

สารพิษจากเชื้อราในน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ

สะเต๊ะ เป็นอาหารพื้นเมืองของคนมุสลิมอินโดนีเซีย ส่วนใหญ่จะกินเป็นเนื้อและไก่สะเต๊ะ กินคู่กับอาหารที่มีรสชาติเปรี้ยวๆ หวานๆ แก้อาการเลี่ยนจากความมันของเนื้อสัตว์ ปัจจุบันเนื้อสัตว์ที่ชาวไทยนิยมนำมาทำเป็นสะเต๊ะ คือ เนื้อหมู หมูสะเต๊ะ จึงหาทานได้ง่ายมีขายทั่วไป ทำเป็นไม้เล็ก ๆ กินเป็นคำ ๆ คู่กับอาหาร และน้ำจิ้มถั่วลิสง ที่นำถั่วลิสงมาป่นผสมกับเครื่องเทศให้ได้กลิ่นหอม และรสชาติที่ต้องการ กินคู่กันทั้งสามอย่างผสมกันในปาก อร่อยจนบอกไม่ถูก อร่อยปาก แต่ลำปากท้อ เป็นวลีฮิตหากทานอาหารที่มีสารพิษปนเปื้อน เช่น อะฟลาท็อกซิน ที่มีปนเปื้อนมากับถั่วลิสง อาหารแห้ง เช่น ผลไม้อบแห้ง ปลาแห้ง กุ้งแห้ง และพริกป่น เราได้ยื่นข้ออะฟลาท็อกซินกันมานาน แต่น้อยคนที่จะรู้ว่าแท้จริงแล้ว อะฟลาท็อกซิน คือ สารพิษชนิดหนึ่งที่เชื้อราผลิตขึ้น ต้นตอของสารพิษชนิดนี้ได้แก่ เชื้อราในกลุ่มแอสเพอร์จิลลัส ที่มีสีเขียวหรือสีเหลืองอ่อน อนุमानว่า ถ้าเห็นเชื้อราลักษณะนี้ในพืชผลทางการเกษตร และอาหารละก็ ควรหลีกเลี่ยง เพราะหากได้รับสารพิษชนิดนี้ในปริมาณมากอันตรายของสารอะฟลาท็อกซินนี้ จะทำให้เกิดพิษแบบเฉียบพลัน โดยเฉพาะในเด็กที่มีภูมิต้านทานน้อย อาจทำให้มีอาการชักและหมดสติ ส่วนผู้ใหญ่ หากได้รับสารพิษชนิดนี้ในปริมาณมาก หรือปริมาณน้อยแต่เป็นประจำ อาจเกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย และสมองบวม ที่สำคัญเป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง นี่คือน่ากลัวที่เกิดขึ้นจากการสะสมของสารพิษในร่างกาย แต่ที่ทานแล้วตายทันทียังไม่เคยมีปรากฏ เพื่อประโยชน์สำหรับผู้บริโภค วันนี้ สถาบันอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ ที่มีส่วนผสมของถั่วลิสงป่น จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษอะฟลาท็อกซิน พบว่า ทุกตัวอย่างมีสารพิษอะฟลาท็อกซินปนเปื้อน แต่ยังไม่เกินค่ามาตรฐานของไทย ที่กำหนดให้มีปนเปื้อนได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม แต่จะให้ดี ก็ไม่ควรพบสารพิษชนิดนี้ปนเปื้อนในอาหารเลย ฉะนั้นควรเลือกซื้อหมูสะเต๊ะเจ้าที่เรามั่นใจว่าใช้วัตถุดิบในการทำน้ำจิ้มที่สะอาด ใช้ของสดใหม่วันต่อวัน โดยเฉพาะถั่วลิสงหากคั่วและบดเองก็ยิ่งดี เพื่อความปลอดภัยในการทานหมูสะเต๊ะ

ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาท็อกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต	3.02
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ ตลาดศรีย่าน ย่านดุสิต	4.54
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ หน้ากรมอุทการเรือ ย่านบางกอกน้อย	8.56
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	13.20
น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ ตลาดสดเทศบาล จ.นนทบุรี	1.01

วันที่วิเคราะห์ 25 – 28 มี.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer

based on VicamAflatest Instruction Manual, 1997

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร
ของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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