

สีผสมอาหารกับน้ำผลไม้

ไปรษณีย์ว่าสีผสมอาหารกับน้ำผลไม้ อาจทำให้หลายคนโดยเฉพาะผู้ที่ชอบดื่มน้ำผลไม้ เกิดคำถามขึ้นในใจว่า น้ำผลไม้ นั้นใส่สีผสมอาหารด้วยหรือไม่ น้ำผลไม้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบหลักๆ ได้แก่ น้ำผลไม้สด, น้ำตาล, กรดอินทรีย์, สารแต่งรสหรือกลิ่น, สารแต่งสี และอื่นๆ ซึ่งสีส่วนใหญ่ที่นิยมใส่ในน้ำผลไม้ มักเป็นสีผสมอาหารที่ให้สีเหลือง ส้ม แสดและสีตามธรรมชาติของสีของผลไม้แต่ละชนิด สำหรับน้ำผลไม้ยอตนิยมของคนไทยอย่างน้ำส้ม นั้น นิยมใส่สีสังเคราะห์ที่ให้สีเหลือง ที่มีชื่อว่า ทาร์ตราซีน และซันเซตเยลโลว์ เอ็ฟ ซี เอ็ฟ สีเหล่านี้ถ้าใช้ในปริมาณที่พอดี หรือใช้ในปริมาณที่ไม่เกินกว่าที่กฎหมายกำหนดไว้ ก็จะไม่เกิดอันตรายต่อร่างกายของผู้บริโภคอย่างเราๆ แต่ถ้าเมื่อใดที่ ผู้ผลิตเติมสีผสมอาหารสังเคราะห์เหล่านี้ในน้ำผลไม้ในปริมาณที่มากเกินไป ก็อาจทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่ออันตรายจากโลหะหนักได้ เพราะในสีผสมอาหารเหล่านี้มีส่วนผสมของโลหะหนักเช่น ตะกั่ว สารหนู โครเมียม สังกะสี อยู่ด้วยซึ่งมีอยู่ในปริมาณที่กฎหมายกำหนด หากเราดื่มน้ำผลไม้ที่ใส่สีผสมอาหารสังเคราะห์ในปริมาณมาก (สังเกตว่าน้ำผลไม้จะมีสีที่ฉูดฉาดกว่าสีปกติของผลไม้) เป็นประจำ หรือดื่มน้อยครั้ง อาจทำให้ร่างกายได้รับโลหะหนักปริมาณมากตามไปด้วย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2547) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร กำหนดให้ใช้สีผสมอาหารสังเคราะห์ ซันเซตเยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ ในเครื่องดื่มได้ แต่ต้องใช้ในปริมาณที่ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างน้ำผลไม้ที่มีสีส้ม แสดและเหลือง จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณของสีผสมอาหารสังเคราะห์ที่ให้สีเหลือง ซันเซตเยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ ว่ามีปริมาณตกค้างเกินกว่ามาตรฐานกำหนดหรือไม่ ผลการวิเคราะห์พบว่าน้ำผลไม้ทุกตัวอย่างไม่พบสีผสมอาหารชนิดนี้เลย น้ำผลไม้ไทยวันนี้ปลอดภัย เด็กดื่มได้ ผู้ใหญ่ดื่มดี

ผลการวิเคราะห์สีผสมอาหารในน้ำผลไม้

ชนิดน้ำผลไม้	สีซันเซตเยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ (มิลลิกรัม / ลิตร)
น้ำส้มเขียวหวาน 100 % ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
น้ำส้มวาเลนเซียคั้น 100 % ยี่ห้อที่ 2	ไม่พบ

น้ำส้ม 100 % ยี่ห้อที่ 3	ไม่พบ
น้ำส้มเขียวหวานผสมเกล็ดส้ม 100 % ยี่ห้อที่ 4	ไม่พบ
น้ำส้มเนเวล 100 % ผสมเกล็ดส้มเนเวลเข้มข้น ยี่ห้อที่ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 23 - 30 ส.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method by HPLC based on AOAC (2000), 930.38.

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 – 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter