

อะฟลาท็อกซินในพริกป่น

พริก วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ให้ความเผ็ดร้อนที่คู่กับอาหารไทยมาอย่างยาวนาน สารที่ให้ความเผ็ดร้อนในพริก เรียกว่า "แคปไซซิน" มีคุณสมบัติช่วยกระตุ้นการหมุนเวียนของโลหิต ขับเหงื่อ และช่วยเรื่องระบบเผาผลาญอาหารให้ทำงานดีขึ้น

พริกนิยมนำมาทำอาหารทั้งแบบสดและแบบแห้ง แบบแห้งเป็นการแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ใช้ได้นานขึ้น อย่างพริกแห้ง พริกป่น ที่ได้จากการนำผลพริกที่สุกหรือแก่จัดนำไปผึ่งแดดหรืออบให้แห้ง

อาจนำไปคั่ว แล้วนำไปบด แต่ถ้าพริกที่ใช้มีสิ่งอื่นปนเปื้อนมาด้วยอย่างเชื้อรา

อาจทำให้พริกที่รับประทานปนเปื้อนอะฟลาท็อกซินได้เช่นกัน

อะฟลาท็อกซิน เป็นสารพิษที่เชื้อรากลุ่ม แอสเปอร์จิลลัส ฟลาวัส (*Aspergillus flavus*)

และ แอสเปอร์จิลลัส พาราซิติคัส (*Aspergillus parasiticus*) ผลิตขึ้น

ความร้อนที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น หุง ต้ม นึ่ง หรือแม้แต่วิธีพาสเจอร์ไรซ์ และสเตอริไรซ์

ไม่สามารถทำลายพิษของอะฟลาท็อกซินให้หมดไปได้

หากร่างกายได้รับสารพิษชนิดนี้เข้าไปเป็นจำนวนมาก หรือแม้เป็นจำนวนน้อยแต่ได้รับเป็นประจำ

อาจเกิดการสะสมจนทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมองบวม

นอกจากนั้นการที่ร่างกายได้รับสารพิษอะฟลาท็อกซินเป็นประจำ ยังเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งตับ

องค์การอนามัยโลก จัดให้สารอะฟลาท็อกซินเป็นสารก่อมะเร็งที่ร้ายแรงมากที่สุดชนิดหนึ่ง

เพราะปริมาณของอะฟลาท็อกซินเพียง 1 ไมโครกรัม สามารถทำให้เกิดการกลายพันธุ์ในแบคทีเรีย

และทำให้เกิดมะเร็งในสัตว์ทดลองได้หากได้รับอย่างต่อเนื่อง และอาจเป็นสาเหตุของมะเร็งตับในมนุษย์

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

กำหนดให้พบอะฟลาท็อกซินได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างพริกป่น จำนวน 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนอะฟลาท็อกซินทั้งหมดในพริกป่น พบว่ามี 3 ตัวอย่าง

จาก 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนของอะฟลาท็อกซินแต่ไม่เกินค่ามาตรฐานของไทย

เพื่อความปลอดภัย ก่อนซื้อหามารับประทาน สังเกตกันสักนิดว่าพริกป่นที่ซื้อมา

บางบริเวณมีจุดลักษณะเป็นสีดำหรือมีขนปุยสีขาวหรือไม่ ถ้ามีควรหลีกเลี่ยงเพราะ

เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อราและอะฟลาท็อกซิน

ผลการวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในพริกป่น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาท็อกซินทั้งหมด (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
พริกป่น ตลาดบางขุนศรี ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
พริกป่น ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	10.56
พริกป่น ตลาดเทวราช ย่านดุสิต	ไม่พบ
พริกป่น ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต	2.06
พริกป่น ตลาดศรียาน ย่านดุสิต	3.06

วันที่วิเคราะห์ 6 - 12 ต.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Florometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร
กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>