

## สารพิษจากเชื้อราในเส้นสปาเก็ตตี้

อาหารนานาชาติ กำลังได้รับความนิยมมากในประเทศไทย

ทั้งอาหารจากแถบเอเชีย อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี อาหารจีน

ส่วนอาหารจากทางยุโรปจะมีเพียงไม่กี่ชาติ ที่เห็นและนิยมสุดๆ คือ อาหารอิตาลี

โดยเฉพาะเส้นสปาเก็ตตี้, พาสต้า ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญที่นำมาใช้ปรุงอาหารอิตาลี

ได้หลากหลายเมนู เช่น สปาเก็ตตี้ผัดซอสชนิดต่างๆ ซุปสปาเก็ตตี้

สปาเก็ตตี้ เป็นผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าวสาลีที่นำมาผสมกับน้ำให้เป็นโด แล้วรีดให้เป็นแผ่น

และขึ้นรูปให้มีรูปร่างเป็นเส้นยาว

สปาเก็ตตี้แห้งมีขายทั่วไปในท้องตลาดบ้านเรา ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ตามชอบ

มีทั้งแบบบรรจุห่อสำเร็จรูปยี่ห้อต่างๆ และแบบแบ่งขาย คือ การผลิตจำนวนมากแล้วนำมาแบ่งขาย

ตามจำนวน หรือราคาที่ผู้บริโภคต้องการ

วัตถุดิบอย่างข้าวสาลีที่นำมาผลิตเส้นสปาเก็ตตี้ หากไม่มีการเก็บรักษาที่ดีและถูกสุขลักษณะอาจทำให้

มีเชื้อราปนเปื้อนและเจริญเติบโตจนกระทั่งสร้างสารพิษขึ้นมาได้

สารพิษที่ว่า คือ DON (Deoxynivalenol) เป็นสารพิษที่สร้างจากเชื้อรา

ความเป็นพิษของ DON มีทั้งแบบเฉียบพลัน คือ เมื่อได้รับเข้าร่างกายในปริมาณมากจะทำให้มี

อาการอาเจียน เวียนศีรษะ ปวดท้อง ซึ่งจะทุเลาลงภายใน 24 ชั่วโมง

และแบบเรื้อรังที่จะมีผลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการช้า และความผิดปกติของระบบภูมิคุ้มกัน

ตามมาตรฐานของ Codex กำหนดให้พบสารพิษจากเชื้อรา DON ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์

ที่ทำจากข้าวสาลี ข้าวโพด และข้าวบาร์เลย์ ได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างเส้นสปาเก็ตตี้จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 3 ยี่ห้อ

ที่วางจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่ สงขลาและนครราชสีมา เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของ DON

ผลปรากฏว่ามีอยู่ 4 ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน และพบในปริมาณที่เกินค่ามาตรฐานของ Codex ทั้งสิ้น

ทางที่ดี ควรระมัดระวังการทานอาหารที่มีเส้นสปาเก็ตตี้เป็นส่วนประกอบให้มาก

โดยเฉพาะเด็กเล็กไม่ควรทานบ่อย และทานในปริมาณมากๆ เพื่อความปลอดภัย

### ผลวิเคราะห์สารพิษจากเชื้อรา DON ในเส้นสปาเก็ตตี้

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	DON (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
สปาเก็ตตี้ ยี่ห้อที่ 1 (นำเข้า) จ.เชียงใหม่	ไม่พบ
สปาเก็ตตี้ ยี่ห้อที่ 2 (นำเข้า) จ.สงขลา	3.08
สปาเก็ตตี้ ยี่ห้อที่ 1 (นำเข้า) จ.นครราชสีมา	1.96
สปาเก็ตตี้ ยี่ห้อที่ 3 (นำเข้า) จ.สงขลา	5.66
สปาเก็ตตี้ ยี่ห้อที่ 2 (นำเข้า) จ.นครราชสีมา	1.51

เดือนที่วิเคราะห์ เม.ย.- ส.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005), 88(4);1197-1204 (NFI T9217) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>