

### อะฟลาท็อกซินในเครื่องพะโล้

ข้าวราดแกง อาหารที่คนไทยส่วนใหญ่มักฝากท้องไว้ในแต่ละวัน

กับข้าวส่วนใหญ่ ที่มักเห็นยืนพื้นในร้านข้าวราดแกง เช่น แกงส้ม ต้มข่าไก่ แกงเขียวหวาน ผัดเผ็ด ผัดผัก และที่ขาดไม่ได้สำหรับร้านข้าวแกง คือ ไข่พะโล้

พะโล้ อาหารที่มีกลิ่นเครื่องเทศเป็นเอกลักษณ์ มีความหอมฉุนที่ได้จากเครื่องเทศที่ใส่เพื่อดับความคาวของเนื้อสัตว์ แกงเครื่องเทศบางชนิดยังมีสรรพคุณทางยา

เครื่องพะโล้ ส่วนใหญ่จะปนรวมกันเพื่อให้เข้าถึงเนื้อสัตว์และได้รสชาติพะโล้ที่แท้จริง

เครื่องเทศที่ใช้ปนเป็นผงพะโล้ ประกอบด้วยเครื่องเทศ 5 ชนิด ได้แก่ โปยกัก, อบเชย, พริกไทยดำ, กานพลู, ยี่หร่า ก่อนจะนำมาปั่นจะต้องตากให้แห้งสนิท เพื่อให้เก็บรักษาไว้ได้นานๆ

ในขณะตากแห้งหากรักษาความสะอาดไม่ดี ตากไม่แห้งสนิท หรือในขณะเก็บไว้เพื่อรอการบรรจุ

ใส่ของนั้นเก็บไว้ในสถานที่ที่มีความอับชื้น และสุขลักษณะไม่ดี อาจทำให้

เชื้อรากลุ่ม แอสเพอร์จิลลัส ฟลาวัส และ แอสเพอร์จิลลัส พาราซิติกัส ปนเปื้อนในเครื่องพะโล้ได้

เชื้อราทั้ง 2 ชนิด นี้มันสามารถผลิตสารพิษที่ชื่อว่า อะฟลาท็อกซิน (Aflatoxin)

ซึ่งเป็นสารพิษชนิดที่องค์การอนามัยโลกจัดให้เป็นสารก่อมะเร็งที่ร้ายแรงมากที่สุดชนิดหนึ่ง

เพราะปริมาณของอะฟลาท็อกซินเพียง 1 ไมโครกรัม สามารถทำให้เกิดมะเร็งในสัตว์ทดลองได้

หากคนได้รับเข้าสู่ร่างกายอย่างต่อเนื่องหรือบ่อยๆ จะเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคมะเร็งตับ

ที่สำคัญ ความร้อนที่ใช้ในการ หุง ต้ม นึ่ง ในระดับที่ทำให้อาหารสุกและเดือดนั้นไม่สามารถทำลายพิษของอะฟลาท็อกซินให้หมดไปได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างเครื่องเทศพะโล้บรรจุของ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า

ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซิน 4 ชนิด

คือ บี 1, บี 2, จี 1, จี 2 และปริมาณอะฟลาท็อกซินทั้งหมด

ผลวิเคราะห์พบว่า ทุกตัวอย่างไม่พบสารอะฟลาท็อกซินปนเปื้อน

แม้ทั้ง 5 ตัวอย่างที่สุ่มเก็บมาครั้งนี้จะไม่พบสารอะฟลาท็อกซิน ปนเปื้อน

แต่ ขอแนะว่าก่อนที่คุณแม่บ้านจะซื้อหาเครื่องเทศพะโล้สำเร็จบรรจุของ มาปรุงอาหารนั้น

ควรสังเกตลักษณะของเครื่องเทศที่อยู่ในซองให้ถี่ถ้วนว่ามีจุดดำ หรือ มีลักษณะเปียกชื้น หรือไม่

และหากซองบรรจุมีรอยร้าว หรือรอยฉีกขาด ก็ไม่ควรซื้อ เพื่อความปลอดภัยของคนในครอบครัว

### ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในเครื่องเทศพะโล้

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ         | อะฟลาท็อกซิน (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม) |       |       |       |         |
|-----------------------------|------------------------------------|-------|-------|-------|---------|
|                             | บี 1                               | บี 2  | จี 1  | จี 2  | ทั้งหมด |
| เครื่องเทศพะโล้ ย่านบางพลัด | ไม่พบ                              | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ   |
| เครื่องเทศพะโล้ ย่านบางบอน  | ไม่พบ                              | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ   |
| เครื่องเทศพะโล้ ย่านบางแค   | ไม่พบ                              | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ   |
| เครื่องเทศพะโล้ จ.นนทบุรี   | ไม่พบ                              | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ   |
| เครื่องเทศพะโล้ จ.ปทุมธานี  | ไม่พบ                              | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ | ไม่พบ   |

วันที่วิเคราะห์ 25-28 ธ.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005), 999.07

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-8868088 หรือ หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>