สารพิษในพริกขี้หนูป่น

อากาศเมืองไทยวันนี้ เดี๋ยวแดดออก เดี๋ยวฝนตก เดี๋ยวเย็นจนชื้นแบบนี้ อาจทำให้อาหารหลายๆ ชนิด เปลี่ยนสภาพได้ ผู้บริโภคต้องหมั่นสังเกตอาหารที่ซื้อมาทุกครั้งด้วยว่า
อาหารนั้นเปลี่ยนสภาพจากเดิมที่มีสีสันสดใสตามสีธรรมชาติของอาหารมาเป็นสีขาวมีลักษณะฟูๆ หรือเป็นจุดๆ สีดำหรือไม่ หากมีการเปลี่ยนสภาพอย่างที่ว่า ให้หลีกเลี่ยงไม่ควรทาน
ถ้ามองไม่เห็นด้วยตาเปล่าให้สังเกตว่า จับตัวเป็นก้อนหรือไม่
เช่น พริกป่น ที่เป็นเครื่องปรุงสำหรับก๋วยเตี๋ยวทุกชนิดนั้น ไม่ควรจับตัวเป็นก้อน
ร้านค้าบางร้าน จะแยกช้อนตักเครื่องปรุงไว้ชัดเจน แต่บางร้านไม่มี
คนกินต้องเอาช้อนที่ตักน้ำส้ม พริกน้ำปลาไปตักพริกป่น อาจทำให้พริกป่นเกิดความชื้นได้
หรือหากบางร้านเก็บรักษาพริกป่นไว้ในสถานที่ที่ไม่สะอาด ใกล้ที่เปียกชื้น
เมื่อเกิดความชื้น อาจทำให้เกิดเชื้อราและผลิตสารพิษที่เรียกว่า **โอคราท็อกซิน เอ ในพริกป่นได้**
สารพิษโอคราท็อกซิน เอ มักพบปนเปื้อนในเมล็ดธัญพืช เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต เมล็ดกาแฟ เมล็ดโกโก้และถั่วเมล็ดแห้งชนิดต่าง ๆ
หากผู้บริโภคทานไปทั้งๆ ที่พริกป่นเปลี่ยนสภาพ เนื่องจากรู้เท่าไม่ถึงการณ์ หรือเสียดาย เขี่ยๆ อันที่ไม่เป็นเชื้อราออกก็อาจทำให้ร่างกายได้รับอันตรายจากสารพิษชนิดนี้ได้
สารพิษชนิดนี้ จะเข้าไปสะสมในร่างกายของเรา หากสะสมนานๆ เข้า
จะเป็นสาเหตุของการเกิดมะเร็งในระบบทางเดินปัสสาวะ
ถึงตอนนี้แล้ว คนที่ชอบบริโภคอาหารที่ต้องปรุงด้วยความเผ็ดจากพริกป่น
ต้องระมัดระวังตัวให้มากกว่าเดิมสักนิด
เพราะวันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างพริกขี้หนูป่นจากร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ จ.นนทบุรี และ จ. ปทุมธานี จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารพิษโอคราท็อกซิน เอ พบว่าทุกตัวอย่าง มีสารพิษโอคราท็อกซิน เอ ปนเปื้อน และมี 1 ตัวอย่างที่พบปนเปื้อนเกินมาตรฐานของอียู ที่อนุญาตให้ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 30 ไมโครกรัม/ กิโลกรัม
ทางที่ดี หมั่นสังเกตอาหารก่อนทานให้มาก เพื่อความปลอดภัย

ผลการวิเคราะห์โอคราท็อกซิน เอ ในพริกขี้หนูป่น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โอคราท็อกซิน เอ (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
พริกขี้หนูป่น ตลาดดวงแก้วพลาซ่า ปากเกร็ด จ. นนทบุรี	12.24
พริกขี้หนูป่นร้าน 1 ย่านตลาดฐานเพชรปทุม จ. ปทุมธานี	12.23
พริกขี้หนูป่นร้าน 2 ย่านตลาดฐานเพชรปทุม จ. ปทุมธานี	9.84
พริกขี้หนูป่น ร้านขายของชำ ย่านบางซื่อ	**84.88**
พริกขี้หนูป่น ร้านขายของชำ ปากเกร็ด จ. นนทบุรี	15.01

วันที่วิเคราะห์ 8 -13 ก.พ. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Ochratest Instruction Manual, 1997. ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก”
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter