

ต้นหอมสดกับยาฆ่าแมลงตกค้าง

ต้นหอม เป็นผักที่นิยมทานสดและเป็นผักเคียงทานกับอาหารหลายชนิด เช่น ข้าวหมูแดง ปอเปี๊ยะสด ขนมเบื้องญวน และนิยมใส่ในยำ ต้ม ผัดและแกงต่างๆ หรือนำไปทำเป็นหอมตองทานคู่กับน้ำพริก

ต้นหอม มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ แถมยังมีสรรพคุณมากมาย เช่น ช่วยแก้หวัด คัดจมูก น้ำมูกไหล ขับเหงื่อและบำรุงหัวใจ ถ้าทานสดๆ อย่างต่อเนื่องสามารถช่วยลดไขมันในเส้นเลือดได้อีกด้วย

ต้นหอมเป็นผักที่นิยมทานสดๆ หากมีจุลินทรีย์ปนเปื้อนหรือสารตกค้างอย่างยาฆ่าแมลง เมื่อเราทานเข้าไปจะทำให้ร่างกายได้รับสิ่งเหล่านี้เข้าไปเต็มๆ

ปกติ ยาฆ่าแมลงที่ใช้ทางการเกษตรเพื่อกำจัดแมลงและศัตรูพืชในระหว่างการผลิตปลูกมีอยู่ 4 กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน, กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต, กลุ่มคาร์บาเมต และกลุ่มไพรีทรีน

เมื่อร่างกายได้รับสารเหล่านี้จะทำให้เกิดพิษทั้งแบบเรื้อรังกรณีได้รับปริมาณน้อยๆ เป็นเวลานาน และพิษเฉียบพลัน กรณีได้รับปริมาณมากๆ

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างต้นหอมสด 5 ตัวอย่างทั้งในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของยาฆ่าแมลงทั้ง 4 กลุ่ม ข้างต้นจำนวน 58 ชนิด

ผลปรากฏว่า พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง **กลุ่มคาร์บาเมต ชนิด 3-Hydroxycarbofuran** ในต้นหอมสด 1 ตัวอย่าง ซึ่งพบตกค้างในปริมาณ 0.03 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม

สารกลุ่มคาร์บาเมต เป็นกลุ่มที่มีอันตรายต่อระบบประสาท อาการพิษเฉียบพลันจะทำให้มีนศีรษะ ปวดศีรษะ ง่วง ซึม กระสับกระส่าย ถ้าอาการมากอาจชักและหมดสติได้

ส่วนอาการพิษเรื้อรัง จะทำให้เกิดอาการที่ส่วนปลายประสาทของขา ก่อน ต่อมาจะมีอาการเดินโซเซ เสียความรู้สึก กล้ามเนื้ออ่อนเพลีย และเริ่มเป็นตามแขน

แม้วันนี้จะพบสาร 3-Hydroxycarbofuran ตกค้างในปริมาณน้อยมาก แต่ก็อย่าชะล่าใจกันนัก

ก่อนทานควรล้างต้นหอมโดยให้น้ำสะอาดไหลผ่านหลายๆ ครั้ง เพื่อความปลอดภัยและไกลโรค

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในต้นหอมสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่มไพรีทรีน	กลุ่มคาร์บาเมต 3-Hydroxycarbofuran
ต้นหอมสด ย่านตลาดสดทำน้ำปากเกร็ด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ต้นหอมสด ย่านตลาด อ.ต.ก. จตุจักร	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ต้นหอมสด ริมบาทวิถี ย่านปทุมวัน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	0.03
ต้นหอมสด ริมบาทวิถี ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ต้นหอมสด ริมบาทวิถี ย่านทำนันทบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 3 – 4 ก.พ. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>