

### ดินประสีกับกุนเชียง

ยุคที่ต้องเร่งรีบไปทำงานกันตั้งแต่เช้า หลายคนคงหนีไม่พ้นอาหารแปรรูปพร้อมทาน ที่เพียงนำเข้าไมโครเวฟ 2-5 นาที ก็ร้อนพร้อมทาน ไม่ต้องเสียเวลาหาวัดตุ๋นและปรุงให้ยุ่งยาก ไส้กรอก แฮม แหนม กุนเชียง หมูยอ นับเป็นเนื้อสัตว์แปรรูปที่คนไทยนิยมทาน โดยเฉพาะกุนเชียง ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่มีต้นกำเนิดมาจากจีน มีส่วนประกอบหลักเป็นเนื้อหมูและมันหมู ปรุงรสชาติด้วยน้ำตาล เกลือ ผู้ผลิตบางรายอาจเติมเกลือไนไตรต์และเกลือไนเตรตเข้าไปด้วย เพื่อเป็นสารกันเสียและตรึงสีทำให้กุนเชียงมีสีแดงน่าทาน

แม้ว่ากฎหมายจะอนุญาตให้ใช้เกลือไนไตรต์และเกลือไนเตรตเติมลงในกุนเชียง และเนื้อสัตว์แปรรูปได้ แต่ต้องใช้ในปริมาณที่กฎหมายกำหนดเท่านั้น เพราะไนไตรต์และไนเตรตอาจให้โทษ เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายปริมาณมากๆ ได้ เช่น เมื่อไนไตรต์เข้าสู่ร่างกาย ไนไตรต์จะเปลี่ยนฮีโมโกลบินเป็นเมทฮีโมโกลบิน ทำให้ฮีโมโกลบินไม่สามารถขนส่งออกซิเจน ส่งผลให้เกิดภาวะขาดออกซิเจนในเซลล์ จนเกิดอาการตัวเขียว อ่อนเพลีย หายใจหอบถี่ ปวดศีรษะ หัวใจเต้นแรง และหากได้รับไนไตรต์เข้าสู่ร่างกายในสภาวะที่มีความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร ไนไตรต์จะถูกเปลี่ยนเป็นสารที่ทำปฏิกิริยากับสารประกอบเอมีนที่มีในเนื้อสัตว์เกิดเป็นสารไนโตรซามีน ที่เป็นสารก่อมะเร็งในสัตว์ทดลอง ข้อมูลล่าสุดจากผลการศึกษายังพบว่า การบริโภคเนื้อสัตว์แปรรูปที่มีการใช้ไนไตรต์และไนเตรตวันละ 50 กรัม จะเพิ่มความเสี่ยงของ โอกาสเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่ถึงร้อยละ 18 สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างกุนเชียงหมูจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณไนไตรต์และไนเตรต

ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างตรวจพบไนไตรต์ แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินค่ามาตรฐานของกระทรวง สาธารณสุขไทย ฉบับที่ 381 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) ที่อนุญาตให้ใช้เกลือไนไตรต์ปริมาณ สูงสุดในเนื้อสัตว์แปรรูปได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม เห็นอย่างนี้แล้ว ท่านที่ชื่นชอบกุนเชียง ขอแนะนำให้ทานผลไม้สดที่เป็นแหล่งของวิตามินซี วิตามินอี สารประกอบฟีนอลิก ให้มากขึ้นด้วย เพราะ สารเหล่านี้มีคุณสมบัติยับยั้งปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดสารไนโตรซามีน เพื่อความสบายใจและห่างไกลมะเร็ง

### ผลวิเคราะห์ไนไตรต์และไนเตรตในกุนเชียง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ไนไตรต์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	ไนเตรต (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
กุนเชียง (หมู) ยี่ห้อ 1	2.16	9.69
กุนเชียง (หมู) ยี่ห้อ 2	2.07	7.34
กุนเชียง (หมู) ยี่ห้อ 3	1.66	ไม่พบ
กุนเชียง (หมูผสมไก่) ยี่ห้อ 4	1.29	20.41
กุนเชียง (หมู) ยี่ห้อ 5	2.34	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21- 24 กุมภาพันธ์ 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method : NFI T9170 based on AOAC (2012), 976.14 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>