

แคดเมียมในหมึกตากแห้ง

ในบรรดาอาหารทะเล นอกจากปลาและปูแล้ว ยังมีหมึกอีกชนิดที่คนไทยนิยมนำมา โดยนำมา ปิ้ง ย่างและปรุงเป็นเมนูต่างๆ หากเหลือก็จะนำมาตากแห้ง เพื่อให้เก็บไว้ทานได้นานๆ วิธีการทำหมึกแห้งไม่ได้มีความยุ่งยาก แค่นำหมึกสดมาผ่าเอาดีหมึก(ซีหมึก) ที่มีสีดำออก และผ่าตาหมึกทิ้ง จะได้หมึกตัวแบนๆ หลังจากนั้นตากไว้ประมาณ 2 วัน จนแห้งสนิท ก็สามารถนำมาทานเป็นกับข้าว หรือกับแก้ม ได้ตามอัธยาศัย อร่อยอย่าบอกใคร

เนื่องจากหมึกเป็นสัตว์ทะเล จึงมีโอกาสพบโลหะหนัก เช่น แคดเมียม ปนเปื้อนได้ เพราะการใช้แคดเมียมในอุตสาหกรรมต่างๆ อาจทำให้แคดเมียมปนเปื้อนลงสู่สิ่งแวดล้อม ทั้งในอากาศ ดิน และแหล่งน้ำ และปนเปื้อนมาสู่อาหารที่เพาะปลูกหรือจับจากแหล่งน้ำที่ปนเปื้อน แคดเมียมเข้าสู่ร่างกายได้ 2 ทาง คือ การทานอาหารที่มีแคดเมียมปนเปื้อน เช่น อาหารทะเล และทางจุกโดยการหายใจเอาควัน หรือฝุ่นของแคดเมียมเข้าไป เช่น ผู้ทำงานในเหมืองแร่ เมื่อเราได้รับแคดเมียมเข้าสู่ร่างกายบ่อยๆ แม้จะเป็นปริมาณน้อย จะทำให้แคดเมียมสะสมในร่างกาย จนก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น เป็นโรคพิษแคดเมียม

ทำให้เกิดอาการปวดแขน ขา สะโพก บริเวณพื้นที่ติดกับเหงือกจะมีวงแหวนสีเหลือง ต่อมาจะมีการกระดูกตามข้อในร่างกาย เริ่มมีอาการปวดร้าว และในระยะที่มีอาการรุนแรง จะเจ็บปวดมากทั่วร่างกายจนเดินไม่ไหว น้ำหนักของร่างกายจะลดกระดูกสันหลัง เรียกว่าโรคไต้ไต้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างหมึกตากแห้ง จำนวน 4 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของแคดเมียม ผลการวิเคราะห์ ปรากฏว่า

ทุกตัวอย่างพบแคดเมียมปนเปื้อน แม้ว่าไทยยังไม่กำหนดค่ามาตรฐานของแคดเมียมในหมึกแห้ง แต่เมื่อเทียบกับค่ามาตรฐานของสหภาพยุโรปที่กำหนดให้พบแคดเมียมในหมึกแห้ง ได้ไม่เกิน 1 และสหรัฐอเมริกา ที่ให้พบได้ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม นั้น

พบว่าหมึกแห้งทั้ง 4 ตัวอย่าง มีแคดเมียมปนเปื้อนในปริมาณที่เกินค่ามาตรฐานของสหภาพยุโรป แต่ยังไม่เกินค่ามาตรฐานของสหรัฐฯ

ฉะนั้น ทางที่ดีผู้บริโภคควรทานกันในปริมาณที่พอดี และไม่บ่อยมากนัก เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์แคดเมียมในหมึกตากแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แคดเมียม (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
หมึกตากแห้ง ร้าขายของฝาก จ. ชลบุรี	1.30
หมึกตากแห้งริมทะเล จ.ชลบุรี	1.66
หมึกตากแห้ง ทำเรือทำเตียน ย่านพระนคร	1.49
หมึกตากแห้ง ตลาดเตาปูน ย่านบางซื่อ	1.96

วันที่วิเคราะห์ 10 – 14 ต.ค. 2556 วิเคราะห์ In-house method T 9166 based on AOAC (2012) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 0 2886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>

