

ปลานิลไทย ไร้สารตะกั่ว

ปลานิล ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งที่เลี้ยงง่าย เติบโตเร็วและเป็นปลาที่ผู้บริโภคชาวไทยนิยมนทาน เพราะปลานิล เป็นปลาที่มีเนื้อมาก มีรสชาติดี และสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น ทอด ต้ม แกง รวมทั้งแปรรูปเป็นปลากรอบ ปลาร้า ปลาเจ่า ปลาต้มและผลิตภัณฑ์อื่นอีกมาก เกษตรกรไทยส่วนใหญ่ จะเลี้ยงปลานิลในบ่อโดยใช้น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และมีเกษตรกรบางรายจะเลี้ยงในนาข้าว ร่องสวน และเลี้ยงในกระชังตามแหล่งน้ำธรรมชาติ หากแหล่งน้ำธรรมชาติที่นำมาใช้เลี้ยงปลานิลนั้นมีโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว ปนเปื้อน อาจทำให้ปลานิลที่เลี้ยงนั้นมีสารตะกั่วปนเปื้อนอยู่ด้วย

นอกจากนั้น การเลี้ยงปลาในบ่อนานๆ จะทำให้เกิดการสะสมของสารตะกั่วในดินตะกอนที่พื้นของบ่อได้ ซึ่งหากไม่มีการขุดดินตะกอนออกจากบ่อก่อนการเลี้ยงในรอบต่อไป

อาจทำให้ปลาที่เลี้ยงในรอบต่อไปได้รับสารตะกั่วมากกว่าที่ได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติด้วย สารตะกั่วที่คนเราได้รับนั้น มีแหล่งปนเปื้อนใหญ่ที่สุดคือ จากอาหารและน้ำดื่ม เช่น ปลา อาหารทะเลที่จับได้ในแหล่งน้ำที่มีการปนเปื้อนของสารตะกั่ว

อันตรายของสารตะกั่ว คือ เมื่อตะกั่วถูกดูดซึมผ่านผนังลำไส้เข้าสู่กระแสโลหิตแล้ว จะมีผลโดยตรงต่อเซลล์ไขกระดูก ระบบประสาท ระบบไต อาจทำให้มีอาการท้องผูก รู้สึกเหมือนลิ้นรับโลหะ โลหิตจาง คอแห้ง กระจายน้ำ ปวดท้องรุนแรง อาจมีท้องร่วง อาเจียนเป็นพัก ๆ เบื่อหน่าย ถ้าได้รับสารตะกั่วมากๆ จะทำให้มีอาการแพ้ตก ข้อมือตก อีกด้วย

วันนี้คอลัมน์ “มั่นมากับอาหาร” จึงได้สุ่มตัวอย่างปลานิล ที่เลี้ยงในบ่อดินและเลี้ยงในกระชังในแม่น้ำตาปี แหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 5 ตัวอย่าง

เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารตะกั่ว ผลปรากฏว่าปลานิลทั้ง 5 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของสารตะกั่วเลย วันนี้ จึงเป็นเรื่องที่น่ายินดี ที่ผู้บริโภคชาวไทยได้ทานปลานิลกันอย่างปลอดภัย และไม่มีความเสี่ยงจากพิษและอันตรายของสารตะกั่ว

ผลการวิเคราะห์สารตะกั่วปนเปื้อนในปลาไหล

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณตะกั่ว (มิลลิกรัม / กิโลกรัม)
ปลาไหล ตัวอย่าง 1 จาก อ. เมือง จ. สุราษฎร์ธานี	ไม่พบ
ปลาไหล ตัวอย่าง 2 จาก อ. เมือง จ. สุราษฎร์ธานี	ไม่พบ
ปลาไหล ตัวอย่าง 3 จาก อ. เมือง จ. สุราษฎร์ธานี	ไม่พบ
ปลาไหล ตัวอย่าง 4 จาก อ. บ้านตาขุน จ. สุราษฎร์ธานี	ไม่พบ
ปลาไหล ตัวอย่าง 5 จาก อ. บ้านตาขุน จ. สุราษฎร์ธานี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 30 ก.ค - 13 ส.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC(2005), 999.10 (NFI T 9166) ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter