

โลหะหนักกับ... ผลไม้กระป๋อง

อาหารกระป๋อง เป็นการถนอมอาหารด้วยความร้อนวิธีหนึ่ง
ผู้ผลิตจะใช้เวลาในการฆ่าเชื้อตามเวลาที่กำหนด เพื่อให้อาหารปลอดภัยจากเชื้อก่อโรค
และเชื้อที่ทำให้อาหารเน่าเสีย การฆ่าเชื้อข้างต้นทำให้สามารถเก็บรักษาอาหารกระป๋อง
ที่อุณหภูมิห้องได้โดยไม่เสียเป็นเวลายาวนานอย่างน้อย 6 เดือน หรืออาจถึง 1 ปี
วิธีนี้จึงเหมาะสำหรับแปรรูปพืชผลทางการเกษตรของบ้านเรา
ทั้งผักและผลไม้ ในฤดูที่มีผลผลิตออกมาปริมาณมากๆ จนล้นตลาด เก็บไว้ก็เน่าเสีย
หากนำมาแปรรูปเป็นน้ำผัก ผลไม้ หรือนำผลไม้ทั้งผล หรือหั่นเป็นชิ้นมาผสมน้ำเชื่อม บรรจุลงกระป๋อง
ก็จะเก็บไว้ทานได้ตลอดปี แถมยังส่งออกไปขายต่างประเทศนำเม็ดเงินเข้าสู่ไทยได้มหาศาล
ส่วนใหญ่โรงงานผลิตอาหารกระป๋องบ้านเรา มีการผลิตอย่างเป็นระบบ ได้คุณภาพ และปลอดภัย
แต่สิ่งหนึ่งที่ขอเตือนให้ผู้บริโภคไว้ คือ อาหารกระป๋องนั้นอาจมีโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว ดีบุกปนเปื้อนได้
ดีบุก ปนเปื้อนมาจากตัวของกระป๋องเอง เมื่อด้านในของกระป๋องที่เคลือบด้วยดีบุกถูกสารเคมีในอาหารกัดกร่อน
ดีบุกก็จะละลายปนลงในอาหาร ส่วนตะกั่วอาจปนเปื้อนตั้งแต่วัตถุดิบพืช ผัก
ที่มาจากแปลงเพาะปลูก ดิน น้ำที่มีตะกั่วปนเปื้อน
ดีบุก เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมากจะทำให้ ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ตาพร่า เบื่ออาหาร
ส่วนตะกั่ว ทำให้มีอาการปวดท้อง น้ำหนักลด เบื่ออาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ประสาทหลอน
ซึม ไม่รู้สึกตัว ชัก มือและเท้าตก และอาจเป็นอัมพาตได้
ตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทยกำหนดให้พบดีบุกปนเปื้อนในอาหารได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม
ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม ส่วนตะกั่ว ต้องไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม หากเกินกว่านี้อันตราย
ช่วงนี้ยังอยู่ในเทศกาลปีใหม่ ซึ่งหนึ่งในของขวัญที่ต้องมีในกระเช้าคือ อาหารกระป๋อง
ฉะนั้นข้อมูล “มั่นมากับอาหาร” ในวันนี้ ทุกท่านสบายใจกันได้ที่ตัวอย่างอาหารกระป๋องทั้ง 3 ตัวอย่าง
ที่พบดีบุก และตะกั่วปนเปื้อนนั่น ยังไม่เกินค่ามาตรฐานของไทย

ผลวิเคราะห์ตะกั่วและดีบุกปนเปื้อนในผลไม้กระป๋อง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ตะกั่ว (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	ดีบุก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม ยี่ห้อ 1	0.62	ไม่พบ
เงาะในน้ำเชื่อม ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	ไม่พบ
ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม ยี่ห้อ 3	ไม่พบ	ไม่พบ
ลำไยในน้ำเชื่อม ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	49.56
สับปะรดเต็มแวน ในน้ำเชื่อม ยี่ห้อ 5	ไม่พบ	28.22

วันที่วิเคราะห์ 1 - 3 ต.ค. 2559 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9166 based on AOAC (2012) 999.10,
In-house method T 944 based on AOAC (2012) 985.16 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>