

ป. ปลา ปลอดยาปฏิชีวนะ

ปลา เป็นแหล่งโปรตีนสำคัญที่ร่างกายต้องการ เมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์อื่น เพราะปลามีโปรตีนคุณภาพดี ถึง 76% ขณะที่เนื้อวัวมีประมาณ 74.6%

แถมยังมีกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่ช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจอุดตัน

ลดการเกาะตัวของเม็ดเลือด ช่วยป้องกันโรคความจำเสื่อมในผู้สูงอายุได้

ปลาดุก นับเป็นปลาน้ำจืดที่คนไทยนิยมทานมาก เนื่องจากราคาถูกและสามารถหาทานได้ง่าย ปัจจุบันมีผู้เพาะเลี้ยงปลาดุกแบบขุดบ่อเลี้ยงจำนวนมาก

โดยเฉพาะในพื้นที่ภาคกลางและภาคเหนือ แนนอนว่าเมื่อมีการเลี้ยงปลาในบ่อจำนวนมากๆ เพื่อการค้า นั้น ผู้เลี้ยงอาจต้องใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อป้องกันและรักษาโรค เช่น ยากลุ่มเทตระซัยคลิน และหากผู้เลี้ยงรายใด ขาดความรู้หรือไม่ระมัดระวัง ใช้ยาปฏิชีวนะเกินความจำเป็นหรือใช้มากเกินไป อาจทำให้มียาตกค้างในเนื้อปลาปริมาณมากๆ ได้

เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้ที่ชอบทานปลาเป็นชีวิตจิตใจ

สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างปลาดุกเทศจาก จ. เชียงราย, จ. พิจิตร, จ. สุพรรณบุรี และจ. นครปฐม เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของยากลุ่มเทตระซัยคลิน จำนวน 16 ตัวอย่าง

ได้ผลเป็นที่น่ายินดี เมื่อทุกตัวอย่างไม่พบการตกค้างของยากลุ่มเทตระซัยคลินเลย

อย่างนี้ต้องยกความดีความชอบให้ทั้งผู้เลี้ยงและหน่วยงานรัฐที่สามารถดูแลให้ปลาดุกไทยวันนี้ ปลอดยาปฏิชีวนะตกค้าง

ผลวิเคราะห์ยาสัตว์ตกค้างในปลาดุกเทศ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)		
	คลอรัเทตระซัยคลิน	ออกซีเทตระซัยคลิน	เทตระซัยคลิน
ปลาดุกเทศ 4 ตัวอย่าง จาก จ. เชียงราย	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาดุกเทศ 4 ตัวอย่าง จาก จ. พิจิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาดุกเทศ 4 ตัวอย่าง จาก จ. สุพรรณบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาดุกเทศ 4 ตัวอย่าง จาก จ. นครปฐม	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 8 - 16 ส.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ In-house method by LC-MS/MS based on J.

Chromatography A,987 (2003), 227-233

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว
อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter