

สีผสมอาหารในกุ้งแห้ง

หน้าร้อนแบบนี้ หลายๆ ครอบครัวคงพากันไปพักผ่อนที่ริมทะเล ทานอาหารทะเล ขากลับคงจะลืมไม่ได้ที่จะซื้อของฝากติดไม้ติดมือกลับมาด้วย

เช่น ปลาหมึกตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาแห้ง

กุ้งแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกุ้งไปต้มในน้ำเกลือให้สุก แล้วนำไปตากแห้ง กุ้งแห้งที่ได้จะมีสีออกส้มๆ นำทาน สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด

เช่น ส้มตำ ยำ น้ำปลาทูหวาน แกงจืด หรือนำมาทานเล่นก็ได้ ก็อร่อยไปอีกแบบ

คุณแม่บ้านพอเห็นกุ้งแห้งสีแดงๆ ตัวอวบๆ ดูน่าทาน คงจะรีบซื้อกลับไปไว้ที่บ้านทันที แต่หารู้ไม่ว่า สีแดงๆ ดูน่าทานนั้น อาจเป็นกุ้งแห้งใส่สี

นิยมใส่สีผสมอาหารสังเคราะห์ที่ให้สีแดง ที่มีชื่อว่า ปองโซ 4 อาร์ หรือ คาร์โมอีซิน

หากบริโภคในปริมาณที่มาก หรือบ่อยครั้งจะเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

เพราะในสีผสมอาหารมีส่วนผสมของโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว สารหนู โครเมียม สังกะสี

แม้จะมีปริมาณเพียงเล็กน้อย แต่หากได้รับเข้าสู่ร่างกายบ่อยๆ

มันจะสะสมอยู่ในร่างกายทำให้เกิดอันตรายขึ้นได้

เช่น จะเกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ทำให้ท้องเดิน อ่อนเพลีย

อาจมีอาการของตับและไตอักเสบ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2547) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

กำหนดว่า เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง

เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ ห้ามใส่สีทุกชนิด

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างกุ้งแห้ง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า

ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณสีผสมอาหารสังเคราะห์ที่ให้สีแดง

ผลปรากฏว่าพบ 1 ตัวอย่าง ที่ใส่สีผสมอาหารสังเคราะห์ ซึ่งเป็นปริมาณที่ไม่น้อยเลย

ทางที่ดีควรเลือกซื้อกุ้งแห้งที่มีสีตามธรรมชาติ ไม่มีสีฉูดฉาดจนเกินไป เพื่อความปลอดภัย

ผลการวิเคราะห์สีผสมอาหารในกึ่งแห้ง

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ | สีปองไซ 4 อาร์ (มิลลิกรัม/กิโลกรัม) |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| กึ่งแห้ง ตลาดฐานเพชรปทุม จ.ปทุมธานี | ไม่พบ |
| กึ่งแห้ง ตลาดทำน่านนท์ จ.นนทบุรี | 37.13 |
| กึ่งแห้ง ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต | ไม่พบ |
| กึ่งแห้ง ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย | ไม่พบ |
| กึ่งแห้ง ตลาดศรียาน ย่านดุสิต | ไม่พบ |

วันที่วิเคราะห์ 12 ก.พ. - 10 มี.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005) , 930.38 (T9190) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter