

ตะกั่วในผลไม้อบแห้งนำเข้า

ปัจจุบันมักมีเหตุการณ์รุนแรงเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมอยู่บ่อยครั้งหนักบ้าง เบาบ้างแล้วแต่กรณี ที่สำคัญสภาวะแวดล้อมเหล่านั้นล้วนแต่เป็นที่อาศัยของพืชและสัตว์มีชีวิตหลายชนิด ซึ่งล้วนเป็นส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อาหาร เช่น สารตะกั่ว

สารตะกั่วเป็นโลหะหนักที่เป็นพิษที่มีอยู่คู่กับคนมาตลอดทุกวันนี้ร่างกายเราได้รับจากทั้งวันเสียจากรถยนต์ ตามท้องถนนที่มีจราจรคับคั่ง จากน้ำและอาหาร แต่จะได้รับในปริมาณมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับวิธีการอยู่ และวิธีการกินของแต่ละคน

วันนี้ ยกเอากรณีของสารตะกั่วในผลไม้อบแห้ง คนไทยเราโชคดีเพราะมีผลไม้กินเกือบทุกฤดูกาล แตกต่างกันไป จะมีที่เหลืรับประทานก็นำมาหมัก ดอง และอบแห้งเพื่อเก็บไว้กิน หรือในรายที่มีผลผลิตออกมามากก็อาจทำเป็นระดับอุตสาหกรรมได้

ผลไม้อบแห้ง ส่วนใหญ่ที่เห็นในบ้านเราตามตะเข็บชายแดน เป็นของประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งเราไม่อาจทราบได้ว่ากรรมวิธีการผลิตที่ใช้ หรือวัตถุดิบผลไม้ที่นำมาผลิตมีแหล่งเพาะปลูกจากที่ใด หากเป็นผลไม้ที่ปลูกอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีแต่โรงงานอุตสาหกรรมหรือ เป็นแหล่งที่มีการปนเปื้อนของโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว อยู่ก่อนแล้ว ก็มีโอกาสดังกล่าวที่ผลไม้อบแห้งเหล่านั้น จะมีตะกั่วปนเปื้อนอยู่ด้วย

เมื่อร่างกายได้รับสารตะกั่วเข้าไปและสะสมอยู่เป็นเวลานานจะมีผลต่อเซลล์ไขกระดูก ระบบประสาท ระบบไต อาจเป็นตะคริวบ่อย กระหายน้ำ ปวดท้องรุนแรง ในบางรายอาจมีอาการท้องร่วงเป็นพัก ๆ หรืออาจหนักจนถึงขั้นเป็นอัมพาต สมอบบวม และชักได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างผลไม้อบแห้งที่วางจำหน่ายตามด่านชายแดนไทย-ลาว เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการตกค้างของสารตะกั่ว ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขของไทย ฉบับที่ 98 พ.ศ. 2529 กำหนดให้พบตะกั่วปนเปื้อนในอาหารได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม/ อาหาร 1 กิโลกรัม

วันนี้หน้าดีใจแทนผู้บริโภคชาวไทยที่ผลการวิเคราะห์ผลไม้อบแห้งทั้ง 5 ตัวอย่าง ที่นำเข้าจากเวียดนาม และลาว ตรวจไม่พบการตกค้างของสารตะกั่วเลย

ผลการวิเคราะห์สารตะกั่วในผลไม้อบแห้งนำเข้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณตะกั่ว (มิลลิกรัม / กิโลกรัม)
กล้วยอบแห้ง ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
ขนุนอบแห้ง ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
มันเทศอบแห้งยี่ห้อที่ 2	ไม่พบ
ผลไม้รวมอบแห้ง ยี่ห้อที่3	ไม่พบ
ขนุนอบแห้ง ยี่ห้อที่ 4	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29-30 ก.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9166 based on AOAC (2012) 999.10
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว
อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02-886 8088 หรือ www.nfi.or.th/ infocenter