Nfitr 933 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 8 ธ.ค. 2560

ลอดช่องน้ำกะทิกับเชื้อก่อโรค

หากกล่าวถึงขนมไทยโบราณ 4 ชนิดที่น้อยคนจะคุ้นชื่อ ได้แก่ ไข่กบ หรือเม็ดแมงลัก นกปล่อย หรือลอดช่อง บัวลอยหรือข้าวตอก และอ้ายตื้อ หรือข้าวเหนียว

ขนมไทยทั้ง 4 ชนิด เป็นขนมที่แม่บ้านสมัยโบราณนำมาจัดเป็นสำรับไว้ทานหลังเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ แสดงถึงความเป็นอยู่ ประเพณี และวัฒนธรรมตามวิถีไทยที่ร้อยเรียงเรื่องราวจากสิ่งใกล้ตัว จวบจนปัจจุบันน้อยคนนักที่จะรู้ชื่อโบราณ รู้จักกันเพียงแค่ชื่อสมัยใหม่เท่านั้น

ลอดช่อง เป็นหนึ่งในขนมไทยโบราณที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า โดยนำข้าวเจ้าไปแช่น้ำไว้ 1 คืน ก่อนนำมาโม่จนเป็นแป้งน้ำกรองด้วยผ้าข้าวบางจนได้น้ำแป้งสำหรับลอดช่องผสมกับน้ำใบเตย น้ำปูนใส และส่วนผสมอื่น นวดให้แป้งคงตัวนำไปตั้งไฟค่อยๆ กวนจนแป้งเหนียว ข้นและสุก นำมากดบนพิมพ์ เป็นเส้นในน้ำเย็นรอเส้นลอยก็ตักขึ้น ทานพร้อมน้ำกะทิจากน้ำตาลมะพร้าว และน้ำแข็ง เป็นของหวานทานแก้ร้อนได้ดี ทว่าหากเลือกทานแบบไม่ระมัด ระวังอาจเป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เพราะลอดช่องที่เราซื้อมาทานนั้น อาจมีเชื้อก่อโรค เช่น *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้

เชื้อชนิดนี้พบทั่วไปในธรรมชาติทั้งดิน น้ำ อากาศ ฝุ่นละออง หากกระบวนการผลิตลอดช่องไม่สะอาด และผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ โอกาสที่เชื้อจะปนเปื้อนก็สูง เชื้อชนิดนี้มักพบปนเปื้อนในอาหารที่ทำจากข้าว ธัญพืชและแป้ง

ถ้าเราทานอาหารที่มีเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนเข้าไปจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการอาเจียน และท้องร่วง ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 กำหนดให้พบเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนในขนมหวานหรือขนมไทย ได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างลอดช่องน้ำกะทิจากร้านค้าและยี่ห้อต่างๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปรากฏว่าทุกตัวอย่างพบการปนเปื้อน และมี 1 ตัวอย่าง พบปนเปื้อนเกินเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด

เห็นอย่างนี้แล้ว ขอแนะว่าเลือกซื้อจากร้านที่สะอาด และทำสดใหม่ เพื่อความปลอดภัยจะดีกว่า

ผลวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในลอดช่องน้ำกะทิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	***บาซิลลัส ซีเรียส*** **(ซีเอฟยู/ กรัม)**
ขนมลอดช่อง ร้าน 1 ย่านนนทบุรี	200
ขนมลอดช่อง ร้าน 2 ย่านบางขุนศรี	น้อยกว่า 10
ขนมลอดช่อง ร้าน 3 ย่านสำโรง	20
ขนมลอดช่อง ยี่ห้อ 1	น้อยกว่า 10
ขนมลอดช่อง ยี่ห้อ 2	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 6-23 พ.ย. 2560 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM *Online*, 2012 (Chapter 14)

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