

### พาทุลินในน้ำแอปเปิ้ล

แอปเปิ้ล ผลไม้ที่ใครๆ ก็รู้จัก มีทั้งชนิดที่มีเปลือกสีแดง สีชมพู สีเหลือง และสีเขียว แม้เปลือกด้านนอกจะมีสีที่แตกต่างกันแต่มากด้วยคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ไม่ว่าจะเป็นเบต้าแคโรทีน วิตามินซี ไฟเบอร์ นอกจากนี้ยังมีสรรพคุณบำรุงหัวใจ ลดโคเลสเตอรอล ลดความดัน ควบคุมปริมาณน้ำตาลในเลือด และกระตุ้นการทำงานของสารต้านอนุมูลอิสระ แอปเปิ้ลนอกจากจะนำมารับประทานเป็นผลไม้สดแล้ว ยังนำแอปเปิ้ลมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ ได้อีกมากมาย เช่น แยม เยลลี่ น้ำผลไม้ น้ำส้มสายชู ผลไม้กระป๋อง บรันดี มั่นมากับอาหาร จึงขอเสนอ น้ำแอปเปิ้ล เป็นน้ำผลไม้ที่หาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป น้ำแอปเปิ้ล มีกระบวนการผลิตที่ไม่ยุ่งยากแต่มีความสำคัญทุกขั้นตอน ทั้งการเตรียมวัตถุดิบ การกรอง การทำให้ใส การให้ความร้อนเพื่อทำลายจุลินทรีย์ โดยเฉพาะขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ควรเลือกผลแอปเปิ้ลที่ไม่มีการเน่าเสีย หรือช้ำ ถ้ามีควรตัดทิ้งหรือแยกออก ไม่เช่นนั้นอาจมีสิ่งอื่นปนเปื้อนมากับผลแอปเปิ้ลได้ คือ **พาทุลิน**

พาทุลิน เป็นสารพิษจากเชื้อราที่สร้างจากเชื้อรา *Penicillium expansum* , *Penicillium patulum* ซึ่งเป็นเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรคเน่าในผลไม้ เช่น แอปเปิ้ล สาลี่ องุ่น แตงเมล่อน พรุณ และ ท้อ เมื่อร่างกายได้รับสารพาทุลินเข้าไปจะมีผลต่อระบบประสาท และเป็นสารที่ก่อให้เกิดมะเร็ง

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำแอปเปิ้ล 5 ตัวอย่าง(5 ยี่ห้อ) เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของพาทุลิน ผลปรากฏว่า ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของพาทุลินเลย แสดงให้เห็นว่าอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีคุณภาพและมาตรฐาน...

### ผลวิเคราะห์พาทุลินในน้ำแอปเปิ้ล

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ     | พาทุลิน (ไมโครกรัม/ลิตร) |
|-------------------------|--------------------------|
| น้ำแอปเปิ้ล ยี่ห้อที่ 1 | ไม่พบ                    |
| น้ำแอปเปิ้ล ยี่ห้อที่ 2 | ไม่พบ                    |
| น้ำแอปเปิ้ล ยี่ห้อที่ 3 | ไม่พบ                    |
| น้ำแอปเปิ้ล ยี่ห้อที่ 4 | ไม่พบ                    |
| น้ำแอปเปิ้ล ยี่ห้อที่ 5 | ไม่พบ                    |

วันที่วิเคราะห์ 10 – 14 ต.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ ISO 8128-1 : 1993 (E) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยง  
ด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 0 2886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>