

## สาร PCBs ในปลา

เมื่อก่อนเรามักได้ยินคนพูดกันบ่อยๆ ว่าถ้าอยากให้เกิดฉลาดต้องกินเนื้อปลา เนื่องจากในเนื้อปลามีกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายชนิด โดยชนิดที่เด่นๆ คือ ดีเอชเอ (DHA, Docosahexaenoic Acid) ซึ่งจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมองให้เป็นปกติ และอีพีเอ (EPA, Eicosapentaenoic Acid) ซึ่งจำเป็นต่อการทำงานของสมอง สำหรับคนไทยการหาเนื้อปลามารับประทานเป็นเรื่องง่าย เนื่องจากปลามีราคาถูกกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ และหาซื้อรับประทานได้ง่าย แต่วันนี้อาจต้องระวังมากขึ้นเนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป ทั้งในอากาศ บนดินและในน้ำ ที่มักพบว่ามีการปนเปื้อนมาด้วย

สาร PCBs เป็นสารที่ทนต่อความร้อน สลายตัวได้ยากในธรรมชาติและสิ่งมีชีวิต ซึ่งหากรั่วไหลออกมาจากอุตสาหกรรม เช่น อุตสาหกรรมการผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบถ่ายเทความร้อน การผลิตน้ำมันหล่อลื่น สาร PCBs จะสามารถแพร่กระจายในสิ่งแวดล้อมได้ ซึ่งจะมีผลต่อสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะต่อวงจรอาหาร และสามารถเข้าสู่ร่างกายคนโดยการกิน เช่น เนื้อสัตว์โดยเฉพาะสัตว์เลี้ยงที่กินอาหารที่มี PCBs ปนเปื้อน ซึ่งจะถูกลดซึมไปสะสมในเนื้อเยื่อไขมันสัตว์ ฉะนั้นอาหารที่มีไขมัน เช่น เนย นม ไข่ และเนื้อสัตว์ติดมันจึงเป็นแหล่งสะสมของสาร PCBs

นอกจากนั้น สัตว์น้ำจำพวกปลาโดยเฉพาะปลาจากแหล่งน้ำที่มีสาร PCBs ปนเปื้อน ก็อาจมีสาร PCBs ปนเปื้อนอยู่ด้วยเช่นกัน

ความเป็นพิษของ PCBs จะทำให้มีอาการเริ่มแรก คือ ตาบวม ผิวน้ำและเล็บคล้ำ ผิวน้ำหยาบกร้าน บริเวณใบหน้าและลำคอ และลำตัวท่อนบน

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างเนื้อปลาจำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์หาสาร PCBs ปนเปื้อน ปรากฏว่าพบสาร PCBs ปนเปื้อนใน 1 ตัวอย่าง ในปลาแซลมอนนำเข้า ดังแสดงในตาราง ทางที่ดี ควรเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง หรือเนื้อปลา หรือเนื้อสัตว์ติดมัน เพื่อความปลอดภัย

### ผลการวิเคราะห์ PCBs ในปลา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผลวิเคราะห์ปริมาณ พีซีบีทั้งหมด (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
เนื้อปลาทูรายแดง	ไม่พบ
เนื้อปลาเก๋า	ไม่พบ
เนื้อปลานกแก้ว	ไม่พบ
แซลมอนแอตแลนติก	8.02
ปลาอินทรีสด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 22- 26 ธ.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9115 based on AOAC (2005) 970.52

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

