

โลหะหนัก... กับพริกแกง

อาหารไทย นับเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติหลายเมนู ล่าสุด www.cnn.com เปิดเผยถึง 50 อันดับอาหารที่ดี อร่อยที่สุดในโลก ซึ่งอาหารไทยจากประเทศไทยของเรามีชื่อติดอยู่ถึง 3 อันดับ คือ อันดับ 1 แกงมัสมั่น ได้รับการยกย่องให้เป็นเจ้าแห่งอาหาร (The King of all Food) อันดับ 8 ต้มยำกุ้ง และอันดับที่ 46 ส้มตำ ทำให้ถึงมีคนหลงใหลในรสชาติแกงมัสมั่นมากมายขนาดนั้น บางคนให้เหตุผลว่ามัสมั่นเป็นแกงที่มีครบรส กลมกล่อม มีกลิ่นหอมของพริกแกง และเครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ หลายคนไม่อาจปฏิเสธได้ว่า

พริกแกง เป็นเสน่ห์ของอาหารไทยและมีความหลากหลาย ทั้งพริกแกงแดง พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงพะแนง พริกแกงป่า พริกแกงเหล่านี้ล้วนแล้วแต่มีเครื่องเทศ และสมุนไพร เช่น พริก หอมแดง รากผักชี กระเทียม ข่า ตะไคร้ เป็นต้น

วัตถุดิบเหล่านี้ นอกจากมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว อาจมีโลหะหนักอันตรายปนเปื้อนได้ทั้งจากธรรมชาติ เช่น ดิน แหล่งน้ำ ที่อยู่ในบริเวณหรือใกล้การทำเหมืองแร่ และจากมนุษย์ เช่น การใช้ปุ๋ย และสารเคมีในการเพาะปลูก หากนำวัตถุดิบที่เพาะปลูกในแหล่งที่ปนเปื้อนโลหะหนัก หรือเกษตรกรมีการใช้สารเคมีระหว่างการเพาะปลูกจำนวนมากๆ

มาประกอบอาหาร เช่น พริกแกง ก็อาจทำให้พริกแกงมีโลหะหนักปนเปื้อนได้

โลหะหนักมีหลายชนิด ได้แก่ สารหนู ตะกั่ว ปรอท ทองแดง แคดเมียม สังกะสี

แต่ชนิดที่เป็นอันตรายต่อร่างกายและควรระวัง ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียม สารหนู และปรอท

เพราะหากร่างกายได้รับเข้าไปจำนวนมาก หรือจำนวนน้อยแต่เป็นระยะเวลานานๆ

จะทำให้สะสมในร่างกายจนเป็นอันตรายได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างพริกแกงไทย 4 ชนิด จำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้า

ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล มาวิเคราะห์โลหะหนักปนเปื้อน 7 ชนิด ได้แก่

สารหนู แคดเมียม ทองแดง ตะกั่ว ปรอท ดีบุก และสังกะสี

ผลปรากฏว่าพบโลหะหนัก 3 ชนิด คือ แคดเมียม ทองแดงและสังกะสี ปนเปื้อนในพริกแกงทุกตัวอย่าง

แต่ปริมาณที่พบปนเปื้อนน้อยมากและยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย

วันนี้พริกแกงไทย ยังปลอดภัยอยู่ !!!

ผลวิเคราะห์โลหะหนักในพริกแกง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โลหะหนัก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)		
	แคดเมียม	ทองแดง	สังกะสี
พริกแกงเขียวหวาน ยี่ห้อ 1	0.03	0.88	5.47
พริกแกงเผ็ด ร้าน 1 ย่านนนทบุรี	0.03	4.68	7.89
พริกแกงเผ็ด ร้าน 2 ย่านเทเวศร์	0.03	1.86	7.58
พริกแกงป่า ยี่ห้อ 2	0.03	1.45	5.64
พริกแกงส้ม ยี่ห้อ 3	0.03	1.85	6.21

วันที่วิเคราะห์ 21-27 ก.พ. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9153 based on AOAC(2012) 986.15, In-house method T9166 based on AOAC(2012) 999.10, In-house method T9152 based on AOAC(2012) 984.27 and In-house method T944 based on AOAC(2012) 985.16

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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