

น้ำผลไม้.... กับสารกันบูด

น้ำผลไม้ อีกทางเลือกหนึ่งสำหรับคนรักสุขภาพ ที่ไม่ชอบทานเนื้อ และซีเรียจคายเม็ด
น้ำผลไม้เป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงเป็นแหล่งของแร่ธาตุ และวิตามินหลายชนิด
จึงไม่น่าแปลกใจที่เรามักจะเห็นน้ำผลไม้หลากหลายชนิดวางขายกันตามฟุตบาททั่วไป
ส่วนตามซูเปอร์มาร์เก็ตและห้างสรรพสินค้าต่างๆ จะพบน้ำผลไม้บรรจุกล่องสวยๆ ดึงดูดความสนใจ
ของผู้คนที่ผ่านมา ผ่านไปให้เลือกหยิบ เลือกซื้อ

โดยอาจไม่รู้ว่่า คุณอาจกำลังหยิบอันตรายมาให้ตัวคุณ

อันตรายที่ว่่านี้คือ อันตรายจากสารกันบูด

น้ำผลไม้บรรจุกล่อง มีทั้งใส่และไมใส่สารกันบูด จะใส่มากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับจิตสำนึกของผู้ผลิตแต่ละราย
แล้วใส่ทำไม การทำผลไม้เริ่มต้นจาก นำผลไม้มาล้างทำความสะอาด คั้นเอาแต่น้ำ ผสมน้ำตาล และ
เกลือตามใจชอบ สูตรนี้แนะนำให้ทำตัวเอง

แต่ถ้าเป็นทางธุรกิจ เมื่อกันเสร็จแล้วจะต้องมีการพาสเจอร์ไรส์ เพื่อฆ่าเชื้อและให้สามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น
ซึ่งสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้ประมาณ 1 อาทิตย์ ซึ่งผู้ผลิตบางรายอาจไม่ชอบใจ

จึงต้องหาวิธียืดอายุการเก็บให้ยาวนานขึ้นโดยการใส่ สารกันบูด เช่น กรดเบนโซอิก เข้าไปในน้ำผลไม้

ถึงตรงนี้แล้วอย่างเพิ่งตกใจ เพราะตามมาตรฐานระบุให้ใส่สารกันบูดในเครื่องดื่มและน้ำผลไม้ได้ในปริมาณที่
ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม / กิโลกรัม เพื่อถนอมอาหาร

แต่สิ่งที่กำลังกังวล คือ ปริมาณของสารกันบูดที่ใส่ลงไปนั้นอาจจะมากกว่าปริมาณที่กฎหมายกำหนดก็เป็นได้
หากวันหนึ่งๆ ร่างกายได้รับสารกันบูดปริมาณที่มากเกินไป เช่น ได้รับกรดเบนโซอิก มากกว่า 500 มิลลิกรัม
ตับและไต จะทำงานหนักจนถึงขั้นพิการได้

แต่ไม่ต้องตกใจ เพราะผลการวิเคราะห์สารกันบูดชนิดกรดเบนโซอิกในน้ำผลไม้วันนี้อย่างปลอดภัยอยู่.....

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในน้ำผลไม้

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัม / ลิตร)
น้ำแอปเปิ้ล บรรจุกล่องพลาสติก	ไม่พบ
น้ำฝรั่ง บรรจุกล่องกระดาษปิดสนิท	ไม่พบ
น้ำส้ม บรรจุกล่องกระดาษปิดสนิท	ไม่พบ
น้ำบ๊วย บรรจุกล่องกระดาษปิดสนิท	ไม่พบ
น้ำสับปะรดบรรจุกระป๋องปิดสนิท	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ : 26 – 27 ม.ค. 2555 วิธีทดสอบ : สถอ. T 9124 based on IFU (1995), No. 63

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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

