

### กาแฟสำเร็จรูปกับสารพิษจากเชื้อรา

กาแฟ เครื่องดื่มประจำบ้านและสถานที่ทำงานทั้งของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ปัจจุบันมีทั้งรูปแบบ กาแฟสด กาแฟสำเร็จรูป กาแฟแคปซูล กาแฟ 3 in 1 ที่หาซื้อได้ง่าย และสะดวกในการบริโภค โดยเฉพาะกาแฟสำเร็จรูปที่เพียงแค่เติมน้ำร้อนก็ดื่มได้อย่างอร่อย กาแฟสำเร็จรูป แม้จะอร่อยและสะดวก แต่ทว่าอาจมีอันตรายแอบแฝงมาด้วย เช่น โอคราทอกซิน เอ สารพิษจากเชื้อรา ที่มักพบปนเปื้อนในเมล็ดธัญชาติ ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ ถั่วเมล็ดแห้ง เมล็ดโกโก้ เมล็ดกาแฟ เมล็ดถั่วเหลืองและผลไม้อบแห้ง สารพิษชนิดนี้ อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต หรือการเก็บรักษา ที่เกษตรกรผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะที่ดี หรือความสะอาดในการเก็บเกี่ยว เก็บรักษาและการผลิต หรือไม่ควบคุมความชื้นในบริเวณสถานที่เก็บรักษาเมล็ดกาแฟ และผลิตกาแฟสำเร็จรูป อาจทำให้มีเชื้อราปนเปื้อนและสร้างสารพิษโอคราทอกซิน เอ อยู่ในกาแฟได้ เมื่อเราได้รับโอคราทอกซิน เอ เข้าสู่ร่างกายในปริมาณมากๆ และเป็นเวลานาน จะมีผลต่อระบบการทำงานของไต ระบบประสาทส่วนกลาง อาจก่อให้เกิดโรคไตอักเสบ และอาจก่อมะเร็งในระบบทางเดินปัสสาวะ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างกาแฟสำเร็จรูปจำนวน 5 ตัวอย่าง 5 สูตร จาก 4 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณโอคราทอกซิน เอ ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบโอคราทอกซิน เอ ปนเปื้อนเลย วันนี้บริโภคกาแฟสำเร็จรูปกันได้อย่างปลอดภัย.

### ผลวิเคราะห์ปริมาณโอคราทอกซิน เอ ในกาแฟสำเร็จรูป

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณโอคราทอกซิน เอ (ไมโครกรัม/ กาแฟ 1 กิโลกรัม)
กาแฟสำเร็จรูปผสมกาแฟอาราบิก้าคั่วบดละเอียด ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
กาแฟสำเร็จรูปชนิดเกล็ด ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ซีเล็ค กาแฟสำเร็จรูป ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
คลาสสิก กาแฟสำเร็จรูป ร้าน 4	ไม่พบ
กาแฟสำเร็จรูปชนิดเกล็ด สูตรเอสเปรซโซ่ โรสดี ยี่ห้อ 2	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21-25 มี.ค. 2567 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam

Ochrates Instruction Manual, 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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