

อะฟลาท็อกซินในเครื่องพะโล้

ผ่านไปแล้วกับเทศกาลสงกรานต์ คงพอจะคลายร้อนกันได้บ้าง

หลายคนถือโอกาสช่วงเทศกาลสงกรานต์ กลับบ้านไปเยี่ยมพ่อแม่ พี่น้อง ที่อยู่ต่างจังหวัด

ขากลับเข้าเมือง ไม่ลืมที่จะหอบหิ้วอาหารการกินประจำท้องถิ่นกลับมาด้วย หากไม่ทำอย่างนี้ก็ต้อง

พึ่งแกงถุง ที่มีขายอยู่ทั่วไป

กับข้าวส่วนใหญ่ ก็เป็นกับข้าวที่ยืนพื้น เช่น แกงส้ม แกงเขียวหวาน ผัดเผ็ด และที่ขาดไม่ได้สำหรับร้าน

ข้าวแกง คือ ไข่พะโล้

พะโล้ จะมีกลิ่นเครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ มีความหอมฉุนที่ได้มาจากเครื่องเทศที่นิยมใส่เพื่อดับคาว

จากเนื้อสัตว์ เครื่องเทศบางชนิดก็มีสรรพคุณเป็นยา

ส่วนใหญ่จะปนรวมกันเพื่อให้เข้าถึงเนื้อสัตว์และได้รสชาติพะโล้ที่แท้จริง เครื่องเทศที่ใช้ปนเป็นผงพะโล้

มีอยู่ด้วยกัน 5 ชนิด ได้แก่ โป๊ยกั๊ก, อบเชย, พริกไทยดำ, กานพลู, ยี่หระ

โดยทั่วไป จะมีผงพะโล้ปนสำเร็จเป็นซองจำหน่าย มีอยู่หลายยี่ห้อด้วยกัน

ก่อนจะนำมาปนจะต้องตากให้แห้งสนิท เพื่อให้เก็บรักษาไว้ได้นานๆ

ในขณะที่ตากแห้งหากรักษาความสะอาดไม่ดี ตากไม่แห้งสนิท หรือในขณะที่เก็บไว้เพื่อรอการบรรจุใส่

ซองนั้น เก็บไว้ในสถานที่ที่มีความอับชื้น และสุขลักษณะที่ไม่ดี อาจทำให้

เชื้อรากลุ่ม *แอสเพอร์จิลลัส ฟลาวัส* และ *แอสเพอร์จิลลัส พาราซิติกัส* ปนเปื้อนในเครื่องพะโล้ได้

เชื้อราทั้ง 2 ชนิด จะผลิตสารพิษ **อะฟลาท็อกซิน (Aflatoxin)**

ซึ่งเป็นสารพิษชนิดที่องค์การอนามัยโลกจัดให้เป็นสารก่อมะเร็งที่ร้ายแรงมากที่สุดชนิดหนึ่ง

เพราะปริมาณของอะฟลาท็อกซินเพียง 1 ไมโครกรัม สามารถทำให้เกิดมะเร็งในสัตว์ทดลองได้

หากคนได้รับเข้าสู่ร่างกายอย่างต่อเนื่องหรือบ่อยๆ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคมะเร็งตับ

ที่สำคัญ ความร้อนที่ใช้ในการ หุง ต้ม นึ่ง ในระดับที่ทำให้อาหารสุกและเดือดนั้นไม่สามารถทำลายพิษ

ของอะฟลาท็อกซินให้หมดไปได้

เพื่อเป็นการป้องกันและให้ความรู้กับผู้บริโภค สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างเครื่องเทศพะโล้

จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซิน 4 ชนิด คือ บี 1, บี 2, จี 1, จี 2

และปริมาณอะฟลาท็อกซินทั้งหมด พบว่า ทุกตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซินเลย

ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในเครื่องเทศพะโล้

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาท็อกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)				
	บี 1	บี 2	จี 1	จี 2	ทั้งหมด
เครื่องเทศพะโล้ ตลาดกลางบางใหญ่ซิติ์ จ.นนทบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ ตลาดบางคูวัด จ.ปทุมธานี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ ร้านหลังวัดพระศรีไอยสวรรค์ ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ ตลาดพระปิ่น 5 ย่านบางบอน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ ร้านค้าหมู่บ้านศิริเกษม ย่านบางแค	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 -28 มี.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005), 999.07

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย

ให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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