

สารตกค้างในลำไยอบแห้ง

การอบแห้ง เป็นการถนอมอาหารที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร ในฤดูที่มีผลผลิตออกมาปริมาณมากๆ เกินจะขายหรือทานผลสดได้หมด การอบแห้งจะช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส สี กลิ่น และรสของอาหาร ส่งผลให้อาหารมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น แถมยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ได้ หรือเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด เช่น ลำไยอบแห้ง เมื่อนำผลสดมาอบให้แห้งสนิท สามารถส่งขายทั้งในและต่างประเทศได้เป็นลำเป็นสัน โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างชาติอย่างจีนที่นิยมซื้อติดไม้ติดมือเป็นของฝากขึ้นชื่อของไทย การผลิตมากๆ ตามคำสั่งซื้อ ผู้ผลิตมีความจำเป็นต้องกว้านซื้อลำไยสดจากหลายแหล่งมาอบ บางครั้งอาจไม่ได้สำรวจข้อมูลการเพาะปลูกของแต่ละสวน รวมถึงระยะห่างของการใช้ยาฆ่าแมลง หรือสารเคมีต่างๆ ก่อนการเก็บเกี่ยว ทำให้อาจมียาฆ่าแมลง หรือ ยาป้องกันกำจัดเชื้อราตกค้างอยู่ในลำไยผลสดได้ เมื่อนำมาอบแห้งสารดังกล่าวก็ยังคงตกค้างอยู่ในผลลำไย เมื่อผู้บริโภคทานเข้าสู่ร่างกายอาจทำให้เกิดอันตรายได้ อันตรายที่เกิดขึ้นจะส่งผลต่อระบบร่างกายเกือบทุกส่วน ทั้งระบบประสาท ระบบทางเดินอาหาร วันนี้ สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างลำไยอบแห้ง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 2 ย่านการค้า และจาก 2 ยี่ห้อ เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงและสารกำจัดเชื้อราตกค้าง ผลปรากฏว่า พบยาฆ่าแมลงชนิด คลอไพริฟอสเอทิล ปนเปื้อนในลำไยอบแห้งทั้ง 5 ตัวอย่าง และพบสารกำจัดเชื้อรา คาร์เบนดาซิม และ เมทาแลกซิล ปนเปื้อนในลำไยอบแห้งจำนวน 1 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบมีปริมาณน้อยมากและยังไม่เกินค่ามาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง แต่เพื่อความมั่นใจ ก่อนทานหรือนำไปต้มเป็นน้ำลำไย หรือนำไปประกอบอาหาร ก็ควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำไหลผ่านหลายๆ ครั้งจะดีกว่า ///

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงและสารกำจัดเชื้อราตกค้างในลำไยอบแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ยาฆ่าแมลง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	สารกำจัดเชื้อรา (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ลำไยอบแห้ง ร้านที่ 1 ย่านจตุจักร	คลอไพริฟอสเอทิล 0.03	ไม่พบ
ลำไยอบแห้ง ร้านที่ 2 ย่านจตุจักร	คลอไพริฟอสเอทิล 0.02	ไม่พบ
ลำไยอบแห้ง ยี่ห้อ 1	คลอไพริฟอสเอทิล 0.06	คาร์เบนดาซิม 0.02 เมทาแลกซิล 0.05
ลำไยอบแห้ง ยี่ห้อ 2	คลอไพริฟอสเอทิล 0.01	ไม่พบ
ลำไยอบแห้ง ซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านปิ่นเกล้า	คลอไพริฟอสเอทิล 0.03	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 20 ก.ย.- 9 พ.ย. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Japan, 2006. ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>