

### สีผสมอาหารกับอมยิ้มสายรุ้ง

วันวาเลนไทน์ หรือวันแห่งความรัก เพิ่งจะผ่านพ้นไป สิ่งที่มาคู่กับความรัก คือ ความหอมหวาน และความสวยงาม ที่คนรักมักมอบให้แก่กัน เช่น ดอกไม้สีสันสดใสในสวยงามช่อโต ช่อดอกกุหลาบ รวมถึงขนมหวานพวก เค้ก คุกกี้ ลูกกวาดหลากสี และอมยิ้มสายรุ้ง สีสันสดใสสวยงามของอมยิ้มนั้น หลายคนไม่คาดคิดว่าอาจมีอันตรายแอบแฝงอยู่ด้วย นั่นคืออันตรายจากสีผสมอาหารสังเคราะห์ ที่ผู้ผลิตมักใส่ลงไปเพื่อแต่งแต้มสีสันให้อมยิ้มมีสีสวยงาม ดึงดูดและน่าทาน สีผสมอาหารสังเคราะห์ที่นิยมใช้ได้แก่ สีน้ำเงิน (บิลิเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ), สีชมพู (อีริโทรซิน), สีแดงสด (ปองโซ 4 อาร์), สีแดงเข้ม (คาร์โมอีซิน), สีเหลืองส้ม (ซันเซตเยลโลว์ เอฟซีเอฟ), สีเหลือง (ตาร์ตราซิน), สีเขียว (ฟาสต์กรีน เอฟซีเอฟ)

ปกติกฎหมายของไทยกำหนดให้ใช้สีผสมอาหารสังเคราะห์ ผสมลงในอาหารได้ แต่ต้องใช้เฉพาะชนิดที่อนุญาต และปริมาณตามที่กำหนดเท่านั้น เพราะหากใช้ปริมาณมากเกินไป กฎหมายกำหนดจะส่งผลเสียต่อร่างกาย เช่น

หากได้รับสีผสมอาหารสังเคราะห์ในปริมาณมากๆ เข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน สิวบางชนิดทำให้เกิดการแพ้ และผื่นคัน และที่น่ายกย่องกว่านั้นคือ หากผู้ผลิตใส่สีสังเคราะห์ที่ไม่ใช่สีผสมอาหาร แต่เป็นสีย้อมผ้าลงไป ในอาหารจะทำให้มีผลต่อสมอง และบางชนิดเป็นสารก่อให้เกิดมะเร็ง สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างอมยิ้มสีต่างๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์สีผสมอาหารสังเคราะห์ 5 ชนิด ผลปรากฏว่า พบสีผสมอาหารสังเคราะห์ในอมยิ้มทั้ง 5 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดอนุญาตให้ใช้เห็นอย่างนี้แล้ว ควรเลือกซื้ออมยิ้มที่มีสีอ่อนๆ หรือเลือกทานอมยิ้มที่มั่นใจได้ว่าใส่สีผสมอาหารที่ปลอดภัยเท่านั้น เช่น สังเกตว่ามีเครื่องหมาย ออย. และมีข้อความว่า เจือสีสังเคราะห์ บนฉลาก เพื่อความปลอดภัย ///

### ผลวิเคราะห์สีผสมอาหารในอมยิ้ม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สีผสมอาหาร (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)				
	บิลิเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ	อีริโทรซิน	ปองโซ 4 อาร์	ซันเซตเยลโลว์ เอฟซีเอฟ	ตาร์ตราซิน
อมยิ้มกลิ่นผลไม้รวม (นำเข้า) ยี่ห้อ 1	18.65	ไม่พบ	1.51	ไม่พบ	12.28
อมยิ้มรูปการ์ตูน ย่านปิ่นเกล้า	7.08	14.28	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
อมยิ้มสายรุ้ง ย่านปิ่นเกล้า	13.12	33.86	32.91	16.74	41.49
อมยิ้มกลิ่นผลไม้รวม ยี่ห้อ 2	7.38	8.37	25.57	21.60	59.08
อมยิ้มกลิ่นผลไม้รวม ยี่ห้อ 3	8.40	45.77	26.85	36.90	18.19

วันที่วิเคราะห์ 1-3 ก.พ. 2564 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9190 based on AOAC (2019) 930.38

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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