

ถั่วฝักยาวกับยาฆ่าแมลง

ถั่วฝักยาว ฝักกลมเรียบยาว อวบอ้อม สีเขียวสดนิยมทานสดเป็นผักเคียงเคียงคู่กับอาหารคาวรสจัด จำพวก พล่า ลาบ ยำ ส้มตำ น้ำตก และขนมจีน เพราะทานแล้วช่วยลดความจืดจางของอาหารลงได้ ถั่วฝักยาว ยังสามารถนำมาประกอบและปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู อาทิ แกงส้ม แกงคั่ว แกงป่า แกงเผ็ด หรือนำมาผัดใส่เนื้อสัตว์ ผัดพริก หรือใช้เป็นเครื่องจิ้มทานกับน้ำพริกและหลนชนิดต่าง ๆ หรือใช้แทนมะละกอในส้มตำ ที่เรียกกันว่า ตำถั่ว ก็อร่อยไปอีกแบบ

แม้ว่าถั่วฝักยาวจะนำมาทานได้ทั้งสดและสุก และใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง

แต่สิ่งหนึ่งที่เราๆ ท่านๆ ต้องระวัง คือ ยาฆ่าแมลง ที่อาจแอบแฝงมากับถั่วฝักยาวด้วย

ยาฆ่าแมลงที่อาจปนเปื้อนมากับผักและผลไม้ นั้นมาจากการที่เกษตรกรนำมาใช้กำจัดแมลงและศัตรูพืชต่างๆ

ในระหว่างการเพาะปลูก หรือมันอาจมีการตกค้างอยู่ในดินมาก่อนที่เกษตรกรจะเพาะปลูกพืช

ยาฆ่าแมลงที่ใช้กันอยู่ทุกวันนี้ มีทั้งหมด 4 กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต

กลุ่มคาร์บาเมต และกลุ่มไพรีทรัม

ถั่วฝักยาวที่ปลูกในบ้านเราก็มียาฆ่าแมลงเหล่านี้ตกค้างด้วยเช่นกัน

เช่น ยาฆ่าแมลงกลุ่มคาร์บาเมต ซึ่งหากได้รับเข้าสู่ร่างกายจะมีผลต่อระบบประสาท น้ำตาไหล กลั้นปัสสาวะไม่ได้

เป็นตะคริวที่ท้อง ม่านตาหรี่ หากรุนแรงอาจมีอาการชัก ความดันโลหิตสูง หัวใจเต้นเร็ว และการหายใจล้มเหลว

ดังนั้น ก่อนนำผัก ผลไม้ที่ซื้อมาจากท้องตลาดมาทาน ควรล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

เพราะจะช่วยทำให้ยาฆ่าแมลงที่อาจตกค้างนั้น ลดน้อยลงได้

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างถั่วฝักยาว จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณยาฆ่าแมลงกลุ่มคาร์บาเมตตกค้าง รวมเป็นจำนวน 10 ชนิด

ผลปรากฏว่าพบยาฆ่าแมลงชนิด คาร์โบฟูแรน และ 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรนตกค้าง แต่ค่าที่พบยังไม่เกิน

มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขของไทย ที่อนุญาตให้พบตกค้างได้ที 0.1 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม

แต่หากล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้งก่อนนำมาทาน รับรองว่าปลอดภัยแน่นอน

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในถั่วฝักยาว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	คาร์โบฟูแรน	3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน
ถั่วฝักยาว ตลาดธนบุรี ย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ตลาดคลองตัน ย่านวัฒนา	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	0.01	0.02
ถั่วฝักยาว ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29 เม.ย. – 7 พ.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on CDFA-MRS

Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) (NFI T 9140)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหาร

คุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter