

สารกันบูดในกะปิ

สารกันบูด (Preservatives) หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าวัตถุกันเสีย เป็นสารเคมีที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและช่วยในการถนอมอาหารได้ เพราะช่วยชะลอหรือยับยั้งการเจริญเติบโตและทำลายจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุการเน่าเสียของอาหาร

ตัวที่นิยมกันมากคือ พวกกรดต่างๆ เช่น กรดเบนโซอิกและเกลือเบนโซเอท เพราะมีราคาถูกและไม่ทำให้รสชาติอาหารเปลี่ยน จึงมักเติมลงในเครื่องดื่มต่างๆ เช่น น้ำผลไม้ ซอส ผักดอง แยม เยลลี่ ผลไม้แช่อิ่ม และเครื่องสำอางสำเร็จรูป

กรดโปรปิโอนิกและเกลือโปรปิโอเนต เป็นสารกันบูดอีกชนิดที่ใช้ป้องกันการเจริญของเชื้อราและการเกิดเมือกหรือยางเหนียวในโด (dough) หรือแป้งขนมปังที่ผ่านการนวดแล้ว

จึงเหมาะที่จะใช้ในอาหารประเภทขนมปัง เค้ก เนยแข็ง และอาหารชนิดต่างๆ รวมถึงกะปิ การใช้สารกันบูดหรือวัตถุกันเสียข้างต้น จะต้องใช้ในปริมาณที่มากเพียงพอที่จะทำให้เกิดผลตามต้องการเท่านั้น

ไม่ควรใส่เกินขนาดหรือใส่ในปริมาณมากจนเกินไป

เพราะจะทำให้ผู้บริโภคได้รับสารเหล่านี้มากเกินไปจนความจำเป็นตามไปด้วย

กรณีของกรดโปรปิโอนิก แม้จะเป็นสารกันบูดชนิดที่กฎหมายของไทยอนุญาตให้ใส่ในอาหารได้ และค่อนข้างปลอดภัยต่อสุขภาพผู้บริโภค

แต่หากผู้บริโภคได้รับในปริมาณมากๆ และบ่อยครั้งจากการทานอาหาร ดับและไตก็จะต้องรับภาระอันหนักในการกำจัดสารกันบูดนี้ออกไปจากร่างกายทุกวัน

นานเข้าจะมีสารกันบูดสะสมในร่างกายเพิ่มขึ้น พร้อมกับประสิทธิภาพของตับและไต

ในการกำจัดสารเคมีและของเสียต่างๆ จะลดลงไปด้วย ทำให้ร่างกายอ่อนแอและเจ็บป่วยได้

วันนี้ สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างกะปิ จำนวน 5 ตัวอย่างจากตลาดสด 5 แห่ง

ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณการตกค้างของสารกันบูดกรดโปรปิโอนิก

ผลปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของสารกันบูดเลย

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในกะปิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกันบูดกรดโปรปิโอนิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
กะปิ ย่านตลาดหัวรถไฟ	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดบางขุนศรี	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดพงษ์ทรัพย์	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24 – 29 ส.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method by HPLC based on IFU(1995), No 63

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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