ซาลบูทามอลกับเนื้อวัวสด

เนื้อวัว อาหารที่เป็นแหล่งโปรตีน รสชาติอร่อยที่นำมาปรุง ประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น สเต็กเนื้อ เนื้อแดดเดียว เนื้อย่างจิ้มแจ่ว ซุปเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเรือ ชาบูเนื้อ แกงกะหรี่เนื้อ ซอยจุ๊ นอกจากเนื้อจะมีรสชาติอร่อยลิ้นแล้ว ยังมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งเป็นแหล่งโปรตีน มีกรดไขมันที่ให้ประโยชน์ให้พลังงานสูง แถมยังมีธาตุเหล็ก วิตามินบี 12 ที่จำเป็นต่อร่างกาย ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโตของผนังเซลล์ทำให้ผิวหนังแข็งแรงและปกป้องอวัยวะต่างๆ ปัจจุบัน มีการใช้ทั้งอาหารข้นและอาหารหยาบในการเลี้ยงวัว โดยเฉพาะโคขุนเพื่อให้แลกเปลี่ยนเป็นเนื้อ ซึ่งอาจมีเกษตรกรบางรายนำสารเร่งเนื้อแดงในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β-Agonist) เช่น สารซาลบูทามอล ผสมลงในอาหารสัตว์ เพื่อเร่งการเจริญเติบโต ลดปริมาณไขมันในเนื้อวัว เพิ่มปริมาณกล้ามเนื้อ และ ทำให้เนื้อวัวมีสีแดงน่าทาน ขายได้ราคาดี ทว่าสารเร่งเนื้อแดงที่ตกค้างอยู่ในเนื้อวัวนั้นก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค คือ ทำให้กล้ามเนื้อสั่น กระตุ้นการเต้นของหัวใจ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนปวดศีรษะ ผู้ที่เป็นโรคหัวใจ โรคลมชัก โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน หญิงมีครรภ์ นับเป็นกลุ่มเสี่ยง ที่จะเป็นอันตรายหากได้รับสารเร่งเนื้อแดงที่ตกค้างในเนื้อวัวเข้าสู่ร่างกาย ตามกฎหมายไทย ไม่อนุญาตให้พบสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ และเกลือของสารกลุ่มนี้ตกค้างในอาหาร สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างเนื้อวัวสด จำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางขายจาก 5 ร้านค้าในตลาดสด เขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ซาลบูทามอลตกค้าง ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบซาลบูทามอลตกค้างเลย เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อวัวสดปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง ขอแนะว่า ให้เลือกซื้อเนื้อวัวสดที่สีไม่แดงมากเกินไป ควรมีไขมันแทรกอยู่ในเนื้ออย่างเป็นธรรมชาติ ควรทานอาหารให้หลากหลาย ออกกำลังกาย พักผ่อนให้เพียงพอ เพื่อความปลอดภัยและร่างกายแข็งแรง.

ผลวิเคราะห์สารซาลบูทามอลในเนื้อวัวสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารซาลบูทามอล (พบ/ ไม่พบ)
เนื้อวัวสด ร้าน 1 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
เนื้อวัวสด ร้าน 2 ย่านดินแดง	ไม่พบ
เนื้อวัวสด ร้าน 3 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
เนื้อวัวสด ร้าน 4 ย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ
เนื้อวัวสด ร้าน 5 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16-20 พ.ย. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9209 based on Science China Chemistry, April 2010 Vol. 53, No. 4: 832-840 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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