

โลหะหนักในลำไยอบแห้ง ภาค 2

คราวที่แล้วคอลัมน์ “มั่นมากับอาหาร” นำเสนอผลวิเคราะห์โลหะหนักในลำไยอบแห้ง 2 ชนิด คือ ตะกั่วและแคดเมียม โดยพบว่ามีลำไยอบแห้ง 1 ตัวอย่าง ที่ตรวจพบตะกั่วปนเปื้อน แต่ปริมาณปนเปื้อนยังไม่เกินมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย

วันนี้ “มั่นมากับอาหาร” ขอนำเสนอผลวิเคราะห์โลหะหนักในลำไยอบแห้งอีกครั้ง ครึ่งนี้ เป็นผลวิเคราะห์ทองแดงและสังกะสีปนเปื้อนในตัวอย่างลำไยอบแห้ง 5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ ผลวิเคราะห์พบว่า

ลำไยอบแห้งทุกตัวอย่างพบทองแดงปนเปื้อน และมีลำไยอบแห้ง 2 ตัวอย่าง ที่พบสังกะสีปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุขไทย เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนที่กำหนดให้พบทองแดงปนเปื้อนได้ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม และพบสังกะสีปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ตามที่ได้นำเสนอข้อมูลไว้แล้วว่า หากดินและแหล่งน้ำบริเวณที่ใช้เพาะปลูกพืชผักผลไม้ รวมถึงลำไย มีโลหะหนักชนิดต่างๆ เช่น ตะกั่ว แคดเมียม ทองแดง สังกะสี และสารหนู ตกค้าง

ต้นลำไยที่เพาะปลูกบริเวณนั้นจะดูดซึมโลหะหนักต่างๆ เข้าไป และสะสมอยู่ในลูกลำไยได้

เมื่อเราทานลำไยเข้าไป ก็อาจเสี่ยงต่ออันตรายจากโลหะหนักที่ปนเปื้อนอยู่ในลูกลำไย

กรณีของทองแดงหากร่างกายได้รับปริมาณมากๆ จะทำให้คลื่นเหียน อาเจียน อักเสบในช่องท้องและกล้ามเนื้อ ท้องเสีย การทำงานของหัวใจผิดปกติ หากได้รับติดต่อกันเป็นเวลานานๆ

จะทำให้ร่างกายอ่อนเพลียตลอดเวลา กล้ามเนื้อแข็งเกร็ง มีน้ำมูกน้ำลายไหล ควบคุมการพูดลำบาก

วันนี้ เป็นเรื่องดีที่ผลวิเคราะห์ทองแดงและสังกะสีในลำไยอบแห้ง ยังไม่เกินมาตรฐานของไทย

ท่านที่ชอบทานลำไยอบแห้งสบายใจกันได้ แต่ขอแนะว่าอย่าทานแต่อาหารชนิดเดิมๆ ซ้ำๆ

ควรทานอาหารให้หลากหลายและครบ 5 หมู่ เพื่อความปลอดภัยไว้โรค ///

ผลวิเคราะห์โลหะหนักในลำไยอบแห้ง ภาค 2

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณโลหะหนัก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	ทองแดง	สังกะสี
ลำไยอบแห้ง ตลาดศรีราชวัตร ย่านดุสิต	4.87	8.74
ลำไยอบแห้ง ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	5.68	9.24
ลำไยอบแห้ง ตลาดศรียาน ย่านดุสิต	5.93	ไม่พบ
ลำไยอบแห้ง ตลาดบางซื่อ ย่านบางซื่อ	4.76	ไม่พบ
ลำไยอบแห้ง ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่านบางพลัด	4.00	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 2 - 7 ต.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ In – house method T 9166 based on AOAC (2012) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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