Nfitr 773 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 26 ก.ย. 2557

เห็ดหูหนูขาววันนี้ ปลอดภัย

ในปี 2557 ปฏิทินจีนมีเดือน 9 ถึงสองครั้ง ทำให้ต้องมีเทศกาลกินเจกันถึง 2 รอบ
รอบแรก ตรงกับวันที่ 24 กันยายน – 2 ตุลาคม และรอบสอง 24 ตุลาคม – 1 พฤศจิกายน 2557
ในช่วงเทศกาลกินเจ คนไทยเชื้อสายจีนส่วนใหญ่จะถือศีล ไม่ทานเนื้อสัตว์ งดเว้นน้ำนมสด นมข้น
และไม่ปรุงอาหารด้วยผักสุก 5 ชนิด คือ กระเทียม หัวหอม หลักเกียว กุยช่าย ใบยาสูบ
โดยจะทานแต่ผัก ผลไม้ และอาหารที่ทำจากแป้ง แทนของสดคาว
ช่วงนี้ ผักสด ผลไม้และเห็ดต่างๆ จึงขายดิบขายดี แต่สิ่งหนึ่งที่ผู้ทานเจต้องให้ความสำคัญคือ
การเลือกซื้อผักและผลไม้ ที่มีคุณภาพและปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง
ผัก ต้องเลือกที่สด ใหม่ สะอาด ไม่แข็งหรือกรอบจนเกินไป ไม่มีกลิ่นฉุน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติ
และไม่มีคราบสีขาวๆ ที่อาจเป็นคราบของยาฆ่าแมลงค้างอยู่
ส่วนผลไม้ ต้องเลือกที่มีผิวสด ใหม่ ขั้วหรือก้านยังมีสีเขียวและแข็ง เปลือกไม่ช้ำหรือดำ
ส่วนเห็ดต่างๆ เช่น เห็ดหูหนูขาว สิ่งที่ต้องระวังนอกจากการปนเปื้อนของสารฟอกขาวแล้ว
ยังต้องระวังการปนเปื้อนของ สารฟอร์มาลดีไฮด์หรือเรียกทั่วไปว่า "ฟอร์มาลิน" อีกด้วย
สารชนิดนี้ ทางการแพทย์ใช้เพื่อดองศพไม่ให้เน่าเปื่อย ส่วนในสินค้าธัญพืชจะใช้ฆ่าเชื้อโรคและเชื้อรา
ในระหว่างเก็บรักษาธัญพืชหลังการเก็บเกี่ยว แต่ที่น่ากลัว คือ
มีการนำ ฟอร์มาลิน มาใช้กับผักสดหลายชนิด รวมถึงเห็ดเพื่อทำให้สดอยู่ได้นาน ไม่เน่าเสียเร็ว
เมื่อทานอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณมากจะทำให้ปวดศรีษะอย่างรุนแรง ปวดท้อง ในปากและ
คอจะแห้ง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก อาจถ่ายท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะเป็นเลือด เพลีย เหงื่อออก
ซึ่งตามกฎหมายของไทยไม่อนุญาตให้ใช้ ฟอร์มาลิน ในอาหารทุกชนิด
วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างเห็ดหูหนูขาวจำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ
เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารฟอร์มาลดีไฮด์ ผลปรากฏว่าไม่พบการปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง
เพื่อความมั่นใจก่อนนำเห็ดหูหนูขาวมาปรุงอาหารควรล้างน้ำให้สะอาด
เพื่อความปลอดภัยและสบายใจในช่วงเทศกาลกินเจ ///

ผลวิเคราะห์ ฟอร์มาลดีไฮด์ ในเห็ดหูหนูขาว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	**ฟอร์มาลดีไฮด์** (พบ,ไม่พบ)
เห็ดหูหนูขาว ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ
เห็ดหูหนูขาว ย่านตลาดบางขุนศรี	ไม่พบ
เห็ดหูหนูขาว ย่านตลาดลาดพร้าว	ไม่พบ
เห็ดหูหนูขาว ย่านตลาดสะพานขาว	ไม่พบ
เห็ดหูหนูขาว ย่านตลาดเทเวศน์	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10 ก.ย. 2557 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of food., Pearson. D. 1976 p. 43-44
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 886 8088 หรือ http://fic.nfi.or.th/foodsafety/