

บาซิลลัส ซีเรียส ในไส้กรอกอีสาน

ไส้กรอกอีสาน เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์ สมัยก่อนเวลาว่างงานบุญชาวบ้านจะล้มหมู ล้มวัวที่เลี้ยงไว้มาทำอาหารเลี้ยงแขก เนื้อที่ใช้ประกอบอาหารก็ใช้ไป ส่วนที่เหลือก็นำมาแช่ตู้เย็น หรือไม่ก็เอามาทำเป็นไส้กรอกอีสาน เนื้อแดดเดียว เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ที่เหลือเน่าเสีย

ไส้กรอกอีสาน มีวิธีการเตรียมวัตถุดิบและการทำไม่ยุ่งยาก แต่จะต้องเลือกไส้อ่อนหรือไส้กลางที่มีความเหนียว เพราะจะต้องนำมายัดใส่เนื้อสัตว์ที่ผสมเครื่องเทศที่ดี มีคุณภาพ ซึ่งจะทำให้ไส้กรอกมีรสชาติกลมกล่อม ลงตัว

กระเทียม ต้องใช้กระเทียมไทยกลีบเล็ก จะทำให้ไส้กรอกมีกลิ่นหอม

เกลือต้องใส่ให้พอดีถ้าใส่น้อยไปอาจทำให้ไส้กรอกเสีย แต่ถ้ามากเกินไปไส้กรอกก็จะไม่เปรี้ยว

อีกส่วนผสมสำคัญของไส้กรอกคือ ข้าว ควรใช้ข้าวสวยเพราะจะทำให้เกิดรสเปรี้ยวเร็วกว่าข้าวเหนียว

เนื้อที่ใช้จะต้องเป็นเนื้อที่มีความสด ไม่เขียวคล้ำ เพราะอาจทำให้รสชาติของไส้กรอกเปลี่ยนไป

สิ่งที่ต้องระวัง นอกจากรสชาติของไส้กรอกที่จะเปลี่ยนไปแล้ว

ยังต้องระวังอันตรายที่อาจแฝงอยู่ในไส้กรอกที่ผ่านวิธีการทำที่ไม่สะอาดเพียงพอ

เพราะเราอาจได้เชื้อก่อโรคที่ชื่อ **บาซิลลัส ซีเรียส** มาเป็นของแถมด้วยก็เป็นได้

บาซิลลัส ซีเรียส เป็นเชื้อที่สร้างสปอร์และขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร

อันตรายจากสารพิษนั้นมี 2 ลักษณะอาการคือ ทำให้อาเจียน และทำให้ท้องเสีย

ปกติแล้วในอาหารไม่ควรตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

สำหรับไส้กรอกอีสาน ซึ่งเป็นอาหารปรุงสุก ตามเกณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

กำหนดให้อาหารปรุงสุกทั่วไป พบเชื้อ **บาซิลลัส ซีเรียส** ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/ กรัม

วันนี้ลองมาดูผลการวิเคราะห์ การปนเปื้อนของเชื้อ **บาซิลลัส ซีเรียส** ในไส้กรอกอีสาน 5 ตัวอย่าง

ที่สุ่มเก็บจาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ ผลวิเคราะห์พบว่ามีอยู่ 1 ตัวอย่าง

ที่พบเชื้อ **บาซิลลัส ซีเรียส** ปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินเกณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ฉะนั้น คุณมีสิทธิเลือกได้ ก่อนที่จะซื้อมาทานทุกครั้งต้องให้แม่ค้าทำให้สุกทุก หรืออุ่นให้ร้อนก่อน เพื่อชีวิตที่ปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส ในไส้กรอกอีสาน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส (ซีเอฟยู/ กรัม)
ไส้กรอกอีสาน ย่านดุสิต	ไม่พบ
ไส้กรอกอีสาน ย่านสะพานพระราม	ไม่พบ
ไส้กรอกอีสาน ย่านท่าพระจันทร์	20
ไส้กรอกอีสาน ย่านถนนข้าวสาร	ไม่พบ
ไส้กรอกอีสาน ย่านบางพลัด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 30 ม.ค. – 10 ก.พ. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM online, 2001 (chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>