

สารปรอทในปลาตุ๋น

ปรอท เป็นโลหะหนักชนิดที่เป็นพิษ และปัจจุบันพบปนเปื้อนได้ในสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะในแหล่งน้ำ ทั้งหนอง คลอง บึง แม่น้ำ และในท้องทะเล ซึ่งเป็นแหล่งอาหารสำคัญของเรา

หากปรอทปนเปื้อนอยู่ในอาหารแล้ว ปรอทจะมีความคงตัวสูงคือ ไม่ว่าจะนำอาหารไปปรุงหรือผ่านความร้อน ก็ไม่สามารถทำให้สารปรอทหายไปจากอาหารได้

การปนเปื้อนของสารปรอทในอาหาร มักเกิดจากแหล่งน้ำที่เป็นแหล่งของปลา หอย หมึก สัตว์น้ำ และสัตว์ทะเล ต่างๆ มีการปนเปื้อนของน้ำทิ้งและของเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม

อีกทั้งการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมยังทำให้มีสารเคมีต่างๆ รวมทั้งปรอทเข้าสู่สิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่องด้วย ซึ่งหากแหล่งน้ำมีการปนเปื้อนของปรอท สัตว์น้ำที่อยู่ในบริเวณแหล่งน้ำนั้นก็ปนเปื้อนปรอทไปด้วย

เช่น ปลาตุ๋น ปลาจืดชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมนำมาปรุงและประกอบอาหารหลากหลายชนิด

ไม่ว่าจะเป็น ยำปลาตุ๋น ผัดเผ็ดปลาตุ๋น ปลาตุ๋นย่าง ที่ทานคู่กับน้ำปลาหวานสะอาด หรือทานกับน้ำปลาพริก หรือที่นิยมทานคู่กับข้าวเหนียว และส้มตำ

ถ้าเราทานอาหาร เช่น ปลาตุ๋นที่มีปรอทปนเปื้อนเข้าสู่ร่างกายบ่อยๆ ปรอทมันจะเข้าไปสะสมอยู่ในร่างกาย เมื่อสะสมจนถึงระดับหนึ่งสารปรอทจะค่อยๆ จับตัวกับเนื้อเยื่อในระบบประสาท

ทำให้เป็นอันตรายต่อสมองและอวัยวะต่างๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อระบบประสาท ทำให้สมองฝ่อ แขนขาอ่อนแรงคล้ายคนพิการได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างปลาตุ๋นจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของปรอท

ผลปรากฏว่าเป็นความโชคดีของคนไทยที่วันนี้ไม่พบการปนเปื้อนของปรอทในปลาตุ๋นทุกตัวอย่าง แต่ขอแนะเพิ่มเติมเพื่อความปลอดภัยว่า ควรเลือกทานอาหารให้หลากหลาย ไม่ทานอาหารเดิมๆ ซ้ำๆ

ผลวิเคราะห์สารปรอทในปลาตุ๋น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารปรอท (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ปลาตุ๋น ยานสายไหม	ไม่พบ
ปลาตุ๋น ยานจตุจักร	ไม่พบ
ปลาตุ๋น อ.เมือง จ.นนทบุรี	ไม่พบ
ปลาตุ๋น ยานดอนเมือง	ไม่พบ
ปลาตุ๋น ยานบางพลัด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 9 ก.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9153 based on AOAC (2012)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-886 8088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter