

### วันนี้ ผลไม้รถเข็น ยังปลอดภัย ....

วันนี้ แพนงๆ คอลัมน์ที่ชอบทานผลไม้สดตัดแต่งตามรถเข็น ที่เห็นมีขายอยู่ทั่วทุกสารทิศ โดยเฉพาะตามริมถนนในเขตกรุงเทพฯ ด้วยแล้ว จะเห็นรถเข็นผลไม้แทบทุกตรอก ซอก ซอย ก็ว่าได้ วันนี้ผลไม้สดตัดแต่งตามรถเข็นนั้นไม่อันตรายอย่างที่คิด

เพราะผลจากการสุ่มตัวอย่างผลไม้สดตัดแต่ง 5 ชนิด จำนวน 5 ตัวอย่าง จากรถเข็นตามย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์การตกค้างของซัณฑสกร

ผลปรากฏว่า ทุกตัวอย่างที่สถาบันอาหารสุ่มมาตรวจวิเคราะห์ไม่พบมีซัณฑสกร ตกค้างอยู่เลย

เมื่อก่อนหลายคนอาจหลีกเลี่ยงการทานผลไม้สดที่ตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ ผลไม้หมักดองและแช่อิ่มชนิดต่างๆ ที่ขายตามรถเข็น เนื่องจากกลัวว่าผลไม้เหล่านี้จะมีการใช้สารแซคคาริน หรือซัณฑสกรเพื่อให้มีรสหวานถูกปากคนไทย

เป็นที่รู้กันว่าผลไม้บางชนิดถ้าไม่ออกตามฤดูกาลแล้วส่วนใหญ่ก็มีรสชาติผิดไปจากเดิม พ่อค้า แม่ขายบางรายจึงต้องพึ่งซัณฑสกร ซึ่งเป็นสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

โดยมีความหวานมากกว่าน้ำตาลทราย 300-700 เท่า และมีราคาถูก

จึงเป็นที่นิยมของพ่อค้า แม่ค้าที่อยากขาย แต่ไม่ยอมลงทุนนำของดีมีคุณภาพมาขาย

ทว่า ซัณฑสกร เป็นสารที่ได้รับการพิสูจน์แล้วว่าทำให้เกิดโรคมะเร็งในกระเพาะปัสสาวะในหนูทดลอง และเป็นสารที่ถูกห้ามใช้ในหลายๆ ประเทศ สำหรับประเทศไทยกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ใช้ซัณฑสกรได้ในเครื่องดื่มไดเอท สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน และผู้ป่วยโรคอ้วน

วันนี้จึงเป็นที่น่ายินดีที่ พ่อค้าและแม่ค้าผลไม้ของไทยใส่ใจต่อสุขภาพของผู้ซื้อมากขึ้น โดยไม่แต่งแต้มอาหารด้วยสารเคมีที่อาจเป็นโทษต่อร่างกายของคนไทยตาตาๆ อย่างเรา

### ซัณฑสกรในผลไม้สดตัดแต่ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณซัณฑสกร
ชมพู่สด จากรถเข็นย่านราชเทวี	ไม่พบ
แคนตาลูปสด จากรถเข็นย่านวิภาวดี	ไม่พบ
มันแกวสด จากรถเข็นย่านพญาไท	ไม่พบ
สับปะรดสด จากรถเข็นย่านแยกตึกชัย	ไม่พบ
ชมพู่สด จากรถเข็นย่านพระราม 8	ไม่พบ

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