

ยาฆ่าแมลงตกค้างในมะละกอดิบ

มะละกอสุก นับเป็นผลไม้ที่คนไทยนิยมนทาน ส่วนผลดิบก็นำมาประกอบเป็นอาหารคาวได้หลากหลายเมนู เช่น แกงส้ม แกงเหลือง แกงอ่อม ต้มจืดน้ำพริก และส้มตำ ที่เป็นอาหารหลักของคนภาคอีสานที่ทานกันแทบทุกมื้อ

วันนี้หลายคนอาจยังไม่ทราบว่า ในมะละกอดิบอาจมีอันตรายแฝงอยู่ด้วยได้ เช่น ยาฆ่าแมลง ที่ตกค้างจากการที่เกษตรกรใช้ระหว่างเพาะปลูก หรือ ยาฆ่าแมลงที่ตกค้างอยู่แล้วในดิน หรือแหล่งน้ำที่ใช้เพาะปลูกมะละกอ และปนเปื้อนต่อมาสู่ผลมะละกอ ทำให้เมื่อเรานำมะละกามาทานก็จะได้รับยาฆ่าแมลงเข้าสู่ร่างกายไปด้วย

ปัจจุบัน ยาฆ่าแมลงที่ใช้ในการเกษตร แบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต กลุ่มคาร์บาเมต และกลุ่มไพรีทรอยด์

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างมะละกอ 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์หา ยาฆ่าแมลงตกค้างทั้ง 4 กลุ่มข้างต้น

รวมทั้งสิ้น 58 รายการ ผลปรากฏว่า พบสารตกค้าง 1 รายการ คือ โอเมโทเอต ซึ่งอยู่ในกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต สารกลุ่มนี้หากได้รับเข้าสู่ร่างกายในระยะยาว จะก่อให้เกิดอาการพิษทางระบบประสาท เช่น เติบโตช้า เสียความรู้สึก กล้ามเนื้ออ่อนเพลีย และระบบทางเดินอาหาร เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องเกร็ง ท้องร่วง อูจจาระราด

เห็นอย่างนี้แล้วขอแนะว่าก่อนนำมะละกอดิบมาประกอบอาหาร ควรนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดไหลผ่าน และใช้มือลูบนาน 2 นาที หรือใช้น้ำส้มสายชู (5%) ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 1 กะละมัง แล้วนำมะละกามาแช่นาน 30 - 45 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

หรือใช้ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น 1 กะละมัง (20 ลิตร) แช่มะละกอนาน 15 นาที ล้างด้วยน้ำสะอาด จะเลือกใช้วิธีใดก็ได้ เพื่อความปลอดภัยของตัวเราเอง

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในมะละกอดิบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่มไพรีทรอยด์	กลุ่มคาร์บาเมต
มะละกอดิบ ร้านย่านตลาดปากน้ำ	ไม่พบ	โอเมโทเอต 0.11	ไม่พบ	ไม่พบ
มะละกอดิบ ร้านย่านตลาดบางปู	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
มะละกอดิบ ร้านย่านตลาดนัดซอยกรุงเทพ-นนท์ 12	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
มะละกอดิบ ร้านย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
มะละกอดิบ ร้านย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 6-8 ก.ย. 2559 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9140 based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>