

### สารกันบูดในอาหารดอง

สารกันบูด เป็นสิ่งที่ทั้งผู้บริโภคอย่างเราๆ และคนขายได้ยินคุ้นหูกันมาเนิ่นนาน ความหมายของสารกันบูดก็ตรงตัว คือ เป็นสารที่ใส่ในอาหารเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโต หรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย และช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหารไว้ได้ยาวนานขึ้น สารกันบูด มีทั้งที่เป็นสารที่ได้จากการสังเคราะห์ และสารธรรมชาติ

สารสังเคราะห์ ได้แก่ กรดซอร์บิก กรดเบนโซอิก กรดโพรพิโอนิก ไนไตรต์ และซัลไฟต์ ส่วนสารธรรมชาติ ได้แก่ น้ำส้มสายชู สมุนไพรต่างๆ และเครื่องเทศบางชนิด

ปัจจุบันอาหารหมักดอง เช่น ผักดอง เป็นอาหารอีกชนิดที่ผู้ผลิตนิยมใส่สารกันบูด ซึ่งสมัยก่อนอาหารหมักดองนับเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้าน ที่คนไทยใช้ถนอมรักษาอาหารให้เก็บไว้ได้นานๆ โดยไม่ใส่สารกันบูด ทว่าสมัยนี้มีการผลิตอาหารหมักดองระดับอุตสาหกรรม และเพื่อการค้า เช่น ผักกาดดองถู กะเทียมดองขวด ฯลฯ ซึ่งผู้ผลิตบางรายใส่สารกันบูดเข้าไป เพื่อให้เก็บรักษาไว้ขายได้นานๆ เช่น กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก สารทั้ง 2 ชนิดนี้ อนุญาตให้ใช้ในอาหารบางชนิดได้และใช้ในปริมาณที่กำหนด หากใช้มากเกินไปอาจเกิดอันตรายได้ เพราะหากร่างกายได้รับปริมาณมาก อาจก่อให้เกิดการระคายเคืองของระบบทางเดินอาหาร มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย วิงเวียน และปวดศีรษะ

แต่หากได้รับปริมาณน้อยแต่ระยะเวลายาวนาน มันจะสะสมในร่างกายและเกิดเป็นพิษเรื้อรังได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารดองจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ที่วางจำหน่ายในประเทศไทย เพื่อนำมาวิเคราะห์สารกันบูด 2 ชนิด คือ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ผลปรากฏว่าไม่พบกรดซอร์บิกในทุกตัวอย่าง แต่พบกรดเบนโซอิกใน 4 ตัวอย่าง และมีอยู่ 2 ตัวอย่าง ที่พบปริมาณเกินค่ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 381 พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร(ฉบับที่ 4) อนุญาตให้ใช้กรดเบนโซอิกได้สูงสุดไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม เห็นอย่างนี้แล้วก็ไม่ควรทานให้บ่อยนัก เพื่อความปลอดภัย

### ผลวิเคราะห์สารกันบูดในอาหารหมักดอง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารกันบูด (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
เนื้อผักกาดดองเปรี้ยว บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อ 1	515.84	ไม่พบ
เนื้อผักกาดดอง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อ 2	692.69	ไม่พบ
เนื้อกระเทียมดอง บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อ 3	1,655.07	ไม่พบ
เนื้อหน่อไม้ดองเปรี้ยว บรรจุถุงพลาสติก ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
เนื้อกระเทียมดอง บรรจุถ้วยพลาสติก ยี่ห้อ 5	1,755.62	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16-21 พ.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9124 based on ISO 22855 : 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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