

แคดเมียม... กับหอยเชลล์

ในบรรดาหอยทะเล หอยเชลล์ เป็นหอยที่มีศักยภาพในการนำมาเพาะเลี้ยงเป็นอุตสาหกรรมได้ เพราะเป็นหอยที่มีราคาสูง มีรสชาติอร่อย นำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด ทรวดทรงของหอยทะเลชนิดนี้ มีลักษณะแผ่กว้างเกือบเป็นรูปวงกลม ดูล้ำยพัดใบตาล และเพราะหอยเชลล์อาศัยอยู่ในทะเลที่ระดับน้ำค่อนข้างลึก และมีพื้นเป็นทราย ฉะนั้น หากแหล่งน้ำทะเล และพื้นทรายที่หอยเชลล์อาศัยอยู่มีโลหะหนัก หรือสารอันตรายปนเปื้อน เช่น แคดเมียม ก็อาจทำให้เราได้รับแคดเมียมเข้าสู่ร่างกายไปด้วยได้

ปกติ แคดเมียมเป็นโลหะหนักที่มีประโยชน์มากในเชิงอุตสาหกรรม ทั้งนำมาทำเป็นวัสดุแผ่นไฟฟ้า ใช้เป็นส่วนผสมของอัลลอยด์ ใช้ทำนิกเกิล หากโรงงานอุตสาหกรรมเหล่านี้ปล่อยน้ำทิ้งลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น ทะเล แม่น้ำ ลำคลอง แคดเมียม ก็อาจปนเปื้อนในสัตว์น้ำ ทำให้เป็นอันตรายต่อตัวสัตว์น้ำเอง และเป็นอันตรายต่อคนที่นำสัตว์น้ำนั้นมาปรุงเป็นอาหารทานได้

เหมือนวันนี้ที่ตรวจพบการปนเปื้อนของแคดเมียมในหอยเชลล์ โดยจากผลการวิเคราะห์ของสถาบันอาหาร ที่เก็บตัวอย่างเนื้อหอยเชลล์จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้า ในจังหวัดสมุทรปราการ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของแคดเมียม ผลปรากฏว่ามีหอยเชลล์ 4 ตัวอย่าง ที่ตรวจพบแคดเมียมปนเปื้อน

แต่เมื่อเปรียบเทียบปริมาณที่พบปนเปื้อนกับค่ามาตรฐานของสหภาพยุโรปที่กำหนดให้พบแคดเมียมปนเปื้อนในหอยสองฝาได้ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ก็นับว่าเป็นโชคดีของคนที่ชอบหอยเชลล์ เพราะทั้ง 4 ตัวอย่าง พบแคดเมียมปนเปื้อนไม่เกินค่ามาตรฐานของสหภาพยุโรป

แม้ว่าวันนี้หอยเชลล์ ยังปลอดภัย แต่ขอเตือนว่าควรระวังกันไว้บ้าง //

ผลวิเคราะห์ แคดเมียม ในเนื้อหอยเชลล์

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	แคดเมียม (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
เนื้อหอยเชลล์ ตลาดสดปากน้ำ	0.52
เนื้อหอยเชลล์ ตลาดสดสำโรง	0.36
เนื้อหอยเชลล์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านบางนา	0.19
เนื้อหอยเชลล์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านศรีนครินทร์	0.50
เนื้อหอยเชลล์ญี่ปุ่น ซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านศรีนครินทร์	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 2-3 ก.ค. 2559 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9166 based on AOAC(2012) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>