

สารกันบูดในเส้นใหญ่

โดยทั่วไปก๋วยเตี๋ยว ที่เราเห็นขายตามท้องตลาดมีทั้ง เส้นหมี เส้นเล็ก เส้นใหญ่ บะหมี่และก๋วยจั๊บ หากทำเสร็จแล้วขายเลย เราเรียกเส้นประเภทนี้ว่าเส้นสด ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เพราะมีความชื้นสูง ทำให้มีอายุการเก็บรักษาสั้น ประมาณ 5 วัน เมื่อเก็บได้ไม่นาน การกระจายสินค้าก็ไปได้ไม่ไกล ทำให้ผู้ประกอบการอาจหันมาพึ่งสารเคมีเพื่อยืดอายุ จากที่เคยเก็บไว้ได้ไม่เกิน 5 วัน ก็สามารถเก็บไว้ได้เกิน 10 วัน ถ้าใส่เยอะๆ จะยิ่งยืดอายุให้นานขึ้นอีก หากทานเส้นก๋วยเตี๋ยวเหล่านี้เข้าไป ผู้บริโภคอย่างเราอาจกลายเป็นถุงใส่สารเคมีเคลื่อนที่ใต้สารเคมีที่ว่า คือ สารกันบูด ตามความเข้าใจของเรานั้นสารกันบูด เป็นสิ่งที่ใส่ในอาหารได้แต่ต้องไม่เกินปริมาณที่มาตรฐานกำหนด เพราะอาจเป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เช่น สารกันบูดที่ชื่อ กรดเบนโซอิก หากใน 1 วันเรารับประทานอาหารอะไรก็แล้วแต่ที่มีสารชนิดนี้ปนอยู่ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ตับและไตก็จะสามารถกำจัดออกได้ทางปัสสาวะ แต่ถ้าเกิน 500 มิลลิกรัมทุกวัน ตับและไตก็จะทำงานหนัก และถ้ากำจัดออกจากร่างกายไม่หมด กรดเบนโซอิก จะไปสะสมในร่างกายทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานของตับไตลดลง ซึ่งเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยตับและไตพิการได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้ใช้สารกันบูดทุกชนิดรวมกันได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม / กิโลกรัม วันนี้ สถาบันอาหารจึงสุ่มตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จากตลาด 5 แห่ง เพื่อตรวจหาสารกันบูดกรดซอร์บิก ผลวิเคราะห์ พบว่ามี 1 ตัวอย่าง พบสารกันบูดกรดซอร์บิก ทางที่ดี หลีกเลี่ยงการซื้อก๋วยเตี๋ยวเส้นสดที่ขายไม่หมดวันต่อวัน เพื่อความปลอดภัย//

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดซอร์บิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จากตลาดห้วยรถไฟ	ไม่พบ
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จากตลาดเทเวศร์	131.14
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จากตลาดบางขุนศรี	ไม่พบ
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จากตลาดพรานนก	ไม่พบ
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ จากตลาดศรียาน	ไม่พบ

