

## สารฟอสฟอรัสในน้ำตาลมะพร้าว

มะพร้าว เป็นพืชที่มีความผูกพันกับความเป็นอยู่ของคนไทยมานาน ข้อดีของมะพร้าวคือ สามารถนำส่วนต่างๆ ของมะพร้าวมาใช้ประโยชน์ได้อย่างคุ้มค่าตั้งแต่ ราก ลำต้น ใบ ก้าน กาบมะพร้าว ผลมะพร้าว กะลามะพร้าว และน้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลมะพร้าว นับเป็นเครื่องปรุงที่ให้ความหวาน ที่อยู่คู่ครัวไทยมานาน คนไทยนิยมนำไปทำขนมหวาน เพราะมีรสหวานหอม กลมกล่อม บ้างก็ว่ารสชาติน้ำตาลมะพร้าวออกหวานมัน

ต่างจากน้ำตาลทรายจากอ้อยที่มีรสชาติออกหวานแหลม เมื่อปรุงอาหารจะได้ความหวานอร่อยเฉพาะตัว แหล่งผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่มีคนรู้จักมากจะเป็นน้ำตาลมะพร้าวแถวๆแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งมีกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมตั้งแต่การเก็บ การเคี้ยว จนถึงบรรจุในภาชนะ แต่ปัจจุบันพื้นที่การเพาะปลูกมะพร้าวลดลง ประกอบกับผู้คนหันไปใช้น้ำตาลทรายที่ราคาถูกและหาซื้อได้ง่ายกว่า

ผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าว จึงจำเป็นต้องหาวิธีในการเก็บรักษาไว้ให้นานที่สุดก่อนถึงมือผู้บริโภค ผู้ผลิตบางรายอาจเติมสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ หรือที่เรียกกันว่าสารฟอสฟอรัสลงไปเพื่อให้

น้ำตาลมะพร้าวสีไม่คล้ำดำ ดูแล้วน่าทาน ทว่าหากเราได้รับสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เข้าสู่ร่างกาย ปริมาณที่มากเกินไป หรือเกินกว่าที่กฎหมายกำหนดไว้ จะมีผลทำให้ไปลดประสิทธิภาพของการใช้ไขมัน และโปรตีนในร่างกาย ทำลายวิตามินบี 1 ในอาหาร และอาจทำให้มีอาการหายใจติดขัด ปวดท้อง ท้องร่วง เวียนศีรษะ อาเจียน หมดสติ โดยเฉพาะผู้ที่ป่วยเป็นโรคหืดหากได้รับซัลเฟอร์ไดออกไซด์เข้าสู่ร่างกาย จะเป็นสาเหตุให้อาการของโรครุนแรงขึ้นและหลอดลมตีบได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างน้ำตาลมะพร้าว 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง ผลปรากฏว่าพบการตกค้างทั้ง 5 ตัวอย่าง ขอแนะนำ ควรเลือกซื้อน้ำตาลมะพร้าวที่มีสีเหลืองเข้มเป็นธรรมชาติจะปลอดภัยกว่า น้ำตาลมะพร้าวที่มีสีเหลืองอ่อน เพราะอาจเป็นไปได้ว่าใช้สารฟอสฟอรัสซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ///

### ผลวิเคราะห์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในน้ำตาลมะพร้าว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
น้ำตาลมะพร้าวแท้ ยี่ห้อ 1 ย่านทวีวัฒนา	น้อยกว่า 1.50
น้ำตาลมะพร้าว ย่านคลองหลวง ปทุมธานี	1.83
น้ำตาลมะพร้าว (อย่างดี) ยี่ห้อ 2 ย่านบางพลัด	น้อยกว่า 1.50
น้ำตาลมะพร้าว ยี่ห้อ 3 ย่านบางศรีเมือง นนทบุรี	23.71
น้ำตาลมะพร้าว ย่านบางพลัด	43.02

วันที่วิเคราะห์ 24 พ.ย. – 2 ธ.ค. 2563 วิเคราะห์ Based on AOAC(2019), 990.28

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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