

## สารกันหืนในคุกกี้

สวัสดิ์ปีใหม่ ชาวไทยทุกท่าน ช่วงนี้หากยังไม่ได้กล่าวคำนี้กับใคร ขอให้รีบกันสัคนิด เพราะถ้าเลยไปถึงอาทิตย์หน้าเมื่อไหร่ อาจกลายเป็นคนเอ้าท์ไปในทันที

ช่วงนี้ในหลายๆ ที่ทั่วประเทศมีการแจกของขวัญ แลกของที่ระลึก และจัดกิจกรรมส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ ต่างๆ เพื่อว่าปีหน้าบ้านเมืองเราจะมีสิ่งดีๆ กับเราบ้าง

ช่วงที่เราต้องหาซื้อของขวัญ หรือของขวัญปีใหม่ ติดไม้ ติดมือ ไปฝากคนที่เคารพรักนั้น คงหนีไม่พ้น กระเช้าปีใหม่ที่น่าอาหารชนิดต่างๆ มาวางเรียง อาทิ น้ำผลไม้ ขนมขบเคี้ยว อาหารสุขภาพ เค้ก รวมไปถึงคุกกี้

วันนี้คอลัมน์ มั่นมากับอาหาร จึงขอแนะนำเรื่องราวของสารกันหืนที่อาจแฝงอยู่ในคุกกี้ มาบอกกล่าว เนื่องจากช่วงนี้เป็นช่วงเทศกาลปีใหม่ ผู้ผลิตบางรายอาจต้องเริ่มผลิตคุกกี้กันตั้งแต่ปีที่แล้ว เพื่อให้ทันตามออเดอร์ที่ลูกค้าสั่งซื้อจำนวนมาก หรืออาจจะต้องทำทุนไว้เผื่อขายหน้าร้านในช่วงเทศกาล ด้วยความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ อาจมีผู้ผลิตบางรายเติมสารกันหืนเข้าไปในคุกกี้ หรือ ใช้วัตถุเติมที่เป็นไขมันจำพวกเนยเทียม เนยขาว เนยสดและมาการีนที่มีการเติมสารกันหืนเข้าไปปริมาณมาก

สารกันหืน หมายถึง สารที่ใช้เพื่อชะลอการเสียของอาหารที่เกิดจากปฏิกิริยาทางเคมีซึ่งจะส่งผลให้อาหารมีกลิ่นหืน รวมถึงมีสี กลิ่น รส ผิดปกติ

อันที่จริง สารกันหืน ที่นำมาใส่ในอาหารนั้นต้องเป็นสารที่มีการทดลองแล้วว่าไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และเป็นชนิดที่ภาครัฐ (อย.) อนุญาตเท่านั้น

ส่วนใหญ่บ้านเราจะใช้สารกันหืนไม่กี่ชนิด เช่น บีเอชเอ, บีเอชที, โพรพิล แกลเลท และ TBHQ (tertiary butyl hydroquinone) แม้ว่าสารเหล่านี้จะเป็นสารชนิดที่ อย. อนุญาตให้ใช้ได้ก็ตาม แต่ก็เป็นสารสังเคราะห์ที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายได้หากเราได้รับเข้าร่างกายปริมาณมากๆ จากการกินอาหาร

วันนี้สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างคุกกี้ที่วางขายตามท้องตลาด เพื่อนำมาวิเคราะห์หาสารกันหืนชนิด TBHQ ตกค้าง ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 205 กำหนดให้ใช้สารกันหืนชนิดนี้ในน้ำมันและไขมันที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารได้ไม่เกิน 120 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม เท่านั้น

ผลวิเคราะห์ปรากฏว่า ปีใหม่นี้ สบายใจกันได้เพราะคุกกี้ทุกตัวอย่างไม่พบสารกันหืนเลย ///

## ผลวิเคราะห์สารกันหืนชนิด TBHQ ในคุกกี้

| ตัวอย่างอาหาร                                      | ปริมาณสารกันหืน<br>(มิลลิกรัม/ กิโลกรัม) |
|--|--|
| อัลมอนต์คุกกี้ จากย่านปิ่นเกล้า                    | ไม่พบ                                    |
| คุกกี้สอดไส้ครีม จากย่านปิ่นเกล้า                  | ไม่พบ                                    |
| คุกกี้รสส้ม จากย่านปิ่นเกล้า                       | ไม่พบ                                    |
| คุกกี้รสเนย จากย่านปิ่นเกล้า                       | ไม่พบ                                    |
| คุกกี้กรอบโรยหน้าซ็อกโกแลตและถั่ว จากย่านปิ่นเกล้า | ไม่พบ                                    |

วันที่วิเคราะห์ 6 - 13 ธ.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method by HPLC based on AOAC (2000),983.15

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

