

สารบอแรกซ์ในปลาหมึกกรอบ

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารหลักของคนไทยรองจากข้าว เกิดขึ้นสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่ทรงรังสรรค์คนไทยหันมาบริโภคก๋วยเตี๋ยว เพื่อช่วยเหลือเศรษฐกิจของชาติ

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่สามารถปรุงรสชาติความอร่อยได้ด้วยตัวเอง พร้อมกับเครื่องเคราที่ครบครัน เรียกได้ว่าใน 1 ชาม มีสารอาหารครบ 5 หมู่ ไม่ว่าจะเป็นก๋วยเตี๋ยวไก่ เนื้อ หมู รวมถึงผักชนิดต่างๆ จนกระทั่งปัจจุบันมีการผสมเลือดเข้าไปในน้ำซุ๊ปก็เรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

แต่ถ้าเป็นก๋วยเตี๋ยวที่มีการนำเต้าหู้ยี้ที่มีสีแดงมาผสม จะตั้งชื่อของก๋วยเตี๋ยวใส่เต้าหู้ยี้ว่า เย็นตาโฟ เย็นตาโฟ ส่วนใหญ่จะเข้ากันกับลูกชิ้นปลา ปลาหมึกกรอบ และเลือดหมู ซึ่งอาจเป็นช่องทางสำหรับผู้ผลิตที่อาศัยความชอบของผู้บริโภคที่มักชอบลูกชิ้นและปลาหมึกกรอบๆ จึงอาจผสมสิ่งที่ไม่คาดคิดว่าจะเป็นอันตรายเข้าไปด้วย

เช่น บอแรกซ์ หรือ น้ำประสานทอง เป็นสารเคมีที่มีลักษณะเป็นผงสีขาว ไม่มีกลิ่น มีรสขมเล็กน้อย บอแรกซ์ เป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรม เช่น ทำแก้วเพื่อทำให้ทนความร้อน ที่ผ่านมามีการนำบอแรกซ์มาใช้ผิดๆ โดยนำมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่น กรอบคงตัว ได้นาน และไม่บูด และปัจจุบันมีการนำบอแรกซ์มาผสมน้ำใช้รดผัก หรืออาหารทะเลก่อนวางขาย โดยเชื่อกันว่า จะทำให้อาหารดูสดชื่นและกรอบน่ารับประทาน

เข้าทางปลาหมึกกรอบ ที่เป็นไปได้ว่าต้องมีการแช่บอแรกซ์กับเขาด้วย !

วันนี้ เพื่อคลายความสงสัยและสร้างความน่าเชื่อถือของอาหารไทย

สถาบันอาหาร จึงได้ทำการสุ่มตัวอย่าง ปลาหมึกกรอบ สำหรับใส่เย็นตาโฟเพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ และต้องปรบมือดังๆ ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่องของความปลอดภัยอาหารที่ให้ความรู้ ความเข้าใจแก่ผู้ผลิตถึงอันตรายของสารชนิดนี้ได้เป็นอย่างดี จึงทำให้ผลการสุ่มตัวอย่างวันนี้ ไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ในทุกตัวอย่าง

วันนี้ คนไทยเลยได้รับประทานเย็นตาโฟด้วยความปลอดภัย.....

ผลวิเคราะห์สารบอแรกซ์ในปลาหมึกกรอบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารบอแรกซ์
ปลาหมึกกรอบ ตลาดธนบุรี ย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ตลาดคลองตัน ย่านวัฒนา	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29 - 30 เม.ย. 2556 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2005), 970.33

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย ให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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