

เครื่องพะโล้... กับสารพิษจากเชื้อรา

พะโล้ เป็นการปรุงอาหารแบบจีน ที่ต่อมาได้แพร่หลายเข้าสู่ประเทศไทย สูตรเครื่องพะโล้จีนมีหลายแบบ ที่นิยมได้แก่ อบเชย กานพลู โป๊ยกั๊ก เปลือกส้มแมนดารินตากแห้ง เม็ดผักชี ยี่หระ ใบเจาก้วย หล่อฮังก้วย พริกไทย พริกเสฉวน ชะเอมเทศ ชั่งยั้ง ใบเอียวเอียะ อาจใส่เครื่องปรุงอื่นด้วย เช่น หอมแดง กระเทียม รากผักชี ข่า ขิงแห้ง กระวาน เป็นต้น พะโล้ที่ทำโดยคนไทยจะปรับให้ปรุงง่ายขึ้น ใส่เครื่องเทศจีนไม่กี่อย่าง ที่นิยมคือ โป๊ยกั๊กและอบเชย ทุกวันนี้ หากคุณแม่บ้านต้องการปรุงเมนูพะโล้ เพียงไปร้านโชห่วย ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต ก็ซื้อหาเครื่องพะโล้สำเร็จรูปมาปรุงที่บ้านได้

เครื่องพะโล้ข้างต้น มีลักษณะอบแห้งบรรจุซองพลาสติก และปิดสนิท หากในช่วงหลังการเก็บเกี่ยวเครื่องเทศที่เป็นส่วนผสมของพะโล้ และระหว่างการอบ หรือทำให้แห้งผู้ผลิตรักษา สุลักษณะการผลิตไม่ดีเพียงพอ อาจทำให้มีเชื้อราปนเปื้อนในเครื่องเทศ และหากเป็นเชื้อรากลุ่ม *แอสเพอร์จิลลัส ฟลาวัส* และ *แอสเพอร์จิลลัส พาราซิติคัส* ที่ผลิตสารพิษ อะฟลาท็อกซิน ได้ ก็อาจทำให้มีสารอะฟลาท็อกซินปนเปื้อนอยู่ในเครื่องพะโล้ด้วย สารพิษชนิดนี้มีอันตรายร้ายแรง ถึงขั้นเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งตับ ที่สำคัญความร้อนปรุงอาหารปกติ เช่น หุง ต้ม นึ่ง ไม่สามารถทำลายพิษของอะฟลาท็อกซินให้หมดได้ วิธีป้องกันที่ดีที่สุด คือ ป้องกันไม่ให้ อะฟลาท็อกซิน ปนเปื้อนตั้งแต่ในวัตถุดิบ

วันนี้ สถาบันอาหาร สุ่มตัวอย่างเครื่องเทศพะโล้ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณอะฟลาท็อกซินปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่า ไม่พบอะฟลาท็อกซินปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง แต่อย่าชะล่าใจนัก ขอแนะว่าก่อนจะซื้อหาเครื่องเทศพะโล้สำเร็จรูปบรรจุซอง มาปรุงอาหาร ควรสังเกตลักษณะของเครื่องเทศที่อยู่ในซองให้ถี่ถ้วนว่า มีจุดดำ หรือ มีลักษณะเปียกชื้น หรือไม่ หากซองมีรอยร้าว หรือรอยฉีกขาด หรือดมแล้วมีกลิ่นเหม็นอับ ก็ไม่ควรซื้อ เพื่อความปลอดภัยของคนในครอบครัวที่คุณรัก

ผลวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในเครื่องเทศพะโล้

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อะฟลาท็อกซินทั้งหมด (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
เครื่องเทศพะโล้ 1 ย่านตลาดสามย่าน	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ 2 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ 3 จ.นนทบุรี	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ 4 จ.นนทบุรี	ไม่พบ
เครื่องเทศพะโล้ 5 จ.สมุทรปราการ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 31 มี.ค. - 11 เม.ย. 2559 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Aflatest Instruction Manual, 2014

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