

### สีผสมอาหารกับอมยิ้มหวาน ๆ วันวาเลนไทน์

วันวาเลนไทน์ นอกจากหนุ่ม ๆ สาว ๆ จะให้ดอกไม้เพื่อแสดงออกถึงความรักที่มีต่อกันแล้ว ขนมหวาน เช่น ช็อกโกแลต อมยิ้มสีสดใสรูปวงกลมหรือรูปหัวใจ นับเป็นอีกหนึ่งของขวัญแทนใจที่วัยรุ่นไทยนิยมให้แก่กัน ทว่าสีสดใสของอมยิ้มนั้น หลายคนอาจไม่คาดคิดว่าจะมีอันตรายแอบแฝงมาด้วย นั่นคือ อันตรายจากสีที่ผู้ผลิตใส่ลงไปเพิ่มความดึงดูดใจและแถมสีสันให้อมยิ้มสวยงาม น่าทาน ปกติ กฎหมายกำหนดให้ใช้สีผสมอาหารสังเคราะห์ผสมลงในอาหารได้ แต่ต้องใช้ชนิดที่อนุญาต และปริมาณที่กำหนดเท่านั้น เพราะหากใช้ปริมาณมากเกินไปก็กฎหมายกำหนด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ เช่น สีจะไปเคลือบเยื่อบุกระเพาะอาหาร ลำไส้ ทำให้น้ำย่อยออกมาไม่สะดวก อาหารย่อยยาก ท้องอืด ท้องเฟ้อ และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ทำให้ท้องเดิน น้ำหนักลด อ่อนเพลีย อาจมีอาการของตับและไตอักเสบ แต่หากผู้ผลิตรายใดแอบใช้สีย้อมผ้าแทนสีผสมอาหารสังเคราะห์ จะยิ่งทำให้ผู้บริโภคเป็นอันตรายจากโลหะหนัก แคดเมียม ตะกั่ว สารหนู ปรอท ที่ปะปนอยู่ในสีย้อมผ้าที่แม้จะได้รับในปริมาณน้อย ก็สะสมในร่างกายทำให้เกิดอันตรายได้ เช่น สารหนู เมื่อเข้าสู่ร่างกายมันจะสะสมอยู่ตามกล้ามเนื้อ กระดูก ผิวหนัง ตับ ไต ทำให้มีอาการอ่อนเพลีย ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ โลหิตจาง ส่วนตะกั่ว จะมีพิษต่อระบบประสาท อาการพิษเรื้อรังจะทำให้ มือตกร เท้าตก เป็นอัมพาต เกิดอาการผิดปกติของทางเดินอาหาร คลื่นไส้ และอาเจียน

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างอมยิ้มหวาน ๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ยี่ห้อและ 1 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์สีผสมอาหารสังเคราะห์ 4 ชนิด ได้แก่ บิลเลียนด์ บลู เอพีเอฟ (สีน้ำเงิน), อีริโทรซิน (สีแดง), ปองโซ 4 อาร์ (สีน้ำเงิน) และตาร์ตราซิน (สีเหลือง) ผลปรากฏว่าพบสีผสมอาหารสังเคราะห์ในอมยิ้ม 3 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินตามที่มาตรฐานกำหนด วาเลนไทน์ปีนี้หนุ่มสาวทั้งหลายสบายใจกันได้///

#### ผลวิเคราะห์สีผสมอาหารในอมยิ้ม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สีผสมอาหาร (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	บิลเลียนด์ บลู เอพีเอฟ	อีริโทรซิน	ปองโซ 4 อาร์	ตาร์ตราซิน
อมยิ้มกลิ่นผลไม้รวม ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ	258.84	ไม่พบ
อมยิ้มกลิ่นผลไม้รวม ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
อมยิ้ม ยี่ห้อ 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
อมยิ้มกลิ่นผลไม้รวม ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	22.14
อมยิ้ม ร้านที่ 1 ย่านจตุจักร	9.62	12.44	45.84	28.58

วันที่วิเคราะห์ 1-5 ก.พ. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9190 based on AOAC (2012) 930.38

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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