

สารหนูอินทรีย์ในสาหร่ายทะเลปรุงรส

สาหร่ายทะเลปรุงรส ปัจจุบันเป็นของกินเล่นที่พบเห็นและหาซื้อได้ง่าย ด้วยคุณประโยชน์ของสาหร่ายที่อุดมไปด้วยโปรตีน ไอโอดีนและใยอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สาหร่ายทะเลเป็นพืชที่เติบโตในทะเล จึงมีโอกาสสูงที่จะพบโลหะหนักปนเปื้อน และชนิดที่มักพบปนเปื้อนได้แก่ สารหนู แคดเมียม และปรอท โลหะหนักปนเปื้อนลงสู่สิ่งแวดล้อม ดิน แหล่งน้ำ ทะเล จากการปล่อยของเสียของโรงงานอุตสาหกรรม หรือจากการใช้ปุ๋ย สารกำจัดแมลงและศัตรูพืช หรือปนเปื้อนมาจากบริเวณที่มีการทำเหมืองแร่ และมีการถลุงแร่ เมื่อโรงงานปล่อยน้ำเสียจากกระบวนการผลิตลงสู่แหล่งน้ำ โอกาสที่โลหะหนักจะปนเปื้อนไปสู่พืช หรือสัตว์ทะเลที่อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำนั้นๆ จึงเป็นเรื่องไม่เกินความคาดหมาย

วันนี้ มั่นมากับอาหาร ขอเสนอเรื่องราวของสารหนูกับสาหร่ายอาหารทานเล่นยอดฮิตของไทยอีกครั้ง สารหนูเป็นโลหะหนักอีกชนิดที่มักพบปนเปื้อนในสาหร่ายทะเล ขอย้ำว่าสารหนูมีอยู่ 2 รูปแบบ คือ สารหนูอินทรีย์และสารหนูอนินทรีย์ ซึ่งสารหนูที่เป็นพิษต่อร่างกายคนเราคือ สารหนูอินทรีย์ เมื่อร่างกายได้รับสารหนูอินทรีย์จากอาหารบ่อยครั้ง และเป็นระยะเวลาหลายๆ สารหนูจะไปสะสมในร่างกาย เมื่อสะสมปริมาณมากๆ จะส่งผลให้เกิดการทำลายระบบสมองและตับ ผิวหนังเปลี่ยนสี ที่ (จุดสีน้ำตาลกระจุกกระจ่าง, จุดขาวๆ กระจุกกระจ่าง, ผิวดำ/เทา ตามฝ่ามือฝ่าเท้า) มีผื่นที่ตุ่มตามฝ่ามือฝ่าเท้า ระบบเส้นโลหิต ระบบประสาท ระบบเลือดมีปัญหา

สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างสาหร่ายทะเลปรุงรสพร้อมบริโภคจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ซุปเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารหนูอินทรีย์ ผลที่ได้พบว่า สาหร่ายทะเลปรุงรสทุกตัวอย่าง ไม่พบสารหนูอินทรีย์ปนเปื้อนเลย

วันนี้ เด็กๆ และผู้ใหญ่ที่ชื่นชอบการทานสาหร่ายเป็นอาหารว่างพอจะสบายใจกันได้ แต่ขอแนะนำว่าอย่าทานให้บ่อยมากนัก ควรทานอาหารอื่นๆ ให้หลากหลาย เช่น ผัก ผลไม้เพื่อร่างกายที่ แข็งแรง และปลอดภัย///

ผลวิเคราะห์ สารหนูอินทรีย์ ในสาหร่ายทะเลปรุงรส

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารหนูอินทรีย์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
สาหร่ายทะเลปรุงรส รสเผ็ด ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
สาหร่ายทะเลทอดกรอบ รสออริจินัล ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
สาหร่ายทอดสไตล์ญี่ปุ่น รสเผ็ด ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
สาหร่ายอบกรอบแผ่นใหญ่ รสเข้มข้น ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
สาหร่ายปรุงรส ยี่ห้อ 5	ไม่พบ