

สารกันราในบ๊วยดอง

บ๊วยดอง ผลผลิตที่เกิดจากการแปรรูปผลบ๊วยสดให้มีรสเค็ม เปรี้ยวหรือหวาน และให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น คนไทยนิยมนำมาประกอบเป็นอาหารหลากหลายเมนู เช่น ปลาแห้งบ๊วย ขาหมูต้มบ๊วย หรือจะเป็นเครื่องดื่มมะนาวลิ้น เช่น น้ำบ๊วย น้ำบ๊วยโซดา ก่อนจะมาเป็นบ๊วยดองที่วางขายตามท้องตลาดนั้นต้องผ่านกระบวนการหมักดองจนได้ที่ คือ ได้รสชาติ กลิ่นและลักษณะภายนอกตามที่ต้องการ

ทว่า มีผู้ผลิตอาหารบางรายนำสารกันเสียหรือสารกันรา ที่รู้จักในชื่อกรดซาลิซิลิกใส่ในอาหารหมักดองและอาหารแห้งเพื่อป้องกันเชื้อราขึ้น สารชนิดนี้สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราและเชื้อจุลินทรีย์ ทำให้ผักผลไม้ดองมีสภาพสวย น้ำดองไม่มีฝ้าขาวๆ หรือไม่มีจุดสีต่างๆ

แต่สารกันราชนิดนี้เป็นสารอันตราย เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะทำให้เซลล์ในร่างกายตาย หากสะสมในร่างกายเป็นเวลานานจะทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหาร และความดันต่ำ แต่ถ้าได้รับในปริมาณมากๆ จะทำให้มีอาการไข้ หายใจถี่และถี่ผิดปกติ ปากคอไหม้ หูอื้อและถ้ารุนแรงมากจะมีอาการตัวเขียวเนื่องจากขาดออกซิเจนหมดสติและอาจเสียชีวิตได้ ในบางรายที่แพ้อาจทำให้เป็นผื่นคัน อาเจียน หูอื้อ หรือมีไข้ หรือบางรายที่แพ้แม้จะทานเข้าไปไม่มากก็อาจทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัวได้

กระทรวงสาธารณสุขไทยจึงกำหนดให้กรดซาลิซิลิก เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ซึ่งหมายถึงว่าห้ามใส่ลงไป ในอาหารทุกชนิดด้วย

สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างบ๊วยดอง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์กรดซาลิซิลิกปนเปื้อน ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าไม่พบกรดซาลิซิลิกปนเปื้อนในบ๊วยดองทุกตัวอย่าง วันนี้ ท่านที่ชื่นชอบบ๊วยดองและเมนูจากบ๊วยดองสบายใจกันได้ แต่ก็ควรเลือกซื้อจากแหล่งผลิต หรือร้านค้าที่มั่นใจ เชื่อถือได้ และมีเลข อย. จะยิ่งสบายใจและปลอดภัยกว่า

ผลวิเคราะห์กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) ในบ๊วยดอง

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ | กรดซาลิซิลิก (พบ/ ไม่พบ) |
|--|--------------------------|
| บ๊วยดอง ยี่ห้อ 1 ย่านทวีพัฒนา | ไม่พบ |
| บ๊วยดอง ร้าน 1 ย่านคลองหลวง ปทุมธานี | ไม่พบ |
| บ๊วยดอง ยี่ห้อ 2 ย่านบางพลัด | ไม่พบ |
| บ๊วยดอง ยี่ห้อ 3 ย่านบางศรีเมือง นนทบุรี | ไม่พบ |
| บ๊วยดอง ยี่ห้อ 4 ย่านปิ่นเกล้า | ไม่พบ |

วันที่วิเคราะห์ 27 - 30 พ.ย. 2563 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2019) 975.31

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