สารพิษตกค้างในพริกป่น

ขึ้นชื่อว่าอาหารไทยต้องมีรสเผ็ดนำ และรสชาติอื่นตามหลังแล้วแต่ชนิดของอาหาร
เผ็ดนำ เปรี้ยวตาม และหวานต่อท้าย นับเป็นรสชาติที่กลมกล่อมถูกปากคนไทย และลามไปถึงชาวต่างชาติที่หลงใหลในรสชาติอาหารไทย
ทุกเมนูอาหารคาวของไทยที่จะขาดเสียไม่ได้ คือ พริก จะพริกสด พริกป่น หรือพริกแห้งแล้วแต่สูตรอาหาร พริก จึงมีความสำคัญ และเป็นที่ต้องการ
เมื่อมีความต้องการมาก บวกกับสภาวะอากาศ และสภาพแวดล้อมในปัจจุบัน
ที่มีการเปลี่ยนแปลงของฤดู รวมถึงแมลงศัตรูพืชก็เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว
ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกพริกต้องพึ่งพาสารเคมีเพื่อช่วยลดอัตราการสูญเสียผลผลิตพริก
สารเคมีที่เกษตรกรนำมาใช้นั้นคือ สารกำจัดแมลงศัตรูพืชหรือที่เรียกติดปากว่า ยาฆ่าแมลง
ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 กลุ่มใหญ่ๆ คือ กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต ออร์กาโนคลอรีน คาร์บาเมตและไพรีทรอยด์
ถ้าเป็นพริกสด เมื่อซื้อมาจากตลาดเราสามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างที่ต้องการก่อนนำมาทาน
ซึ่งอาจจะช่วยทำให้สารพิษที่อาจตกค้างในพริกนั้นลดน้อยลงได้
แต่ถ้าเป็นพริกแห้ง พริกป่น เราไม่สามารถรู้ได้เลยว่ามียาฆ่าแมลงปนเปื้อนอยู่หรือไม่
วันนี้คอลัมน์ มันมากับอาหาร จึงขอนำเสนอเรื่องราวของยาฆ่าแมลงในพริกป่นอีกครั้ง
เพื่อให้ผู้บริโภคมีความระมัดระวัง และเลือกบริโภคอาหารได้อย่างปลอดภัย
สถาบันอาหาร ทำการสุ่มตัวอย่างพริกป่นจำนวน 5 ตัวอย่าง
จาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณสารพิษตกค้าง 2 กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และกลุ่มไพรีทรอยด์ รวม 38 ชนิด ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างพบการตกค้างของยาฆ่าแมลง
แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินค่ามาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขไทยกำหนดไว้
ถึงตรงนี้คงต้องระวัง เพราะหากเรากินพริกป่นทุกมื้อ ทุกวัน อาจเกิดการสะสมของสารพิษดังกล่าวในร่างกาย และอาจทำให้มีอาการมึนศีรษะ ปวดศีรษะ ซึม กระสับกระส่าย อาจชักและหมดสติได้
เมื่อวันนี้คนไทยยังนิยมทานอาหารเผ็ด การป้องกัน และการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์
จึงเป็นสิ่งที่หน่วยงานที่รับผิดชอบต้องช่วยกันดำเนินการ

ผลวิเคราะห์สารพิษตกค้างในพริกป่น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารพิษตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต		กลุ่มไพรีทรอยด์	
	ไทรอะโซฟอส	เอไทออน	ไซเพอร์เมทริน	แลมบ์ดา-ไซแฮโลทริน
พริกป่น ตลาดพิบูลทิพย์ ย่านจอมทอง	1.28	1.36	0.29	ไม่พบ
พริกป่น ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่านบางพลัด	1.70	2.12	0.34	ไม่พบ
พริกป่น ตลาดเจริญศรี ย่านภาษีเจริญ	1.30	1.49	0.34	ไม่พบ
พริกป่น ตลาดพลู ย่านธนบุรี	1.59	1.79	0.25	0.06
พริกป่น ตลาดมหาชัยวิลล่า จ.สมุทรสาคร	1.62	1.82	0.59	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 7 – 11 มี.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) (NFI T 9140)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter