

### ตะกั่ว... กับลูกกวาดสีรุ้ง

วาเลนไทน์ที่ผ่านมาหลายๆ คนคงไม่พลาดที่จะได้ของขวัญจากคนรู้ใจ ที่ฮอตฮิตเห็นจะเป็นช็อกโกแลต ลูกอม ลูกกวาด ตุ๊กตาและดอกกุหลาบที่สื่อถึงวันแห่งความรัก ช่วงวันวาเลนไทน์ “มันมากับอาหาร” ได้เสนอผลวิเคราะห์สีผสมอาหารสังเคราะห์ในลูกกวาดสีรุ้งไปแล้ว วันนี้ จึงขอนำเสนอตะกั่วที่อาจพบปนเปื้อนในลูกกวาดสีรุ้ง อีกครั้ง

ลูกกวาด เป็นขนมหวานที่มีส่วนประกอบสำคัญคือ น้ำตาล สารแต่งกลิ่น รส และสีผสมอาหาร หลายคนสงสัยว่า ตะกั่วและโลหะหนักต่างๆ ปนเปื้อนอยู่ในลูกกวาดสีรุ้งได้อย่างไร ก็มาจากสีผสมอาหารสังเคราะห์ที่ผู้ผลิตเติมแต่งให้ลูกกวาดมีสีสันที่น่ารับประทานนั่นเอง ปกติสีผสมอาหารสังเคราะห์จะมีส่วนผสมของโลหะหนักเช่น ตะกั่ว อยู่ด้วย แต่มีในปริมาณน้อยไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

แต่หากเราทานลูกกวาดสีรุ้งหรือลูกกวาดต่างๆ ที่ผู้ผลิตเติมสีผสมอาหารลงไปปริมาณมากๆ หรือเกินค่ามาตรฐาน บ่อยๆ

ก็อาจทำให้ร่างกายไม่สามารถกำจัดตะกั่วออกได้หมดตามธรรมชาติ

ตะกั่วจะค่อยๆ สะสมในร่างกายจนถึงระยะเวลาหนึ่ง อาจนานเป็นปีๆ จึงแสดงอาการ

เช่น ทำให้เกิดอาการโลหิตจาง บางส่วนจะไปสะสมในกระดูกทำให้ปวดตามข้อ กระดูกผุ หักง่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้พบตะกั่วปนเปื้อนในอาหารได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างลูกกวาดสีรุ้งจำนวน 4 ตัวอย่าง ทั้งแบบมีเยื่อหุ้มและไม่มีเยื่อหุ้ม

จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของตะกั่ว

ผลปรากฏว่ามี 1 ตัวอย่าง ที่พบตะกั่วปนเปื้อน แต่ไม่เกินมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย

ทางที่ดีควรเลี่ยงการทานลูกกวาดและขนมหวานที่มีสีสันสดใส หรืออย่าทานบ่อยนัก

เพื่อความปลอดภัย

### ผลการวิเคราะห์ตะกั่วในลูกกวาดสีรุ้ง

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ                     | ตะกั่ว<br>(มิลลิกรัม/ กิโลกรัม) |
|-----------------------------------------|---------------------------------|
| ลูกกวาดสีรุ้ง ย่านบางแค                 | ไม่พบ                           |
| ลูกกวาดสีรุ้ง เยื่อที่ 1 ย่านบางกอกน้อย | ไม่พบ                           |
| ลูกกวาดสีรุ้ง เยื่อที่ 2 ย่านบางกอกน้อย | <b>0.19</b>                     |
| ลูกกวาดสีรุ้ง อ.เมือง จ.นนทบุรี         | ไม่พบ                           |

วันที่วิเคราะห์ 4 – 11 ก.พ. 2557 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9166 based on AOAC (2012)

999.10 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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