

โลหะหนักในใบชา

ชา เครื่องดื่มกลิ่นหอมที่มีผู้บริโภคมากเป็นอันดับสองของโลกรองจากน้ำ

เพราะชามีคุณสมบัติประโยชน์มากมาย ทั้งสารต้านอนุมูลอิสระ ลดอัตราการเกิดมะเร็ง
ลดการเกิดตะกอนในเส้นเลือดฝอย และอื่นๆ อีกมาก

ชา มีการปลูกในประเทศไทยตามภูเขาทางภาคเหนือของประเทศ โดยกระจายอยู่ในหลายจังหวัด
ได้แก่ จ.เชียงใหม่ จ.เชียงราย

ชาแบ่งตามกระบวนการผลิตแบ่งได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ คือ ชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ

ชาคุณภาพที่ดี ต้องเพาะปลูกในสภาพแวดล้อมที่ดี ทั้งดิน น้ำ และอากาศ

แหล่งเพาะปลูกชา นับเป็นสิ่งสำคัญ หากดินและแหล่งน้ำที่ใช้มีโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว แคดเมียม ปนเปื้อน
ชาที่เก็บจากแหล่งนั้นก็อาจมีตะกั่ว แคดเมียมปนเปื้อนอยู่ด้วย เมื่อเราทานเข้าไปร่างกายก็ได้รับ
ตะกั่ว และแคดเมียม เข้าไปด้วยเช่นกัน

เมื่อร่างกายได้รับตะกั่ว และแคดเมียม บ่อยๆ จะทำให้เกิดอาการหายใจลำบาก เบื่ออาหารคลื่นไส้
อาเจียน ท้องผูก น้ำหนักลด และอาการอื่นๆ

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างชา 5 ตัวอย่าง จากพื้นที่ใน จ.เชียงราย และ กรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของโลหะหนัก 2 ชนิด คือ ตะกั่วและแคดเมียม

ผลวิเคราะห์ปรากฏว่า มีชา 3 ตัวอย่าง ที่พบตะกั่วปนเปื้อน และมี 1 ตัวอย่าง ที่พบปนเปื้อน

เกินค่ามาตรฐานที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529) เรื่อง

มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนที่กำหนดให้มีตะกั่วปนเปื้อนในอาหารได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม

ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ส่วนแคดเมียมพบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง

ทางที่ดีก่อนดื่มชา แนะนำให้ใช้น้ำร้อนล้างใบชา เทรินออกก่อนหนึ่งครั้ง

เพื่อลดปริมาณสารปนเปื้อน และเพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์ตะกั่วและแคดเมียมในชา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณโลหะหนัก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	ตะกั่ว	แคดเมียม
ชาอู่หลง ยี่ห้อที่ 1 ตลาดแม่สาย อ.แม่สาย จ.เชียงราย	2.07	0.06
ชาอู่หลง ยี่ห้อที่ 2 ตลาดแม่สาย อ.แม่สาย จ.เชียงราย	0.18	ไม่พบ
ชาเขียว ยี่ห้อที่ 1 ตลาดแม่สาย อ.แม่สาย จ.เชียงราย	ไม่พบ	ไม่พบ
ชาเขียว ยี่ห้อที่ 2 สามเหลี่ยมทองคำ จ.เชียงราย	0.16	ไม่พบ
ชาลิปตัน ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21 – 27 มี.ค. 2557 วิเคราะห์ In – house method T 9166 based on AOAC (2012) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>