

สารเร่งเนื้อแดง

กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (beta-agonist)

สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ คืออะไร

สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ เป็นตัวยาทางการแพทย์ที่ใช้รักษาโรคหอบหืดในคน แต่ผู้เลี้ยงสัตว์ได้รับคำแนะนำหรือชักจูงในทางที่ผิดให้นำสารนี้ไปผสมในอาหารสำหรับสัตว์ เพื่อเป็นสารเร่งเนื้อแดง

สารเร่งเนื้อแดง เป็นสารสังเคราะห์ในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (Beta-Agonist) มีหลายชนิด สารในกลุ่มนี้มีฤทธิ์ส่งเสริมการเปลี่ยนไขมันเป็นกล้ามเนื้อ และลดการสะสมไขมันในเนื้อเยื่อ จึงถูกนำมาใช้ผสมในอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงวัว ไก่วง และหมู เพื่อเพิ่มปริมาณเนื้อแดงและลดปริมาณไขมันลง

สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ได้แก่

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1. ซัลบูทามอล | (Salbutamol) |
| 2. ซิมบูเทอรอล | (Cimbuterol) |
| 3. เคลนบูเทอรอล | (Clenbuterol) |
| 4. มาเพนเทอรอล | (Mapenterol) |
| 5. แรคโตพามีน | (Ractopamine) |
| 6. เคลนเพนเทอรอล | (Clenpenterol) |
| 7. ไชมาเทอรอล | (Cimaterol) |
| 8. คาบูเทอรอล | (Cabuterol) |
| 9. มาบิลเทอรอล | (Mabuterol) |
| 10. ทูโลบูเทอรอล | (Tulobuterol) |
| 11. โบรโมบูเทอรอล | (Bromobuterol) |
| 12. เทอบูตาลีน | (Terbutaline) |

การได้รับสารเร่งเนื้อแดงเข้าสู่ร่างกาย

ผู้บริโภคได้รับสารเร่งเนื้อแดงกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ เข้าสู่ร่างกายโดยการบริโภคเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสุกร เนื้อวัว ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ โดยเกษตรกรเลี้ยงสัตว์ ลักลอบนำสารเร่งเนื้อแดงมาใช้ผสมในอาหารสัตว์

อันตรายของสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

ปกติสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ใช้เป็นยาช่วยขยายหลอดลมในผู้ป่วยโรคหอบหืดและหลอดลมอักเสบ ใช้ยับยั้งการหดตัวของมดลูกในสัตว์ มีผลต่อหัวใจ โดยเพิ่มอัตราการเต้นของหัวใจ เพิ่มแรงในการบีบตัว และเพิ่มความเร็วในการนำไฟฟ้าของหัวใจ ดังนั้นเมื่อได้รับสารเร่งเนื้อแดงเข้าสู่ร่างกาย จึงมีผลต่อการทำงานของระบบประสาทที่ควบคุมการทำงานของกล้ามเนื้อหัวใจ กล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือด หลอดลม ภาวะหัวใจล้มเหลว โดยจะทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ ภาวะวุ่นวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม นอนไม่หลับ คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการทางจิตประสาท และเป็นอันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์และผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์

ข้อแนะนำในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์

1. ควรเลือกซื้อเนื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
2. กรณีซื้อเนื้อแช่เย็น ควรสังเกตวันที่ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งไม่ควรเกิน 3 วัน นับจากวันที่ผลิตจนถึงวันที่ซื้อ
3. ไม่ควรเลือกซื้อเนื้อที่มีสีแดงเกินไปและมีไขมันบาง เพราะมีความเป็นไปได้สูงที่จะปนเปื้อนสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์
4. ควรเลือกซื้อเนื้อที่มีเนื้อแดง 2 ส่วนต่อมัน 1 ส่วน

อ้างอิง

1. ศูนย์วิจัยและพัฒนาการการสัตวแพทย์
ภาคเหนือตอนล่าง
[http://vrd-
sn.dld.go.th/webnew/images/stories/ser
vice/Brochure/year58/Y12No45.pdf](http://vrd-sn.dld.go.th/webnew/images/stories/service/Brochure/year58/Y12No45.pdf)
วันที่สืบค้น 31 กรกฎาคม 2562
2. ศูนย์วิทยบริการ สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา
[http://elib.fda.moph.go.th/library/defau
lt.asp?page2=subdetail&id_L1=27&id_L
2=15590&id_L3=3087](http://elib.fda.moph.go.th/library/default.asp?page2=subdetail&id_L1=27&id_L2=15590&id_L3=3087)
วันที่สืบค้น 31 กรกฎาคม 2562
3. วารสาร อาหารและยา ปีที่ 22 ฉบับที่ 1/2558
เดือนมกราคม-เมษายน 2558
[https://www.tci-
thaijo.org/index.php/fdajournal/article/
view/139376/103455](https://www.tci-thaijo.org/index.php/fdajournal/article/view/139376/103455)
วันที่สืบค้น 31 กรกฎาคม 2562
4. สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวง
สาธารณสุข
[https://nakoi.wordpress.com/2012/06/0
7/%E0%B8%AB%E0%B8%A1%E0%B8%
B5%E0%B9%88%E0%B8%8B%E0%B8%
B1%E0%B9%88%E0%B8%A7-
%E0%B8%8A%E0%B8%B5%E0%B8%A7
%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B8%A2
%E0%B8%B7%E0%B8%99%E0%B8%A2
%E0%B8%B2%E0%B8%A7-
%E0%B9%84%E0%B8%A1/](https://nakoi.wordpress.com/2012/06/07/%E0%B8%AB%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%8B%E0%B8%B1%E0%B9%88%E0%B8%A7-%E0%B8%8A%E0%B8%B5%E0%B8%A7%E0%B8%B4%E0%B8%95%E0%B8%A2%E0%B8%B7%E0%B8%99%E0%B8%A2%E0%B8%B2%E0%B8%A7-%E0%B9%84%E0%B8%A1/)
วันที่สืบค้น 1 สิงหาคม 2562
5. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร
[http://www.foodnetworksolution.com/
wiki/word/2091/beta-agonist](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2091/beta-agonist)
วันที่สืบค้น 9 สิงหาคม 2562
6. สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู : แรงกดดันจาก
สหรัฐฯ กับความเสี่ยงด้านสุขภาพของคนไทย
โดยภัทชา ตังวงกล้า
[https://www.the101.world/ractopamine
-on-pork/](https://www.the101.world/ractopamine-on-pork/)
วันที่สืบค้น 9 สิงหาคม 2562
7. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขการรับรองฟาร์มเลี้ยงสัตว์ ปลอด
สารเร่งเนื้อแดงหรือสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β -
Agonist)
[http://legal.dld.go.th/web2012/news/P
15/10136109020562.PDF](http://legal.dld.go.th/web2012/news/P15/10136109020562.PDF)
วันที่สืบค้น 24 กันยายน 2562