

สารบอแรกซ์ในหมูยอ

หมูยอ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมู มันหมู เครื่องปรุงรส แป้งมัน และส่วนประกอบต่างๆ บางคนอาจเบื่อบริหารหมูยอแบบดั้งเดิม ผู้ผลิตจึงเพิ่มความหลากหลายโดยเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น เห็ดหอม พริกไทยดำ และสาหร่ายเพิ่มลงไปเพื่อให้หมูยอมีรสชาติแปลกใหม่ขึ้น ส่วนผสมข้างต้นนี้จะถูกนำมาผสมรวมและบดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน พอส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดีก็จะนำไปบรรจุในใบตอง หรือพลาสติก แล้วนำไปต้มหรือึ่งให้สุก แค่นี้ก็ได้หมูยอที่อร่อยล้ำตามภูมิปัญญาแบบไทยๆ

ทว่า พ่อค้าแม่ค้าบางรายจะมีการเติมสารบอแรกซ์หรือน้ำประสานทองเพิ่มลงไป เพื่อให้หมูยอที่ตนผลิตมีความเหนียว หย่อนกรอบและคงตัวได้นาน ไม่บูดเสียง่ายเหมือนเจ้าอื่นๆ

นอกจากหมูยอแล้ว อาหารที่อาจพบว่าแอบเติมสารบอแรกซ์เพื่อให้หย่อนกรอบ ได้แก่ หมูปด ลูกชิ้นทอดมัน หมูสด เนื้อสด และไส้กรอก

ที่ว่า แอบเติมก็เพราะบอแรกซ์เป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) เรื่อง วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร เพราะเป็นสารที่มีพิษต่อผู้บริโภค

เมื่อได้รับบอแรกซ์เข้าสู่ร่างกายในปริมาณไม่มาก แต่ได้รับบ่อยเป็นเวลานานจะเกิดอาการเรื้อรัง เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ผิวหนังแห้งอักเสบ หนังตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับและไตอักเสบ แต่หากได้รับในปริมาณสูงๆ จะเกิดอาการพิษแบบเฉียบพลัน เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อูจจาระร่วง บางครั้งรุนแรงถึงตายได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างหมูยอจากร้านค้าชื่อดังใน จ.อุบลราชธานี จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์สารบอแรกซ์ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบสารบอแรกซ์ปนเปื้อนเลย อย่างไรก็ตามอย่าชะล่าใจกันนัก หากพบอาหารที่มีลักษณะเหนียวหยุ่น กรอบแข็งอยู่ได้นานผิดปกติ หรือผิดธรรมชาติ ก็ควรหลีกเลี่ยง เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์สารบอแรกซ์ในหมูยอ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	บอแรกซ์
หมูยอ ร้านที่ 1 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	ไม่พบ
หมูยอ ร้านที่ 2 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	ไม่พบ
หมูยอ ร้านที่ 3 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	ไม่พบ
หมูยอ ร้านที่ 4 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	ไม่พบ
หมูยอ ร้านที่ 5 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 4 – 5 มี.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ AOAC (2012) 970.33

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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