

สารกันบูดในขนมเค้ก

ขนมเค้ก มีรากศัพท์มาจากคำว่า “kaka” มาจากภาษาของชาวไวคิง
 “ขนมเค้ก” เป็นขนมหวานที่มีต้นกำเนิดมาจากชาติตะวันตก และได้เข้าสู่ประเทศไทย
 จนได้รับความนิยมแพร่หลายในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2
 คนไทย นิยมทานขนมเค้กเป็นของหวาน ในช่วงงานเทศกาลและงานเฉลิมฉลองต่างๆ
 โดยเฉพาะงานวันเกิด และงานแต่งงาน
 ขนมเค้ก มีส่วนประกอบสำคัญ คือ แป้ง น้ำตาล ไข่ และผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยว
 หรืออาจมีส่วนประกอบที่มีไขมันอื่น เช่น เนย ชีส ยีสต์ นม
 จึงไม่แปลกที่หากขนมเค้กไม่ผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาอย่างดี
 ก็อาจไม่สามารถเก็บไว้ขาย และเก็บไว้ทานได้เป็นเวลานาน
 ผู้ผลิตบางราย จึงเติมวัตถุกันเสีย หรือสารกันบูดลงไปในขนมเค้ก เพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นานๆ
 ปกติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
 อนุญาตให้เติมสารกันบูด ลงในอาหารได้ แต่ต้องเติมในปริมาณที่กำหนดไว้เท่านั้น
 วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างขนมเค้กจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ
 เพื่อวิเคราะห์ปริมาณสารกันบูด 2 ชนิด คือ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก
 ผลปรากฏว่าพบกรดเบนโซอิกใน 4 ตัวอย่าง และกรดซอร์บิกใน 2 ตัวอย่าง
 ซึ่งพบกรดเบนโซอิกเกินมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 281(พ.ศ.2547) 1 ตัวอย่าง
 สาร 2 ชนิดนี้ ค่อนข้างปลอดภัยแต่หากได้รับในปริมาณสูง อาจทำให้ระคายเคืองต่อกระเพาะอาหาร
 มีผลต่อตับและไต
 เห็นอย่างนี้แล้ว ขอแนะว่าหากไม่ต้องการได้สารกันบูดเป็นของแถม
 ควรเลือกอาหารที่บนฉลาก ระบุว่าไม่ใส่สารกันบูด และเลี่ยงอาหารที่ไม่ระบุชัดเจนบนฉลากว่า
 ใช้ หรือ ไม่ใช้สารกันบูด ทางที่ดีควรปรุงอาหารคาว หวานทานเองที่บ้าน เพื่อความปลอดภัย ///

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในขนมเค้ก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารกันบูด (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
เค้ก รสช็อกโกแลต ร้าน 1 ย่านปิ่นเกล้า	1,151.73	ไม่พบ
เค้กหน้าผลไม้ ร้าน 2 ย่านปิ่นเกล้า	32.84	101.65
เค้กเนยสด ร้าน 3 ย่านปิ่นเกล้า	433.45	ไม่พบ
เค้กฝอยทอง ร้าน 4 ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ	ไม่พบ
เค้ก รสส้ม ร้าน 5 ย่านตลาดนางเลิ้ง	122.31	86.44

วันที่วิเคราะห์ 19 - 22 มิ.ย. 2559 วิวิธีวิเคราะห์ In-house method T 9142 based on ISO 22855 : 2008

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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