

ตะกั่วในขิงแห้ง

หากนึกถึงผักและสมุนไพรไทยที่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานและรสชาติเผ็ดร้อนเฉพาะตัว หลายคนคงนึกถึงขิง คนไทยนำขิงมาใช้ประกอบอาหารหลากหลายชนิดทั้งของคาว ของหวาน และเครื่องดื่ม ด้วยความเผ็ดร้อนของขิงหลายคนอาจเชื่อกันว่าเมื่อทานอาหารที่มีขิงเป็นส่วนประกอบ แต่หารู้ไม่ว่าพลาดโอกาสที่จะได้รับประโยชน์จากการทานขิง เพราะขิงมีคุณสมบัติช่วยแก้ท้องไม่หลับ แก้อาเจียน ไล่ลมในท้อง แก้อาการท้องผูก ลมวิงเวียน ลมคลื่นเหียน แก้เสมหะ ช่วยขับลมและแก้อุจจาระเสีย ทว่าขิงเป็นพืชล้มลุกที่มีเหง้าอยู่ใต้ดิน ฉะนั้นหากดินบริเวณที่เพาะปลูกมีสารเคมี สารพิษ หรือโลหะหนัก เช่น ตะกั่วปนเปื้อน อาจทำให้ตะกั่วถูกดูดซึมเข้าสู่เหง้าขิง และปนเปื้อนในขิงได้ เมื่อเรานำขิงมาประกอบอาหารอาจทำให้ได้รับตะกั่วที่ปนเปื้อนในขิงเข้าสู่ร่างกาย และเป็นอันตรายได้ อาการพิษเรื้อรังที่พบบ่อย คือ อาการของระบบย่อยอาหาร จะเกิดการปวดท้อง น้ำหนัก ลด เบื่ออาหารคลื่นไส้ อาเจียน ท้องผูก อาการพิษทางประสาท และสมอง ทำให้ทรงตัวไม่อยู่ ประสาทหลอน ซึม ไม่รู้สึกตัว ชัก มือ และเท้าตก เป็นอัมพาตและสลบได้

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างขิงแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 2 ร้านค้า และ 3 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ตะกั่วปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบสารตะกั่วปนเปื้อนในขิงแห้งทั้ง 5 ตัวอย่าง โดยพบปนเปื้อนอยู่ในช่วง 0.33 – 4.03 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม ซึ่งมีอยู่ 1 ตัวอย่างที่พบเกินค่ามาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2529) ที่กำหนดให้อาหารพบสารตะกั่วปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว เห็นที่ท่านที่ชื่นชอบขิงคงต้องเพลลาๆ กันไว้บ้าง หากเป็นไปได้ควรเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจได้ว่าปลอดภัยจากสารเคมีต่างๆ ปนเปื้อน หรือเลือกซื้อยี่ห้อที่มีเครื่องหมายด้านความปลอดภัยจากหน่วยงานภาครัฐการันตี เป็นดีที่สุด///

ผลวิเคราะห์ตะกั่วในขิงแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ตะกั่ว (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ขิงแห้ง ร้าน 1 ย่านภาษีเจริญ	0.50
ขิงแห้ง ยี่ห้อ 1	0.33
ขิงแห้ง ยี่ห้อ 2	4.03
ขิงแห้ง ยี่ห้อ 3	0.78
ขิงแห้ง ร้าน 2 ย่านเยาวราช	0.84