ฟอร์มาลดีไฮด์กับ “สามสิบกลีบ”

เครื่องในวัว นับเป็นเครื่องในสัตว์ที่นิยมนำมาประกอบอาหารกันมากในบรรดาเครื่องในสัตว์ทั้งหมด โดยมีรสชาติและลักษณะที่ต่างกัน เช่น ผ้าขี้ริ้วหรือสไบนาง ขอบกระด้ง รังผึ้ง สามสิบกลีบ ทุกอย่างที่เรียกกันมาข้างต้นนั้น มันคือกระเพาะของวัวนั่นเอง

กระเพาะวัวมีหลายส่วนโดยแต่ละส่วนทำหน้าที่ต่างกัน เครื่องในวัวนับเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำอาหารหลากหลายชนิด โดยเฉพาะอาหารทางภาคอีสานทั้งลาบ ก้อย ยำ หรือจิ้มจุ่ม ปกติเครื่องในสัตว์หากไม่สดจะเก็บรักษาได้ไม่นาน บางชิ้นส่วนหากเก็บไว้นานอาจมีสีคล้ำไม่น่าทาน ทำให้อาจมีพ่อค้า แม่ค้าบางรายใช้สารเคมีมาเป็นตัวช่วยให้เก็บรักษาไว้ขายได้นานขึ้น เช่น นำมาคลุกกับปูนขาวและขูดออกให้เกลี้ยง แล้วนำไปต้มให้สุก เสร็จแล้วนำไปแช่ในน้ำยาฟอร์มาลีน เพื่อให้คงสภาพความสดไว้ คนทานไม่รู้อิโหน่ อิเหน่ เห็นว่าสดสวยน่าทาน ก็ซื้อหามาปรุงเป็นอาหาร หารู้ไม่ว่าอาจกำลังหยิบจับสารเคมีอันตรายเข้าปากไปด้วยได้

ตามธรรมชาติฟอร์มัลดีไฮด์สามารถเกิดขึ้นเองในอาหารชนิดต่างๆ แต่เกิดในปริมาณน้อยมาก และสลายตัวได้โดยแสงอาทิตย์ ออกซิเจน ความชื้น และร่างกายของคนเราสามารถกำจัดออกได้ แต่ถ้าร่างกายได้รับในปริมาณมากจากการทานอาหารที่มีน้ำยาฟอร์มาลีน หรือฟอร์มัลดีไฮด์ปนเปื้อน จะทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เช่น ทำให้เกิดความผิดปกติของระบบทางเดินอาหารเฉียบพลัน มีอาการปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย หรือหากได้รับปริมาณน้อยๆ แต่ระยะยาว จะทำให้เกิดผลเสียกับระบบต่างๆ ของร่างกาย หรือก่อให้เกิดมะเร็งได้

หากไม่มั่นใจว่าเครื่องในวัวที่ซื้อมามีฟอร์มาลีนหรือฟอร์มัลดีไฮด์ปนเปื้อนหรือไม่ วิธีป้องกันง่ายๆ คือ นำเครื่องในวัวมาแช่ด้วยสารละลายด่างทับทิมเจือจาง (ในอัตราส่วน ด่างทับทิมประมาณ 20 เกล็ด ผสมน้ำ 4 – 5 ลิตร) ประมาณ 5 – 10 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด เพราะฟอร์มาลีนจะทำปฏิกิริยากับด่างทับทิมแล้วได้เป็นเกลือฟอร์เมตที่ละลายน้ำได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บสามสิบกลีบสด จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในสามสิบกลีบถึง 4 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว เลี่ยงได้ก็ควรเลี่ยง แต่ท่านที่ชื่นชอบสามสิบกลีบ คงต้องมีด่างทับทิมไว้ติดบ้านเพื่อความปลอดภัย ///

ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ใน “สามสิบกลีบ”

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ/ ไม่พบ)
สามสิบกลีบ ร้านที่ 1 ย่านนนทบุรี	พบ
สามสิบกลีบ ร้านที่ 2 ย่านสี่แยกบ้านแขก	พบ
สามสิบกลีบ ร้านที่ 3 ย่านสำโรง	ไม่พบ
สามสิบกลีบ ร้านที่ 4 ย่านสำโรง	พบ
สามสิบกลีบ ร้านที่ 5 ย่านพรานนก	พบ

วันที่วิเคราะห์ 2 ต.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of foods.,Pearson.D1970 p.43-44 (Qualitative) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/