

ลูกชิ้นปิ้งกับสารกันบูด ภาค 2

วันนี้ มันทักกับอาหาร ขอเสนอเรื่องราวของสารกันบูดกับลูกชิ้นกันอีกครั้ง เพราะลูกชิ้นเป็นอาหารยอดนิยม ที่เป็นทั้งอาหารว่าง อาหารทานเล่น หรืออาหารหลักของใครบางคน อีกทั้งหาซื้อได้สะดวก ตามรถเข็นริมบาทวิถี ร้านสะดวกซื้อ และร้านค้าในศูนย์อาหารทั่วไป

ขอย้ำอีกครั้งว่า ลูกชิ้นเป็นอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์แม้ว่าจะผ่านการให้ความร้อนจนสุกแล้วก็ตาม ก็เน่าเสียได้ง่าย ฉะนั้นจึงต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่เย็น เท่านั้น เพื่อให้เก็บรักษาไว้ได้นานและยังคงคุณภาพของลูกชิ้นไว้ได้ดั้งเดิม

ตัวช่วยหนึ่งที่ผู้ผลิตลูกชิ้นนิยมคือ การใส่สารกันบูด เพื่อยืดอายุของลูกชิ้นสด ให้เก็บไว้ขายได้นานขึ้น ครั้งที่แล้ว มันทักกับอาหารได้เสนอเรื่องของสารกันบูดยอดนิยมที่ชื่อ กรดเบนโซอิก ไปแล้ว

ทว่าปัจจุบัน ผู้ผลิตลูกชิ้นไม่ได้ใช้กรดเบนโซอิก เพียงชนิดเดียว แต่มีการใช้สารกันบูดชนิดอื่นๆ ร่วมด้วย เช่น กรดซอร์บิก ซึ่งมีฤทธิ์ยับยั้งการเติบโตของเชื้อโรคและเชื้อราที่ทำให้อาหารเน่าเสีย

เมื่อใส่ในลูกชิ้นจะทำให้สามารถเก็บไว้ได้นาน

ข้อดีของกรดซอร์บิกคือ เป็นสารที่ไม่มีกลิ่น ไม่มีรส ไม่มีสี เมื่อใช้กับอาหารจะไม่ทำให้กลิ่นรสของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

แม้ว่ากรดซอร์บิก จะมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคค่อนข้างสูง ทว่าก็ไม่ควรได้รับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมากๆ และเป็นประจำ เพราะอาจส่งผลเสียต่อร่างกายได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้วิเคราะห์สารกันบูดชนิด กรดซอร์บิกตกค้างในลูกชิ้นปิ้งที่ขายตามรถเข็นริมบาทวิถี ในกรุงเทพฯ อีกครั้ง ผลปรากฏว่าจากลูกชิ้นปิ้ง 5 ตัวอย่าง มีเพียง 1 ตัวอย่าง ที่พบการตกค้างของกรดซอร์บิก แม้ว่าจะพบในปริมาณที่ไม่มากก็อย่าชะล่าใจ ควรเลือกทานในปริมาณที่พอเหมาะ ไม่มากเกินไป ไม่บ่อยเกินไป เช่น ทานทุกมื้อ ทุกวัน เพื่อความปลอดภัยของร่างกาย

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในลูกชิ้นหมูปิ้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดซอร์บิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ลูกชิ้นปิ้ง ย่านบางพลัด	3.73
ลูกชิ้นปิ้ง ย่านซอยวัดประตูล้อมรรมาธิบดี 1	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ย่านตลาดดวงตารา บางบอน 3	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ย่านใต้สะพานพระราม 8	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 15-18 ก.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9124 based on International Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No. 63, 1995

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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