

### พริกสด..... กับยาฆ่าแมลง

อาหารไทย มีเอกลักษณ์ที่ความเผ็ดร้อนของเครื่องเทศ สมุนไพร เช่น ชিং ข่า พริกไทย ตะไคร้ จนถึงพริกหลากหลายสายพันธุ์ทั้งเผ็ดมาก เผ็ดน้อย

พริก นับเป็นวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหารไทยเกือบทุกชนิด แตกมมีสารสำคัญที่มีสรรพคุณทางยา มากกว่าคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐาน เช่น มีสาร capsaicin ที่กระตุ้นการทำงานของกระเพาะอาหาร และลดอาการอักเสบ

แต่หากพบว่า พริกมียาฆ่าแมลงตกค้างจำนวนมาก หรือตกค้างเกินค่ามาตรฐาน ผลดีที่จะได้รับเข้าสู่ร่างกาย อาจกลายเป็นผลเสียได้ทันที เพราะทุกวันนี้การปลูกพริกเพื่อจำหน่าย มักมีการใช้ยาฆ่าแมลงกันตั้งแต่ฟาร์มเพาะเมล็ดพันธุ์พริก และสวนของเกษตรกรที่ปลูกพริกขาย เพื่อให้ได้พริกที่อวบ สวยงาม สีแดงหรือเขียวสดใส

วันนี้ สถาบันอาหาร ขอตอบย้ำ เรื่องความปลอดภัยของอาหารไทยกันอีกครั้ง

โดยสุ่มตัวอย่างพริกสดตามย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ และนนทบุรี จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้าง 4 กลุ่ม จำนวนรวม 58 ชนิด ผลปรากฏว่ามีพริกสด 2 ตัวอย่าง ที่พบยาฆ่าแมลงตกค้าง แต่ปริมาณที่ตรวจพบน้อยมาก

ยังไม่เกินค่ามาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด

ยกเว้น ไดแอซินอน และ ไทรอาโซฟอส ที่ยังไม่มีการกำหนดค่ามาตรฐานการตกค้างไว้ในพริก

เห็นอย่างนี้แล้วท่านที่นิยมพริก ก่อนนำมาปรุงอาหารควรล้างเพื่อลดสารพิษเหล่านี้ออกให้มากที่สุด

เสียก่อน เช่น ล้างโดยให้น้ำสะอาดไหลผ่านนาน 2 นาที หรือใช้น้ำส้มสายชู (5%) ผสมน้ำ 1 กระละมัง แช่ไว้นาน 30-45 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด แค่นี้ก็ปลอดภัยได้อีกเพราะหนึ่ง///

### ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในพริกสด

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ           | ปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)                                     |                      |                 |                    |
|-------------------------------|---|----------------------|-----------------|--------------------|
|                               | กลุ่ม ออร์กาโนฟอสเฟต  | กลุ่ม ออร์กาโนคลอรีน | กลุ่ม คาร์บาเมต | กลุ่ม ไพรีทรอยด์   |
| พริกสด ร้าน 1 ย่านพงษ์เพชร    | ไม่พบ   | ไม่พบ                | ไม่พบ           | ไม่พบ              |
| พริกสด ร้าน 2 ย่านพรานนก      | ไม่พบ   | ไม่พบ                | ไม่พบ           | ไม่พบ              |
| พริกสด ร้าน 3 ย่านนนทบุรี     | คลอร์ไพริฟอส-เอทิล 0.03<br>ไดแอซินอน 0.02<br>โพรพีโนฟอส 0.01<br>ไทรอาโซฟอส 0.25 | ไม่พบ                | ไม่พบ           | ไม่พบ              |
| พริกสด ยี่ห้อ 1 ย่านบางกระบือ | ไม่พบ   | ไม่พบ                | ไม่พบ           | ไม่พบ              |
| พริกสด ร้าน 4 ย่านปิ่นเกล้า   | คลอร์ไพริฟอส-เอทิล 0.02<br>โพรพีโนฟอส 0.04<br>ไทรอาโซฟอส 0.16                   | ไม่พบ                | ไม่พบ           | ไซเปอร์เมทริน 0.04 |

วันที่วิเคราะห์ 8-11 พ.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9140 based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>