

## ไส้กรอกไก่ ไส้ดินประสิว ?

รู้มียว่า ในอาหารสำเร็จรูปที่เรากินกันอยู่ทุกวันนี้ส่วนใหญ่มีส่วนผสมที่ไม่ใช่อาหารปะปนอยู่ด้วย เช่น สารกันเสีย สารกันบูด สารกันรา สีผสมอาหาร

สารที่ใช้ในอาหารส่วนใหญ่นี้ ผู้ประกอบการมักจะเลือกใช้ด้วยความเคยชิน

ใส่ในปริมาณที่เคยใส่ กะเอา ไม่มีการคำนวณ ชั่งตวงวัด ที่รู้ปริมาณที่แน่นอน

หยิบได้เท่าไร ไส้เท่านั้น จนลืมนำถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

ดินประสิว เป็นสารกันเสียที่นิยมใช้ในอาหารจำพวกเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก เบคอน แฮม

กุนเชียง แหนม หมูยอ ส่วนใหญ่จะใช้เพื่อยืดอายุ

และทำให้มีสีส้มออกแดงหรือชมพู ชวนให้น่ารับประทาน

กฎหมายบ้านเรานุญาตให้ใช้ ดินประสิวมผสมในอาหารได้แต่ต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนด

ทว่า ผู้ผลิตบางรายนำดินประสิวมมาใช้เพื่อปกปิดสภาพที่แท้จริงหรือปกปิดสีที่เกิดจากการเน่า

เสียของเนื้อสัตว์ ให้ดูมีสีแดง ชมพูเหมือนสีธรรมชาติของเนื้อสัตว์

เพื่อให้ผู้บริโภคอย่างเราๆ คิดว่าเป็นของสดใหม่ น่าซื้อ

อันตรายของดินประสิวม คือ เมื่อมันเข้าสู่ร่างกายมันจะไปทำปฏิกิริยากับเอมีนซึ่งเป็นโปรตีนชนิด

หนึ่งที่พบมากในเนื้อสัตว์แล้วทำให้เกิดสาร ไนโตรซามีน ขึ้น ซึ่งตัวนี้แหละคือ สารก่อมะเร็ง

แน่นอนว่า ผู้บริโภคอาหารเหล่านี้เป็นประจำ โอกาสเสี่ยงที่จะเป็นโรคมะเร็ง จึงมีสูง

ยังไม่นับอาการอื่นๆ ที่เกิดจากการได้รับดินประสิวมมากเกินไป เช่น ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน

วันนี้ สถาบันอาหารจึงสุ่มตัวอย่างไส้กรอกไก่ ที่จำหน่ายในตลาดจำนวน 5 ตัวอย่าง

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการตกค้างของดินประสิวม ผลปรากฏว่าพบตกค้างทุกตัวอย่าง

แต่ยังไม่เกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด จึงยังปลอดภัยอยู่

แต่ถ้าใน 1 วันกินหลายๆ ครั้งหรือกินมากกว่า 1 กิโลกรัม ก็ไม่แน่ว่าจะปลอดภัย

อย่าซื้ออาหารที่มีสีแดงผิดธรรมชาติ ไม่กินอาหารซ้ำชนิดกันบ่อยครั้ง ปลอดภัยแน่นอน

### ผลวิเคราะห์ไนไตรต์ และไนเตรตในไส้กรอกไก่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณไนไตรต์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	ปริมาณไนเตรต (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ไส้กรอกคอกเทลไก่ ยี่ห้อที่ 1	3.99	48.70
ไส้กรอก จากตลาดเทเวศน์	1.70	50.63
ไส้กรอกเวียนนาไก่ ยี่ห้อที่ 2	1.96	17.17
ไส้กรอกไกรมควัน ยี่ห้อที่ 3	1.29	16.67
ไส้กรอกไก่ ยี่ห้อที่ 4	4.68	42.98

วันที่วิเคราะห์ 9 - 25 พ.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method by: NFI T9170 based on AOAC (2005)

976.14

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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