

### ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในทุเรียนกวน

ฤดูร้อนเป็นฤดูที่มีช่วงเวลาตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ ไปจนถึงกลางเดือนพฤษภาคมของทุกปี และเป็นช่วงที่ผลไม้ของไทยหลายชนิดให้ผลผลิตมากมาย เช่น มะม่วง เงาะ มังคุด และทุเรียน ทุเรียนนั้นเป็นผลไม้ที่ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ต่างหลงใหลในสีเหลืองอร่าม รสชาติหวานละมุน ทว่าเป็นผลไม้ที่ขายได้เพียงช่วงเวลาสั้นๆ หากเก็บไว้นานจะสุกจนงอมและเละ ไม่น่าทาน มีกลิ่นเหม็น ชาวสวนจึงคิดค้นหาวิธีแปรรูปทุเรียนสดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาได้นานขึ้น เช่น ทุเรียนกวน

กรรมวิธีการทำก็ไม่ยุ่งยากแค่ให้นำเนื้อทุเรียนสดที่สุกจัด ไม่น่าเสียว ไม่มักลิ้นหมัก ไม่มีรสเปรี้ยว มากวนด้วยความร้อนให้เหนียวจนมีลักษณะข้นเหนียวได้ที่ หรืออาจนำเนื้อทุเรียนมาผสมกับน้ำตาลแล้วกวนให้เข้ากัน กวนจนแห้งไม่มีน้ำ ทั้งให้เย็น แล้วนำมาบรรจุลงถุงหรือกล่องพลาสติกเพื่อเก็บไว้ทานเองในครอบครัว หรือเตรียมไว้ขาย ถ้าเป็นกรรมวิธีการทำแบบชาวบ้านสมัยก่อนคงไม่อันตรายเท่าไร แต่ถ้าเป็นการผลิตเพื่อขายในปริมาณมากๆ ผู้ผลิตก็อาจผสมวัตถุกันเสียลงไปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และชะลอการเน่าเสีย เช่น สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ หากรู้เท่าไม่ถึงการณ์ใส่ลงไปปริมาณมากๆ หรือเกินค่ามาตรฐานกำหนดอาจส่งผลให้คนที่ทานเป็นอันตรายได้

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร อนุญาตให้ใส่ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม ปกติเมื่อร่างกายได้รับซัลเฟอร์ไดออกไซด์จากอาหารปริมาณไม่มากนักจะถูกออกซิไดซ์ไปเป็นซัลเฟตแล้วถูกขับออกทางปัสสาวะได้หมด แต่ถ้าได้รับในปริมาณมากๆ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะออกซิไดซ์ไม่หมด มันจะไปลดประสิทธิภาพการใช้ไขมันและโปรตีนในร่างกาย หากสะสมในร่างกายมากๆ อาจทำให้หายใจติดขัด ปวดท้อง ท้องร่วง เวียนศีรษะ อาเจียน หมดสติ ในผู้ป่วยโรคหืด หากทานอาหารที่มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์เข้าไปจะเป็นสาเหตุให้อาการของโรครุนแรงขึ้น และหลอดลมตีบได้ วันนี้สถาบันอาหารสุ่มเก็บตัวอย่างทุเรียนกวนจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ยี่ห้อและ 1 ร้านค้าใน จ.ระยอง เพื่อนำมาวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง ผลวิเคราะห์พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในทุเรียนกวนทุกตัวอย่าง และมีอยู่ 4 ตัวอย่างที่พบตกค้าง เกินค่ามาตรฐานกำหนด เห็นอย่างนี้แล้วขอเตือนว่าทานได้แต่อย่าทานกันบ่อยนัก เพื่อความปลอดภัย///

### ผลวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในทุเรียนกวน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ทุเรียนกวน ยี่ห้อ 1	332.38
ทุเรียนกวน ร้านที่ 1 ย่านบ้านเพ จ.ระยอง	550.49
ทุเรียนกวน ยี่ห้อ 2	929.01
ทุเรียนกวน ยี่ห้อ 3	2.04
ทุเรียนกวน ยี่ห้อ 4	439.79

วันที่วิเคราะห์ 20 - 26 มี.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ Based on AOAC(2012), 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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