

สารเร่งเนื้อแดงกับเนื้อหมูสด

ใกล้ช่วงเทศกาลที่หลายคนรอคอยจะได้มีโอกาสพักผ่อน พบปะญาติพี่น้องที่ห่างหายกันมานาน ครอบครัวได้มีโอกาสอยู่พร้อมหน้า ใต้ถ่มสารทุกข์สุขดิบ ล้อมวงผิงไฟและทานอาหารร่วมกัน อาหารที่เรามักพบเห็นอยู่เสมอคือ อาหารประเภทบั้ง ย่าง จิ้มจุ่ม เช่น หมูย่าง เนื้อย่าง หมูกระทะ หมูจุ่ม ปลาเผา พร้อมน้ำจิ้มและเครื่องเคียงสารพัด

วันนี้คอลัมน์มันมากับอาหาร มีข้อมูลอันตรายที่อาจแอบแฝงในเนื้อหมูมาบอกกล่าว หลายคนยังไม่ทราบว่า เนื้อหมูสดที่เราซื้อมาปรุงเป็นอาหารนั้นอาจมีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ได้ สารดังกล่าวมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ มีหลายชนิด เช่น ซัลบูทามอล เคลนบูเทอรอล และแรคโตพามีน ผู้เลี้ยงจะผสมลงในอาหารและน้ำให้หมูกิน เมื่อหมูกินอาหารและน้ำที่มีสารดังกล่าวเข้าไป จะทำให้ซากหมูมีเนื้อแดงเพิ่มมากขึ้น ไขมันน้อยลง ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่นิยมทานเนื้อแดง ไม่มีมันเพราะไม่ต้องการคอเรสเตอรอล กลัวอ้วน เมื่อเราทานเนื้อหมูที่มีสารเร่งเนื้อแดงเข้าไป มันจะตกค้างและสะสมในร่างกาย หากสะสมนานๆ จะมีผลต่อการทำงานของระบบประสาท เริ่มต้นด้วยอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วกว่าปกติ ภาวะกรวย คลื่นไส้ อาเจียน จะอันตรายมากสำหรับคนท้อง คนที่เป็นโรคหัวใจ ความดันสูง และเบาหวาน แต่อันตรายดังกล่าวจะไม่เกิดขึ้นแบบเฉียบพลัน จึงไม่ต้องวิตกกังวลเกินไปถึงขั้นเลิกซื้อ เลิกทานเนื้อหมู แต่รู้วิธีเลือกซื้อเนื้อหมูสดที่สะอาดและปลอดภัย จากสารเร่งเนื้อแดงมาปรุงอาหาร โดยเลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีชมพูอ่อน มีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อเห็นได้ชัด เมื่อหันทิ้งไว้จะพบน้ำซึมออกมาบริเวณผิว เนื้อที่มีสารเร่งเนื้อแดงจะมีลักษณะค่อนข้างแห้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 269 พ.ศ. 2546 กำหนดว่าต้องไม่พบการตกค้างของ สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ในอาหารทุกชนิด เป็นที่น่ายินดีที่วันนี้ผู้เลี้ยงสุกรไทยได้พัฒนา ปรับปรุง กระบวนการเลี้ยงให้ปลอดภัยมากขึ้น ยืนยันได้จากผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการสถาบันอาหาร ที่ตรวจไม่พบการตกค้างของสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ 3 ชนิด ได้แก่ ซัลบูทามอล เคลนบูเทอรอล และแรคโตพามีนเลย ในเนื้อหมูจำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

ผลวิเคราะห์สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ในเนื้อหมูสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (ไมโครกรัม/ กรัม)		
	เคลนบูเทอรอล	ซัลบูทามอล	แรคโตพามีน
เนื้อหมูสด ร้านที่ 1 ย่านพระประแดง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เนื้อหมูสด ร้านที่ 2 ย่านบางขุนเทียน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เนื้อหมูสด ร้านที่ 3 ย่านบางขุนเทียน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เนื้อหมูสด ร้านที่ 4 ย่านบางใหญ่	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เนื้อหมูสด ร้านที่ 5 ย่านบางใหญ่	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18-20 ธ.ค. 2560 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/>