

ราในหอมแดง

หอมแดง เป็นพืชที่มีหลักฐานปรากฏว่า เริ่มพบและแพร่หลายในตะวันออกกลาง แถบประเทศอิหร่าน อัฟกานิสถาน และปากีสถาน ด้วยรสชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ช่วยปรุงแต่งให้อาหารมีรส และสีมันดีขึ้น หอมแดงจึงแพร่หลาย และกระจายสู่ทวีปเอเชียจนถึงปัจจุบันรวมถึงประเทศไทย อาหารไทยหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นแกงเผ็ด แกงเลียง ต้มยำ หลน ยำ ลาบ น้ำพริกต่างๆ โดยเฉพาะเครื่องแกงแบบไทยๆ จะต้องมีหอมแดงเป็นตัวชูโรง เพราะหอมแดงช่วยดับกลิ่นคาว และเพิ่มรสชาติของอาหารให้จัดจ้านขึ้น เมื่อผสมกับเครื่องเทศและสมุนไพรชนิดอื่น หอมแดง เป็นพืชที่ต้องเก็บไว้ในที่แห้ง แหวนฝึ้งลมไว้เพื่อป้องกันเชื้อรา แต่หากเก็บไว้นานเกินไป หรือเก็บในที่อับชื้นอาจมีเชื้อราปนเปื้อนได้ ซึ่งเชื้อราที่ปนเปื้อนในอาหารปริมาณมากๆ อาจสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ สารพิษบางชนิดก็มีพิษร้ายแรงจนถึงขั้นก่อให้เกิดมะเร็งในร่างกายได้ ฉะนั้นเราควรหลีกเลี่ยงอาหารที่พบว่ามียีสต์ราปนเปื้อน เช่น มีจุดสีดำ มีเส้นใยฟูๆ สีขาว สีเขียว หรือเหลือง ไม่ต้องเสียตาย ไม่อย่างนั้นระยะทางของชีวิตอาจสั้นลงจากความเสียหาย วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างหอมแดงสดที่วางขายในตลาดสดและร้านขายของชำใน จ. นครราชสีมา จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อรา ผลปรากฏว่า ทุกตัวอย่างพบเชื้อราปนเปื้อนในปริมาณสูง นั่นก็แสดงให้เห็นว่าโอกาสที่เชื้อราจะผลิตสารพิษ และเข้าสู่ร่างกายของเราก็สูงด้วยเช่นกัน ทางที่ดี เลือกซื้อหอมแดงที่สด ไม่มีจุดดำหรือคราบดำๆ ให้เห็น ที่สำคัญต้องสังเกตสุขภาพแวดล้อม และ สุขลักษณะของร้านค้าที่ขายด้วยว่าสกปรกหรืออับชื้น หรือไม่ ถ้าใช่ก็ไม่ควรซื้อ เพื่อความปลอดภัย.....

ผลวิเคราะห์เชื้อราในหอมแดง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อราทั้งหมด (ซีเอฟยู/ กรัม)
หอมแดง ตลาดสด อ. ห้วยแถลง	76,000
หอมแดง ร้านขายของชำร้านที่ 1 อ. ห้วยแถลง	26,000
หอมแดง ร้านขายผักสด อ. ห้วยแถลง	7,100
หอมแดง ร้านขายของชำร้านที่ 2 อ. ห้วยแถลง	1,200
หอมแดง ตลาดแม่กิมเฮง อ. เมือง	35,000

วันที่วิเคราะห์ 14-19 ม.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ Compendium of method for the microbiological examination of foods (APHA), 2001 Chapter 20, p.209-213 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02-8868088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>