ้าเป็นสารชนิดที่ตกค้างในดินและแหล่งน้ำได้เป็นเวลานานๆ เช่น สารพาราควอต ที่เกษตรกรอาจไม่ได้ใช้กำจัดศัตรูพืชในระหว่างการเพาะปลูก เพราะเป็นสารที่ไทยไม่อนุญาตให้ใช้ตั้งแต่ปี 2563 แต่หากดินหรือแหล่งน้ำบริเวณนั้นๆ เคยมีการใช้พาราควอตมาก่อนหน้า ก็อาจทำให้มีสารนี้ตกค้างอยู่ในดิน น้ำและพืชที่ปลูกบริเวณนั้นได้ สารพาราควอต ไทยประกาศยกเลิกการใช้ และจัดให้อยู่ในบัญชีวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 คือ ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก นำผ่านหรือมีไว้ในครอบครอง และกำหนดให้ห้ามพบพาราควอตในอาหารตั้งแต่ปี 2563 สารชนิดนี้ เมื่อเข้าสู่ร่างกายจากการบริโภคอาหารจะก่อให้เกิดอันตราย เช่น พิษเฉียบพลันทำให้เกิดแผล ในปาก เจ็บคอ อาเจียน ปวดท้อง แสบร้อนในช่องอก หรือหากได้รับเป็นเวลานานๆ จะก่อให้เกิดอาการทางระบบประสาท ไตวาย ตับอักเสบ หอบและเหนื่อยได้

สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างถั่วเหลืองซีกและเต็มเมล็ดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในตลาดในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสารพาราควอตตกค้าง ผลปรากฏว่าถั่วเหลืองทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบสารพาราควอตตกค้างเลย วันนี้คนไทยมั่นใจได้ว่าถั่วเหลืองในบ้านเราปลอดภัยจากพาราควอต

ผลวิเคราะห์พาราควอตในถั่วเหลือง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	พาราควอต (mg/ kg)
ถั่วเหลืองซีก ร้าน 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ถั่วเหลือง (เต็มเมล็ด) ร้าน 2 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
ถั่วเหลืองซีก ร้าน 3 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
ถั่วเหลืองซีก ร้าน 4 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ถั่วเหลือง (เต็มเมล็ด) ร้าน 5 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 8-9 พ.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9260 based on EU Reference

Laboratory for Pesticides requiring Single Residue Methods (EURL-SRM) Version 11, Feb 2020

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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