

### หมูทุบ มีดินประสิว

การเก็บรักษาอาหารให้มีระยะเวลาที่ยาวนานกว่าเดิม เป็นกรรมวิธีที่ทำกันมาตั้งแต่สมัยก่อน ชาวบ้านรู้จักเก็บรักษาอาหารสดที่มีอยู่มากเกินความต้องการโดยนำมาตากแดด หรืออบให้แห้ง เพื่อให้มีกินมีใช้ในยามขาดแคลน การถนอมอาหารที่ว่ามีตั้งแต่ การหมัก การดอง การตากแห้ง การทำเค็ม ฯลฯ ซึ่งกรรมวิธีการทำนั้นไม่ยุ่งยาก คนสมัยก่อนจะใช้เกลือเป็นพระเอก ทำให้สามารถเก็บอาหารได้ประมาณ 2-3 สัปดาห์ สมัยนี้ต้องยอมรับว่าวิทยาศาสตร์และสารเคมีเข้ามามีบทบาทอย่างมากในการทำอาหาร ทั้งในระดับอุตสาหกรรมครอบครัวจนถึงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่

สารเคมีที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่นิยมใส่เพื่อยืดอายุอาหารมีไม่กี่ชนิด **แต่ที่นิยมใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์มากที่สุดเห็นจะเป็น เกลือไนไตรต์และไนเตรต**

หรือเรียกกันง่ายๆว่า **ดินประสิว** ที่ อย. อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้เพื่อช่วยป้องกันการเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรคได้หลายชนิด

โดยเฉพาะเชื้อ *คลอสตริเดียม โบทูลินัม* ซึ่งเป็นเชื้อที่สามารถสร้างสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรงที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้

นอกจากนี้เจ้าดินประสิว ยังมีส่วนช่วยให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการหมักมีสีแดง น่ารักประทาน ทั้งเกลือไนเตรตและไนไตรต์ (ดินประสิว) ที่ใส่ลงในอาหารในปริมาณมากๆ

เมื่อบริโภคเข้าสู่ร่างกายอาจทำเป็นอันตรายได้ โดยเฉพาะไนไตรต์จะมีพิษแรงกว่าไนเตรต เพราะเมื่อซึมผ่านลำไส้เข้าสู่กระแสเลือด จะทำให้เม็ดเลือดนั้นหมดสภาพ

ไม่สามารถลำเลียงออกซิเจนได้ ทำให้ร่างกายขาดออกซิเจน หายใจไม่ออก

ถ้าได้รับปริมาณมากๆ จะทำให้เกิดอาการเนื้อตัวเขียว คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง เป็นลมได้ ซึ่งอาการเหล่านี้ถ้าเกิดในเด็กจะเป็นอันตรายมาก

วันนี้ คอลัมน์มั่นมากับอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างหมูทุบที่มีจำหน่ายอยู่ตามท้องตลาดในเขตกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดจำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การตกค้างของดินประสิ้วปรากฏว่า พบตกค้างในทุกตัวอย่าง มากน้อยแค่ไหนแสดงดังตารางด้านล่าง

ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหมูทุบ (มพช.๙๗/๒๕๔๖) ได้กำหนดเกณฑ์ไว้ว่า

ห้ามใช้เกลือไนเตรตและไนไตรต์ในหมูทุบและห้ามใช้สีทุกชนิดด้วย

นาที่นี้ต้องเลือกซื้อหมูทุบจากร้านที่ไว้ใจได้เท่านั้น และไม่ควรรบริโภคในปริมาณที่มากและบ่อยจนเกินไปเพื่อความปลอดภัย

#### ผลวิเคราะห์ไนเตรตและไนไตรต์ในหมูทุบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณไนเตรต (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	ปริมาณไนไตรต์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
หมูทุบ ยี่ห้อที่ 1	19.75	2.96
หมูทุบ จากจังหวัดเพชรบุรี	6.46	2.73

หมูทุบ จากย่านวังหลัง กทม.	ไม่พบ	2.76
หมูทุบ ยี่ห้อที่ 2	9.83	2.86
หมูทุบ ยี่ห้อที่ 3	400.47	1.77

วันที่วิเคราะห์ 25 – 31 พ.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method by NFI T 9710 based on AOAC(2005), 976.14

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