

### บอแรกซ์กับลูกชิ้นปิ้ง

ลูกชิ้น อาหารริมทาง ที่แปรรูปจากเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ เรียกชื่อกันตามต้นทางของวัตถุดิบ ลูกชิ้นเนื้อทำจากเนื้อวัว ลูกชิ้นปลาทำจากเนื้อปลา ลูกชิ้นหมูทำจากเนื้อหมู นอกนั้น ผู้ผลิตสามารถใส่เครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นเพื่อเพิ่มรสชาติ หรือความแตกต่างกันได้ ไม่มีข้อห้าม จะห้ามก็เรื่องการใส่สารต้องห้ามเพราะอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น บอแรกซ์ ที่ผู้ผลิตลูกชิ้นนิยมใส่เพื่อให้เนื้อสัมผัสของลูกชิ้นกรอบกรอบ ชวนทาน การที่ผู้ผลิตผสมบอแรกซ์ลงในลูกชิ้นและอาหารอื่นๆ นั้น ไม่ใช่สิ่งดี เพราะผู้บริโภคจะไม่สามารถรู้ได้ว่าอาหารชนิดใดผสมบอแรกซ์บ้าง อาหารที่มักผสมบอแรกซ์ ได้แก่ ลูกชิ้น หมูยอ อาหารชุบแป้งทอด ผัก/ผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ไส้กรอก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) กำหนดห้ามใช้บอแรกซ์ในอาหาร เพราะบอแรกซ์เป็นพิษต่อไตและสมอง ถ้าได้รับในปริมาณไม่มากแต่บ่อยเป็นเวลานาน จะทำให้เกิดอาการเรื้อรัง เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ตับและไตอักเสบ ถ้าได้รับในปริมาณสูงจะเกิดอาการเป็นพิษแบบเฉียบพลันทำให้มีอาการ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อูจจาระร่วง ตับถูกทำลาย ชัก หมดสติ

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างลูกชิ้นปิ้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์สารบอแรกซ์ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบสารบอแรกซ์ นั่นเป็นสัญญาณที่ดีของผู้บริโภคที่จะได้ทานอาหารที่ปลอดภัย แต่ขอแนะว่า ไม่ควรซื้อลูกชิ้นที่แบ่งบรรจุขาย ไม่มีสถานที่ผลิต ไม่ระบุส่วนประกอบ วันผลิต วันหมดอายุ เพราะเราจะไม่รู้ได้เลยว่าสถานที่ผลิตลูกชิ้นดังกล่าวเป็นอย่างไร ผสมอะไรลงไปบ้าง ส่วนลูกชิ้นปิ้งก็เลือกซื้อจากร้านที่ดูแล้วสะอาด ถูกสุขลักษณะ

ผู้ขายรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลเป็นอย่างดี แค่นี้ก็ทานลูกชิ้นปิ้งที่ชื่นชอบได้สบายใจ สบายท้อง///

### ผลวิเคราะห์สารบอแรกซ์ในลูกชิ้นปิ้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารบอแรกซ์
ลูกชิ้นปิ้ง ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ร้านที่ 1 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ร้านที่ 2 ย่านท่าพระ	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ร้านที่ 3 ย่านรัชดาภิเษก	ไม่พบ
ลูกชิ้นปิ้ง ร้านที่ 4 ย่านลาดพร้าว	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 30-31 มีนาคม 2560 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2012) 970.33

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร

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