

### ไส้กรอกนมหกบโนเทรตและโนไทรต์

ไส้กรอกนมห ของว่างที่เด็ก ๆ วยรุ่นหรือแม่แต่ผู้ใหญ่ชอบทาน เพราะหาซื้อง่าย ทานสะดวก อิ่มท้องและราคาจับต้องได้ โดยเฉพาะไส้กรอกนมหที่มีสีชมพูน่ารัก มีกลิ่นนมหหรือวนิลาหอมนำทาน ไส้กรอกนมหส่วนใหญ่ผลิตจากเนื้อไก่บด ผสมกับแป้งมัน เครื่องเทศ เครื่องปรุงต่างๆ และวัตถุเจือปนอาหาร เช่น สารกลุ่มโนเทรตและโนไทรต์ ที่ผู้ผลิตอาจเติมลงไปเพื่อตรึงสีของไส้กรอกให้คงสีชมพูสวยงาม ไม่ให้มีสีคล้ำ และป้องกันการเน่าเสียทำให้เก็บรักษาไส้กรอกนมหไว้ขายได้นานๆ ตามกฎหมายไทยอนุญาตให้ใช้สารกลุ่มโนเทรตและโนไทรต์เติมในอาหารได้ เพื่อคงสภาพสีและกันเสีย โดยอนุญาตให้ใช้ในอาหารตามชนิดที่อนุญาตและในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น เพราะหากผู้บริโภคทานอาหารที่มีโนเทรต หรือโนไทรต์ปริมาณมาก ๆ หรือมากเกินไปเข้าสู่ร่างกายอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เช่น ปัสสาวะบ่อย อ่อนเพลีย หมดสติ เมื่อโนเทรตเข้าสู่ร่างกายจะถูกเปลี่ยนเป็นโนไทรต์ และโนไทรต์สามารถเปลี่ยนเป็นไนโตรซามีนสารที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคมะเร็งในอวัยวะต่างๆ ได้ สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างไส้กรอกนมห จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณโนเทรตและโนไทรต์ ผลการวิเคราะห์พบว่าไส้กรอกนมหทั้ง 5 ตัวอย่าง พบปริมาณโนเทรตในช่วง 7.11-18.63 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และพบปริมาณโนไทรต์อยู่ในช่วง 4.38 - 32.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งปริมาณโนไทรต์ที่พบนั้นยังไม่เกินค่ามาตรฐานตามกฎหมายไทยที่อนุญาตให้ใช้ในไทรต์ในไส้กรอกสูงสุดได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม วันนี้ ผู้บริโภคทานไส้กรอกนมหกันได้อย่างปลอดภัย ก่อนซื้อควรอ่านฉลากให้ทราบข้อมูลด้วยว่าใส่วัตถุเจือปนอาหารชนิดที่กฎหมายอนุญาตหรือไม่ ที่สำคัญควรทานอาหารให้หลากหลาย ครบ 5 หมู่เพื่อร่างกายที่แข็งแรงและปลอดภัย.

### ผลวิเคราะห์โนเทรตและโนไทรต์ในไส้กรอกนมห

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	
	โนเทรต	โนไทรต์
ไส้กรอกนมห ยี่ห้อ 1	7.11	26.60
ไส้กรอกไก่รสนมห กลิ่นวนิลา ยี่ห้อ 2	15.40	32.05
ไส้กรอกนมห ยี่ห้อ 3	10.30	30.66
ไส้กรอกนมหชีส ยี่ห้อ 4	12.97	19.91
ไส้กรอกนมหฮอตดอกไก่ ยี่ห้อ 5	18.63	4.38

วันที่วิเคราะห์ 21-23 พ.ย. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method: T9170 based on AOAC (2019), 976.14

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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