

สารกันบูดกับ... บิสกิต

บิสกิต เป็นขนมปังกรอบที่ฝรั่งนำข้าวสาลีก่อนพอกพาดิดตัวไว้ทานระหว่างเดินทาง ส่วนผสมไม่ได้มีอะไรมากมีแค่แป้ง เนย น้ำตาล เกลือและผงฟู นำมาผสมและอบให้แห้ง ปัจจุบัน มีบิสกิตหลากหลายยี่ห้อและรสชาติให้เลือกซื้อหาไว้ติดบ้าน สำหรับทานรองท้องก่อนอาหารมื้อหลัก หรือทานเป็นของว่างระหว่างวัน

โดยธรรมชาติของอาหารสดและอาหารแปรรูปเกือบทุกชนิด เมื่อเก็บไว้นานๆ ย่อมเปลี่ยนแปลงสภาพ จากของสดใหม่กลายเป็นเน่าเสีย สาเหตุเกิดจากจุลินทรีย์ ทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ เชื้อรา ที่อยู่รอบตัวเรา หากปนเปื้อนลงสู่อาหาร จุลินทรีย์เหล่านี้จะทำให้ สี กลิ่นและรสชาติอาหารเปลี่ยนไป

บิสกิต ก็เช่นกันแม้ว่าจะจะเป็นอาหารที่เก็บไว้ทานได้เป็นเวลานาน แต่หากเก็บรักษาไม่ดี ทั้งขณะอยู่ในร้านค้าหรือการจำหน่าย หรือซื้อมาแล้วทานครั้งเดียวไม่หมด แล้วเก็บไว้ทานในวันต่อๆ ไป

ก็อาจทำให้มีเชื้อราปนเปื้อนในบิสกิต ทำให้บิสกิตเปลี่ยนแปลงสภาพและเสื่อมเสียได้ เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร ผู้ผลิตมักเติมสารกันบูดลงไปเพื่อช่วยยืดอายุอาหาร

ปกติ สารกันบูดเป็นวัตถุเจือปนที่ อย. อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ แต่ต้องใช้เฉพาะชนิดที่อนุญาต เช่น กรดเบนโซอิก, กรดซอร์บิก, ไนเตรต, ไนไตรท์ และใช้ในปริมาณตามที่กฎหมายกำหนดให้ใช้เท่านั้น

เพราะหากเกินกว่านั้น จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ทานได้ เช่น หากได้รับกรดเบนโซอิกจากอาหารในปริมาณสูง อาจทำให้เกิดการระคายเคืองระบบทางเดินอาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย วิงเวียน และปวดศีรษะ

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างบิสกิตจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อนำมาวิเคราะห์สารกันบูดปนเปื้อน 2 ชนิด ได้แก่ กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิก ผลปรากฏว่าบิสกิตทุกตัวอย่างไม่พบทั้ง กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิก ปนเปื้อนเลย หากต้องการเลี่ยง ไม่ให้ได้รับสารกันบูดเข้าสู่ร่างกาย ขอแนะนำให้ดูรายละเอียดบนฉลากอาหารก่อนซื้อ หากมีคำว่า ไร้วัตถุกันเสีย ก็ควรหลีกเลี่ยง เพื่อความสบายใจ ///

ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิกในบิสกิต

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกันบูด (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
บิสกิต ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 3	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
บิสกิต ยี่ห้อ 5	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 5 - 11 มกราคม 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9124 based on ISO 22855 : 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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