

สารกันบูดในขนมโมจิ

แต่ก่อนขนมโมจิ เป็นของหวานที่ใครเดินทางไป จ.นครสวรรค์แล้ว จะนิยมซื้อกลับมาเป็นของฝากให้คนที่บ้าน แต่วันนี้ขนมโมจิสามารถหาซื้อได้ง่ายตามร้านของฝากแทบทุกจังหวัด และร้านสะดวกซื้อขนมโมจิ มีหลากหลายไส้ให้เลือก เช่น ไส้ถั่ว ไส้ถั่วไข่เค็ม ไส้มะพร้าว ไส้สตอเบอร์รี่ ด้วยความที่ขนมโมจิมีส่วนประกอบของแป้ง นมข้นหวาน ถั่วกวน เป็นหลัก จึงเน่าเสียง่าย และไม่สามารถเก็บรักษาไว้ทานได้นานๆ

ผู้ผลิตบางราย จึงนิยมใส่สารกันบูดเพื่อยืดอายุให้เก็บไว้ขายและทานได้นานขึ้น สารกันบูด เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีคุณสมบัติช่วยชะลอหรือยับยั้งการเจริญเติบโตและทำลายจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารเน่าเสีย ชนิดที่นิยมใช้กันมาก คือ พวกกรดอ่อนๆ เช่น กรดซอร์บิก กรดเบนโซอิก กรดโพรปีโอนิกฯ สารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่จะให้ผลยับยั้งเชื้อราและยีสต์ กฎหมายอนุญาตให้เติมในอาหารได้เพราะมีความเป็นพิษต่ำ ร่างกายสามารถเปลี่ยนแปลงเป็นสารอื่นที่ไม่เป็นพิษ และขับออกจากร่างกายได้

แต่ต้องใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ตามที่กฎหมายกำหนดให้ใช้เท่านั้น เพราะถ้าใช้ในปริมาณที่มากเกินไปอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ เช่น ส่งผลต่อกระเพาะอาหาร ทำให้น้ำหนักลด ท้องเสีย ระคายเคืองต่อเนื้อเยื่อต่างๆ เลือดออกในร่างกาย มีผลต่อดับและไต

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างขนมโมจิจำนวน 5 ตัวอย่าง (5 ยี่ห้อ) จากเพชรบุรีและพังงา เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสารกันบูด 2 ชนิด คือ กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิก

ผลปรากฏว่าพบกรดเบนโซอิกใน 2 ตัวอย่าง และกรดซอร์บิกใน 1 ตัวอย่าง

ขอแนะนำหากไม่ต้องการได้สารกันบูดเป็นของแถม เวลาซื้ออาหารสำเร็จรูปควรเลือกอาหารที่ในฉลากระบุว่าไม่ใส่สารกันบูด หลีกเลี่ยงอาหารที่ไม่ระบุชัดเจนว่าใช้สารกันบูดหรือไม่ และอาหารที่ผักรักษาในถุงพลาสติก หรือกล่องพลาสติกที่ไม่ได้ขายหมดวันต่อวัน เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในขนมโมจิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารกันบูด (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
ขนมโมจิ ไส้ถั่วไข่เค็ม ยี่ห้อ 1	37.04	ไม่พบ
ขนมโมจิ ไส้ถั่วไข่เค็ม ยี่ห้อ 2	28.88	ไม่พบ
ขนมโมจิ ไส้ถั่ว ยี่ห้อ 3	ไม่พบ	1,485.62
ขนมโมจิ ไส้ถั่วไข่เค็ม ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมโมจิ ไส้ถั่วไข่เค็ม ยี่ห้อ 5	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 27 มี.ค. – 22 พ.ค.2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9124 based on International Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No.63, 1995 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>