

น้ำพริกหนุ่มกับเชื้อก่อโรค อี. โคไล

น้ำพริก มีกินกันมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา คำว่า "น้ำพริก" มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขลก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม เครื่องเคียงต่างๆ การเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิด มักจะเรียกตามส่วนประกอบหลักที่นำมาทำ ซึ่งอาจเป็นเนื้อสัตว์ พืชผัก แมลงหรือผลิตผลจากพืชหรือสัตว์ก็ได้ เช่น น้ำพริกขิง น้ำพริกปลา น้ำพริกกุ้ง น้ำพริก-น้ำปู น้ำพริกน้ำผัก เป็นต้น ประเภทของพริก ที่นำมาตำน้ำพริก ก็มีทั้งพริกดิบ หรือ พริกหนุ่ม และพริกแห้ง ในวันนี้จะขอเสนอเรื่อง น้ำพริกหนุ่ม ที่หลายๆ คนชอบรับประทาน พริกหนุ่มเป็นพริกชี้ฟ้าประเภทหนึ่ง ที่ยังไม่แก่ พริกชี้ฟ้ามีขนาดเล็กกว่าพริกหนุ่ม แตรสเผ็ดมากกว่าหลายเท่าตัวนัก คนไทยภาคเหนือได้เลือกพริกชนิดหนึ่ง มีรสชาติปานกลาง ไม่เผ็ดจัด และตั้งชื่อพริกชนิดนี้ว่า พริกหนุ่ม หมายถึง พริกที่มีรสเผ็ดอ่อนๆ อย่างคนหนุ่มสาวชาวเชียงใหม่ นั้น ผู้เฒ่าผู้แก่ เรียกว่า ละอ่อน คือเด็กๆ พริกหนุ่มก็คือ พริกรสเผ็ดอ่อน มิใช่พริกอ่อน นำมาโขลกผสมรวมกับหอมแดง กระเทียม กะปิ บางสูตรนิยมใส่น้ำปลาร้าลงไปด้วยเพื่อเพิ่มรสชาติให้ดีขึ้น น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารถูกปากใครหลายคน แต่เชื่อว่าต้องมีสักคนที่กินแล้วเกิดมีอาการคลื่นไส้ ท้องเสีย ให้สันนิษฐานไว้ก่อนเลยว่าร่างกายกำลังต่อสู้กับ เชื้อ อี.โคไล ซึ่งเป็นเชื้อที่พบได้ทั่วไปในทางเดินอาหารของสัตว์และคน มักปนเปื้อนไปกับอาหารที่ปรุงสุกแล้วใช้มือสัมผัส นอกจากนี้ยังอาจปะปนไปกับภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ ที่ไม่สะอาด หรือเก็บรักษาอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ วันนี้ สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างน้ำ พริกหนุ่มที่มีการปรุงและจำหน่าย ในลักษณะตักขายที่มีจำหน่ายในกรุงเทพฯ และจังหวัดเชียงใหม่จำนวน 4 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์หาเชื้อ อี. โคไล ผลที่พบคือทุกตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อน แสดงว่าสุขลักษณะในการประกอบอาหารบ้านเรายังดีอยู่.....

ผลการวิเคราะห์เชื้อ อี. โคไล ในน้ำพริกหนุ่ม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อี. โคไล (MPN / กรัม)
น้ำพริกหนุ่ม จากจังหวัดเชียงใหม่	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ย่านบางลำพู	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
น้ำพริกหนุ่ม ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 20 - 22 มิ.ย . 2554 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2002 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter