

## สารพิษจากเชื้อรา... ในถั่วลิสง

ถั่วเหลือง ถั่วลิสง พริกแห้ง พริกไทย งา เครื่องเทศและของแห้งชนิดต่างๆ นับเป็นอาหารกลุ่มเสี่ยงที่อาจพบการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อรา

โดยเฉพาะ ถั่วลิสงปน ตรวจเมื่อไหร่ก็พบมีสารพิษ อะฟลาท็อกซิน ปนเปื้อนเมื่อนั้น ความถี่ของการปนเปื้อนสารอะฟลาท็อกซิน ในถั่วลิสงขึ้นอยู่กับฤดูกาลผลิต แหล่งผลิต และระยะเวลาที่ถั่วลิสงอยู่ในห่วงโซ่อาหาร

ปกติ ถั่วดิบ ที่มาจากเกษตรกรจะมีความถี่ของการปนเปื้อนไม่สูงมากนัก

แต่หากส่งมาถึงโรงกะเทาะแล้วพบว่าความถี่ของการปนเปื้อนจะเพิ่มสูงขึ้น

และยิ่งหากถั่วที่เข้าสู่โรงงานมีความชื้นสูงเกิน 12% และโรงกะเทาะขาดการจัดการที่ดี ก็จะทำให้ความถี่ของการปนเปื้อนเพิ่มสูงขึ้นไปอีก

อะฟลาท็อกซิน เป็นสารพิษที่ผลิตโดยเชื้อราหลายชนิด แต่ชนิดที่สำคัญ ได้แก่ *Aspergillus flavus* และ *A. parasiticus* สารพิษชนิดนี้มีความคงตัวสูงมากต้องใช้ความร้อนสูงถึง 260 องศาเซลเซียส จึงจะสลายตัว การต้มให้เดือดอาจช่วยฆ่าเชื้อราที่ผลิตสารพิษชนิดนี้ได้

แต่สารอะฟลาท็อกซินที่ปนเปื้อนและสะสมอยู่ในอาหารแล้วนั้น ยังคงเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค คือ เมื่อร่างกายได้รับสารพิษนี้เข้าไปจำนวนมาก หรือแม้เป็นจำนวนน้อยแต่ได้รับเป็นประจำ

ก็เกิดการสะสมจนทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองบวม

ยิ่งหากเป็นอะฟลาท็อกซินชนิดบี 1 ยิ่งมีอันตรายร้ายแรง เพราะเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างถั่วลิสงและถั่วลิสงปน ตามร้านค้าย่านต่างๆ ในกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารพิษอะฟลาท็อกซินอีกครั้ง

ผลวิเคราะห์พบว่ามีถั่วลิสง 4 ใน 5 ตัวอย่าง พบสารอะฟลาท็อกซินปนเปื้อน และพบ 1 ตัวอย่างที่มีการปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานของไทยคือ เกิน 20 ไมโครกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ทางออกสำหรับวันนี้ ต้องช่วยกันทั้งระบบตั้งแต่ส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตถั่วลิสงตามระบบ GAP

ส่วนโรงงานกะเทาะ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานวิธีการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิต หรือ GMP

ที่สำคัญ ภาครัฐต้องให้ความรู้และส่งเสริมให้ผู้ผลิตระดับครัวเรือนและท้องถิ่น

ให้มีการใช้ระบบควบคุมคุณภาพการแปรรูปถั่วลิสง และปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP

ส่วนผู้บริโภคควรเลี่ยงการทานถั่วลิสงและถั่วลิสงปนที่มีสีเหลืองคล้ำหรือมีสีดำ มีกลิ่นเหม็นหรือกลิ่นอับ

หากทำได้ทั้งหมดที่ว่านี้ ผู้บริโภคอย่างเราๆ ได้ทานถั่วลิสงอย่างปลอดภัยแน่นอน

## ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในถั่วลิสง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณอะฟลาท็อกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)		
	ชนิด B1	ชนิด B2	อะฟลาท็อกซินรวม
ถั่วลิสงป่น จากร้านผัดไทย เขตปทุมวัน	7.63	1.39	9.02
ถั่วลิสง จากร้านค้า ย่านตลาดท่าพระ	2.10	0.46	2.56
ถั่วลิสงป่น จากร้านค้า ย่านตลาดนางเลิ้ง	14.01	2.01	16.02
ถั่วลิสงดิบ จากร้านค้าในตลาด ย่านบางมด	368.76	4.31	373.07
ถั่วลิสงป่น จากร้านค้า ย่านตลาดสายทิพย์	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ช่วงเดือน มิ.ย. – ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ Modified method based on AOAC (2005), 991.31

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหาร

คุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)