

สารกันบูดในซอสพริก

ซอสพริก หนึ่งในเครื่องปรุงรสอาหารที่หลายคนชื่นชอบรับประทานคู่กับไก่ทอด หรือสเต็กแบบคนตะวันตก ผอแบบคนเวียดนาม หรือกับก๋วยเตี๋ยว้กั้วไก่แบบคนไทย เป็นเครื่องปรุงสำหรับเพิ่มรสชาติอาหารให้มีความอร่อยถูกปาก ซอสพริก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากพริก แบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ ซอสพริกล้วน มีส่วนผสมเฉพาะพริกกับส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำตาล น้ำส้ม และซอสพริกผสมมะเขือเทศ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศผสมอยู่ด้วย การผลิตซอสพริกตามแบบชาวบ้านไม่นิยมเพิ่มเติมสิ่งต่างๆ นอกเหนือจากวัตถุดิบชั้นต้น เช่น พริก กระเทียม น้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลทราย นำมาปั่นแล้วหมักทิ้งไว้จะได้ซอสพริกเก็บไว้กินตามครัวเรือน ถ้าเป็นในระดับอุตสาหกรรมซึ่งจะต้องมีการผลิตคราวละมาก ๆ จึงมีความจำเป็นจะต้องเพิ่มเติมสารถนอมอาหาร หรือสารกันบูด (กรดเบนโซอิก) เพื่อป้องกันการเปลี่ยนแปลงสภาพของซอสพริกในระหว่างการขนส่งหรือระหว่างการจัดจำหน่าย สารกันบูด เป็นสารที่สามารถเติมในอาหารได้ในปริมาณที่จำกัด ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมซอสพริก (มอก.242-2529) กำหนดให้พบการปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ถ้าพบเกินกว่านั้นร่างกายจะได้รับอันตราย โดยมีรายงานการศึกษาถึงผลของสารชนิดนี้ ต่อการเพิ่มอาการสมาธิสั้นในเด็กด้วย และหากได้รับเกิน 6 กรัม ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมอาจทำให้เสียชีวิตได้ เพื่อเตรียมความพร้อมด้านความปลอดภัยอาหารต่อการเป็นครัวของโลก สถาบันอาหารจึงทำการสุ่มเก็บตัวอย่างซอสพริกจำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารกันบูดในซอสพริก ปรากฏว่าพบสารกันบูด (กรดเบนโซอิก) ในทุกตัวอย่าง แต่ไม่เกินค่ามาตรฐาน ร้อย่างน้อย่าพั้งนอนใจควรระมัดระวังอาหารชนิดอื่นที่อาจมีการปนเปื้อนของสารชนิดนี้อยู่ด้วย เพราะใน 1 วันคุณไม่ได้กินแค่ซอสพริก

ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิกในซอสพริก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
ซอสพริก ยี่ห้อ 1	10.52
ซอสพริก ยี่ห้อ 2	14.76
ซอสพริก ยี่ห้อ 3	19.50
ซอสพริก ยี่ห้อ 4	21.46
ซอสพริก ยี่ห้อ 5	150.79

วันที่วิเคราะห์ 3 มิ.ย. – 5 มิ.ย. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9124 based on International Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No.63,1995 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก”

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 0-2886-8088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter

