

## อะฟลาท็อกซิน ในกระเทียมและหอมแดง

กระเทียม และหัวหอมนับเป็นเครื่องเทศประจำครัวของคนไทยเรามาช้านาน กระเทียมเป็นเครื่องเทศมีกลิ่นหอมฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ใช้เป็นทั้งเครื่องเทศปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารประเภท ต้ม แกง ผัดและใช้เป็นกระเทียมเจียวโรยหน้าอาหารหลายชนิด ในกระเทียมมีสารสำคัญที่มีฤทธิ์ในการฆ่าและยับยั้งเชื้อแบคทีเรียแทบทุกชนิด ฉะนั้นการกินกระเทียมทั้งสดหรือแห้งเป็นประจำจะช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดอุดตัน ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด ลดความดันโลหิตสูง ลดน้ำตาลในเส้นเลือด ป้องกันโรคติดเชื้อในทางเดินอาหาร ป้องกันโรคท้องผูก และขับลมในกระเพาะลำไส้ ส่วนหอมแดง คนไทยนิยมใช้เป็นส่วนประกอบเครื่องแกงเผ็ด น้ำพริกชนิดต่างๆ ไข่เจียวหมูสับ ซุปหางวัว หรือผาน เป็นแวนบาง ๆ ทานร่วมกับแหนมสด เมี่ยงคำ ปลาเค็มทอด ข้าวซอยๆ หอมแดง มีสรรพคุณ ช่วยขับลม แก้อืด ช่วยย่อยและเจริญอาหาร แก้อาการอักเสบต่างๆ ไล่ลัดไล่ รักษาแผลและช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ทว่าทั้งกระเทียมและหอมแดง หากเก็บไว้นานเกินไป สารสำคัญที่เป็นประโยชน์จะลดน้อยลง อีกทั้งหากเก็บในที่ที่มีอากาศชื้น อากาศไม่ถ่ายเท ก็อาจทำให้มีเชื้อราที่เห็นเป็นจุดดำๆ ปนเปื้อนได้ โดยเฉพาะเชื้อรากลุ่ม *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus parasiticus* ที่สร้างสารพิษอะฟลาท็อกซิน อันตรายของสารพิษชนิดนี้ คือ หากได้รับเข้าสู่ร่างกายปริมาณมาก หรือปริมาณน้อยแต่ได้รับเป็นประจำ จะเกิดการสะสมจนทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองบวม นอกจากนี้ สารพิษอะฟลาท็อกซินชนิด B1 ยังเป็นสารพิษร้ายแรงที่ทำให้เกิดโรคมะเร็งในตับได้ วันนี้สถาบันอาหาร จึงได้สุ่มตัวอย่างกระเทียมสดและหอมแดงสด จากย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารพิษอะฟลาท็อกซินชนิด B1, B2, G1, G2 ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเลย วันนี้เครื่องเทศคู่ครัวไทยยังปลอดภัยอยู่ แต่ขอแนะว่า ควรเลือกซื้อกระเทียม และหอมแดงที่สดใหม่ ไม่มีจุดดำๆ ให้เห็น ไม่ควรเก็บไว้ในที่ที่ชื้นและเก็บไว้นานเกินไป เพื่อความปลอดภัย ///

ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในกระเทียมและหอมแดง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณอะฟลาท็อกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)		
	ชนิด B1, B2	ชนิด G1,G2	อะฟลาท็อกซินรวม
หัวกระเทียม ย่านตลาดนัดซอยเพชรเกษม 58	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
หอมแดง ย่าน ซ.จินตานิเวศน์ ลาดกระบัง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กระเทียมกลีบ ย่านตลาดจตุรสาร แยกวังหิน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
หอมแดง จากซูเปอร์มาร์เก็ตย่านสุขุมวิท 50	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กระเทียม จากย่าน ซ.จันทน์ 41/1 ถ.จันทน์	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 <http://fic.nfi.or.th/foodsafety>