

### สารกันบูดกับน้ำพริกหนุ่ม

ขณะที่ประเทศไทยกำลังถูกปกคลุมด้วยสภาพอากาศหนาวเย็น ทั่วทุกภาค โดยเฉพาะภาคอีสานและภาคเหนือ ไม่เว้นแม้แต่เมืองหลวงอย่างกรุงเทพฯ เทศกาลปีใหม่ที่มีวันหยุดยาว ผู้คนต่างหลั่งไหลขึ้นไปสัมผัสอากาศหนาวเย็น ชมทะเลหมอก ดอกไม้สวยๆ ตักดวงความสุขให้สมกับที่รอคอย

หลังจากท่องเที่ยวแล้วขากลับก็ไม่ลืมแวะหาของฝากติดไม้ติดมือกลับมาตามนิสัยคนไทย หากไปภาคเหนือสิ่งที่จะไม่ลืมซื้อกลับมาฝากคนที่บ้านเห็นจะเป็น 3 สหาย คือ ไล่ฮั่ว แคลหมู น้ำพริกหนุ่ม อาหารทุกชนิดหากทำสดใหม่ผู้บริโภคอย่างเราก็จะได้รสชาติที่อร่อย กลมกล่อม แต่ถ้าตามช่วงเทศกาลพ่อค้ามักทำเตรียมไว้ขายปริมาณมากๆ

อย่างน้ำพริกหนุ่มมักเตรียมใส่ถุงพลาสติกหรือขวดแบ่งบรรจุขนาดต่างๆ และอาจผสมสารกันบูดลงไป เพื่อช่วยยืดอายุให้เก็บรักษาไว้ขายได้นานๆ เช่น กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก

สาร 2 ชนิดนี้ อนุญาตให้ใช้ในอาหารบางชนิดได้และใช้ในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น หากใช้มากเกินไปอาจเกิดอันตรายได้ เช่น ถ้าได้รับปริมาณมากๆ จะทำให้ระคายเคืองระบบทางเดินอาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ปวดศีรษะ ถ้าได้รับปริมาณน้อยแต่ระยะเวลายาวนาน สารจะสะสมในร่างกายและก่อให้เกิดเป็นพิษเรื้อรัง

ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช. 293/ 2547 กำหนดห้ามใช้สารกันบูดทุกชนิดในน้ำพริกหนุ่ม

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ยี่ห้อและ 1 ร้านค้า ที่วางขายในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำมาวิเคราะห์สารกันบูด 2 ชนิด คือ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ผลปรากฏว่าพบกรดเบนโซอิกใน 4 ตัวอย่าง แต่ไม่พบกรดซอร์บิกในทุกตัวอย่าง

เห็นอย่างนี้แล้ว ขอแนะนำให้เพิ่มความใส่ใจการเลือกซื้ออาหารเฉพาะที่มีบรรจุภัณฑ์ มีฉลากระบุผู้ผลิต สถานที่ผลิตชัดเจน ระบุส่วนผสมทุกชนิด เลี่ยงอาหารปรุงสำเร็จบรรจุถุงหรือกล่องที่ไม่ได้ขายหมดวันต่อวัน ที่สำคัญทานอาหารให้หลากหลายจะดีกว่า

### ผลวิเคราะห์สารกันบูดในน้ำพริกหนุ่ม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารกันบูด (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
น้ำพริกหนุ่ม บรรจุถุงพลาสติก ร้าน 1	5,155.76	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม บรรจุขวดแก้ว ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม บรรจุขวดแก้ว ยี่ห้อ 2	1,003.15	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม บรรจุถุงพลาสติกแบบซิปล็อค ยี่ห้อ 3	176.33	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อ 4	922.12	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-18 ธ.ค. 2560 วิเคราะห์ In-house method T9124 based on ISO 22855: 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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