

สีผสมอาหารในมะม่วงดอง

คนไทย ขึ้นชื่อเรื่องการถนอมอาหารไม่ว่าจะเป็นประเภทเนื้อสัตว์ หรือผัก ผลไม้ ว่ากันว่าเป็นการเก็บไว้กินนอกฤดูกาล หรือในยามฉุกเฉิน การถนอมอาหารนั้นมีทั้งการดองเกลือ ใช้ความเค็มเป็นตัวช่วยในการยืดอายุ หรือการตากแห้ง แช่อิ่ม เป็นต้น

ทว่าคนในสมัยก่อนไม่ได้ใช้วิธีการถนอมอาหารที่มีความสลับซับซ้อน

เพียงแต่ใช้เกลือ หมักไว้ รอสักระยะ ก็นำมารับประทานได้

สีสังขี้จืดแล้วไม่นำรับประทาน แต่มั่นใจได้ว่าปลอดภัยจากสารปรุงแต่งที่อาจเป็นอันตราย

แต่การถนอมอาหารในปัจจุบัน สีผสมอาหารและวัตถุเจือปนอาหารนั้นมีบทบาทช่วยในการถนอมอาหารมากขึ้น

ที่เห็นได้ชัดเจนที่สุดคือ มะม่วงดอง ถ้าเป็นวิธีแบบบ้านๆ มะม่วงที่ดองแล้วจะมีสีคล้ำ

ไม่นำรับประทาน ผู้ผลิตบางรายจึงนำสีผสมอาหารมาใส่เพื่อดึงดูดความสนใจ

และเพิ่มความน่ารับประทานมากขึ้น สีผสมอาหารที่ใช้ในมะม่วงดอง

เป็นสีที่อยู่ในกลุ่ม ตาร์ตราซีน เป็นสารที่ให้สีเหลืองมะนาว

ส่วนใหญ่จะใช้ผสมในลูกกวาด หมากฝรั่ง แยม เยลลี่ โยเกิร์ต และมัสดาด

เมื่อรับประทานเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดอันตรายได้ ถ้าร่างกายได้รับในปริมาณมากๆ และบ่อยครั้ง

จะทำให้ร่างกายขับสารเหล่านั้นออกมาไม่ทันและเกิดการสะสมตามเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้

ทำให้การดูดซึมของอาหารบกพร่องได้ เมื่อทราบถึงอันตรายของสารชนิดนี้แล้ว

สถาบันอาหาร จึงได้ทำการสุ่มตัวอย่างมะม่วงดองเพื่อหาการปนเปื้อนของ

สีผสมอาหาร ตาร์ตราซีน ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281(พ.ศ.2547)

กำหนดไว้ว่าห้ามใช้ สีตาร์ตราซีน ในผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง

แต่ผลวิเคราะห์พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง

ฉะนั้นเป็นหน้าที่ของผู้บริโภคอย่างเรา ที่ต้องเลือกรับประทาน

ทางที่ดีควรเลือกรับประทานผลไม้ และผักสด หรือผลไม้ดองที่มีสีสังขี้จืดจนเกินไป

เพื่อความปลอดภัย.....

ผลการวิเคราะห์ สีตาร์ดราซีน ในมะม่วงดอง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สีตาร์ดราซีน (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
มะม่วงดอง ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	25.68
มะม่วงดอง ตลาดศรีย่าน ย่านดุสิต	82.47
มะม่วงดอง ร้านขายของชำ ย่านบางซื่อ	116.13
มะม่วงดองห้างเอ็ดดิสัน ย่านดุสิต	116.48
มะม่วงดอง ร้านสะดวกซื้อ ย่านบางพลัด	26.98

วันที่วิเคราะห์ 26 – 27 มิ.ย. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005), 930.38 (T9190)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย

ให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088หรือwww.nfi.or.th/infocenter