

ปลาทะเลแห้ง... กับสารพิษจากเชื้อรา

การตากแห้ง หมัก ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน นับเป็นการถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน
ภูมิปัญญาของชาวบ้านไทยที่สืบทอดกันมาช้านานในแต่ละท้องถิ่น
คนไทยสมัยก่อนมีกรรมวิธีการถนอมอาหารที่ไม่ได้ผัดเผดแตกต่างไปจากชาติอื่นๆ
ส่วนใหญ่มักเป็นวิธีที่เรียบง่ายและประหยัดเงิน กรรมวิธีที่พบเห็นบ่อยที่สุดน่าจะเป็นการตากแห้ง
ที่เป็นวิถีชีวิตริมทะเลของชาวประมงพื้นบ้าน เมื่อจับสัตว์น้ำขายแบบสดๆ แล้วหากยังเหลือ
ก็จะนำมาตากแดดทำเป็นอาหารทะเลแห้ง สร้างรายได้ให้กับชาวบ้านอย่างเป็นกอบเป็นกำ
ยิ่งช่วงเทศกาลท่องเที่ยว ผู้คนต่างซื้อหาเป็นของฝากติดไม้ติดมือไปให้ครอบครัว ญาติสนิท มิตรสหาย
สร้างความประทับใจกันไปอีกแบบ สิ่งหนึ่งที่คนซื้อควรระวังเพราะหากเลือกไม่ดีแล้วละก็
ความประทับใจอาจแปรเปลี่ยนเป็นอันตรายต่อร่างกายได้
เพราะอาหารทะเลแห้งที่เลือกซื้อ หากซื้อจากพ่อค้าแม่ค้าที่เก็บรักษาไว้ไม่ดี เช่น เก็บในที่ที่ไม่สะอาด
อากาศไม่ถ่ายเท มีความชื้น หรือใกล้ห้องน้ำห้องส้วม ก็อาจทำให้อาหารทะเลแห้งนั้นมีเชื้อราปนเปื้อนได้
หากเป็นเชื้อราที่สร้างสารพิษอะฟลาท็อกซินด้วยแล้ว จะยังเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างเราๆ
เพราะเมื่อสารพิษอะฟลาท็อกซินเข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดพิษเฉียบพลันทำให้มีอาการชัก หมดสติ
สมองบวม มีการคั่งของไขมันในอวัยวะภายในเช่น ตับ ไต หัวใจ และปอด
ที่สำคัญสารพิษชนิดนี้เป็นสารก่อมะเร็งโดยเฉพาะที่ตับ
ซึ่งความร้อนที่ใช้ในการหุง ต้ม นึ่งอาหารตามปกติไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้
วิธีป้องกันที่ง่ายที่สุดคือ หลีกเลี่ยงอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อรา
หากพบอาหารมีสีคล้ำไปจากเดิม หรือมีจุดดำ มีใยสีเขียว ขาว หรือเหลืองขึ้นบนอาหาร
ให้หลีกเลี่ยงโดยเด็ดขาด วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างปลาทะเลตากแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง
จาก 3 ร้านค้าและ 2 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์สารอะฟลาท็อกซินปนเปื้อน
ผลปรากฏว่าไม่พบอะฟลาท็อกซินปนเปื้อนในปลาแห้งทั้ง 5 ตัวอย่าง
เทศกาลสงกรานต์ปีนี้ ใครที่มองหาของฝากเป็นอาหารทะเลแห้งสบายใจกันได้ ///

ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินทั้งหมดในปลาทะเลแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาท็อกซินทั้งหมด (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
ปลาช่อนทะเลแห้ง ร้านที่ 1 ย่านปากน้ำ	ไม่พบ
ปลาข้างเหลืองแห้ง ร้านที่ 2 ย่านสำโรงเหนือ	ไม่พบ
ปลาเกะตักแห้ง ร้านที่ 3 ย่านพรานนก	ไม่พบ
ปลาไล้กอแห้งหั่นชิ้น ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ปลาวางละเอียดแห้ง ยี่ห้อ 2	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 27 ก.พ. – 5 มี.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based
on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>