

สีผสมอาหารในเส้นหมี่ข้าว

เทศกาลกินเจปีนี้ เริ่มกันตั้งแต่วันที่ 13 จนถึง 21 ตุลาคม 2558

เทศกาลกินเจ หรือ ประเพณีถือศีลกินผัก เป็นช่วงของการทานอาหารที่ปรุงจากพืช ผัก ผลไม้เป็นหลัก งดเว้นเนื้อสัตว์ นม เนย และน้ำมันที่มาจากสัตว์ งดอาหารรสจัดทั้งอาหารเผ็ด หวานจัด

เปรี้ยวจัด เค็มจัด และงดผักหรือเครื่องเทศที่มีกลิ่นแรง

เช่น กระเทียม หัวหอม ต้นหอม หลักเกียว กุยช่าย รวมทั้งใบยาสูบ และของมีนเมา

วัตถุประสงค์ในการทานเจมีทั้งเพื่อสุขภาพ เพื่อจิตที่เมตตา ไม่เบียดเบียนชีวิตอื่นๆ เพื่อเว้นกรรม

หมี่ข้าวเป็นอาหารมงคลที่ชาวจีนนิยมนำมาปรุงอาหารในช่วงเทศกาล และวันสำคัญๆ เช่น เทศกาลกินเจ

โดยนำมาผัดร่วมกับเห็ด ผัก และเครื่องปรุงเจชนิดต่างๆ

หมี่ข้าว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากแป้งสาลี เกลือ น้ำ แป้งมัน และน้ำมัน และนำไปอบให้แห้ง

เพื่อถนอมรักษาและทำให้สามารถเก็บไว้ได้นาน

เส้นหมี่ข้าวที่เราเห็นในท้องตลาดหลักๆ มีทั้งเส้นสีขาวนวล และสีเหลืองอ่อน

ปกติหมี่ข้าวจะไม่ใส่สี แต่หากใส่สีจะต้องเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติเท่านั้น เช่น สีเหลืองของฟักทอง

สีฟ้าแกมน้ำเงินของดอกอัญชันฯ ห้ามใช้สีสังเคราะห์ในเส้นหมี่ข้าวเด็ดขาด

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 281 (พ.ศ.2547) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

กำหนดว่าห้ามใช้สีสังเคราะห์ในหมี่ข้าว เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วย สเปกเก็ตตี้ มักกะโรนี

เทศกาลกินเจปีนี้ สถาบันอาหารจึงได้สุ่มเก็บตัวอย่างเส้นหมี่ข้าว 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า

ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์สีผสมอาหารสังเคราะห์ที่ให้สีเหลืองและแดง

3 ชนิด ได้แก่ สีตาร์ตราซิน, สีซันเซต เยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ และสีปองโซ 4 อาร์

ผลปรากฏว่า ไม่พบการใช้สีสังเคราะห์ในหมี่ข้าวทั้ง 5 ตัวอย่าง

เทศกาลกินเจปีนี้ ผู้ที่ทานอาหารเจที่มีหมี่ข้าวเป็นส่วนประกอบหลักคงอิมมูญ และสบายใจกันได้

ผลวิเคราะห์สีผสมอาหารในเส้นหมี่ข้าว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สีผสมอาหารสังเคราะห์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)		
	ตาร์ตราซิน	ปองโซ 4 อาร์	ซันเซต เยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ
หมี่ข้าว ตลาดศรีเขมา ย่านบางซื่อ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
หมี่ข้าว ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
หมี่ข้าว ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
หมี่ข้าว ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
หมี่ข้าว ตลาดทำนุบำรุง จ.นนทบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 22 พ.ค. – 26 พ.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2012), 930.38

(NFI T 9190) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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

