

## สารบอแรกซ์ในหมุยอ

คนไทยไม่เป็นรองใครในเรื่องการประกอบอาหาร  
มีวิธีคิดค้นสูตรอาหารใหม่ๆ ขึ้นมาเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค  
ที่ปัจจุบันมีแต่ความเร่งรีบในการดำเนินชีวิต  
จึงไม่น่าแปลกใจที่เราจะเห็นอาหารแปลกๆ ใหม่ตามหน้าโฆษณาต่างๆ  
ถ้าเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ๆ จะไม่ต้องเป็นห่วงในเรื่องการรักษาระบบคุณภาพ  
เพราะมีกฎหมายบังคับอยู่ว่าจะต้องผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย  
แต่ถ้าเป็นในรายเล็กๆ ไม่แน่ เนื่องจากหากต้องมานั่งทำระบบคุณภาพต่างๆ  
จะทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น คนเหล่านี้จึงหาวิธีผลิตอาหารที่ผู้บริโภคอย่างเราคาดไม่ถึง  
เช่น การเติมหรือใส่วัตถุต่างๆ ที่เป็นอันตรายเข้าไปผสมในอาหาร  
เพื่อยืดอายุ และทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น  
หนึ่งในนั้นที่ผู้ผลิตคิดถึง คือ สารบอแรกซ์ หรือ น้ำประสานทอง  
ซึ่งเป็นสารที่ใช้กันมากในอุตสาหกรรมทำแก้ว เครื่องเคลือบ และใช้เป็นสารต้านจุลินทรีย์  
ด้วยเหตุนี้ผู้ผลิตที่รู้เท่าไม่ถึงการณ์จึงนำมาผสมในอาหาร  
ซึ่งเชื่อว่าจะทำให้อาหารมีความกรอบกรอบ มีเนื้อสัมผัสมากขึ้น  
ยิ่งกินเยอะอันตรายก็เยอะตามไปด้วย  
บอแรกซ์อาจทำให้เกิดพิษได้ทั้งชนิดเฉียบพลันและเรื้อรัง  
มีอาการเป็นพิษต่อระบบประสาทตับ ไตและผิวหนัง  
จากสถิติการตรวจสอบอาหารที่ผ่านมา ของ ออย.  
พบว่ายังคงมีการใช้สารบอแรกซ์ในอาหารจำพวก  
ขนมที่ทำจากแป้ง เช่น แป้งกรุบ ลอดช่อง-สิงคโปร์ ซ่าหริ่ม ขนมครองแครง  
ผลไม้ดอง เนื้อสัตว์ โดยเฉพาะชนิดบด ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมุยอ ข้อไก่ทอด  
ซึ่งอาหารเหล่านี้มักจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีฉลาก ไม่ระบุชื่อ ที่อยู่ของผู้ผลิต  
เพื่อเป็นการป้องกันวันนี้สถาบันอาหารจึงได้ทำการสุ่มตัวอย่างหมุยอ  
จำนวน 5 ตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหาสารบอแรกซ์ผลปรากฏว่าปลอดภัย  
คนชอบกินก็กินได้ปกติ แต่อย่าชะล่าใจต้องดูฉลาก และสถานที่ผลิตก่อนกินทุกครั้ง.....

### ผลการวิเคราะห์บอแรกซ์ในหมุยอ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	บอแรกซ์
หมุยอ ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
หมุยอ ยี่ห้อที่ 2	ไม่พบ
หมุยอ ยี่ห้อที่ 3	ไม่พบ
หมุยอ ยี่ห้อที่ 4	ไม่พบ
หมุยอ ยี่ห้อที่ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16-17 มิ.ย. 54 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2005), 970.33

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)