



ซูดาน เรด (Sudan red)

Sudan I คือ อะไร

Sudan I เป็นสารสังเคราะห์ที่ให้สีแดง และเป็นสีที่อยู่ในกลุ่มสีย้อมที่ใช้ในอุตสาหกรรม ปกตินิยมใช้เป็นสารให้สีของพลาสติก และวัสดุสังเคราะห์อื่นๆ รวมทั้งนำมาใช้เป็นตัวทำละลาย สี น้ำมัน ปรีโตรเคมี สารขัดเงารองเท้า และพื้นสี Sudan ชนิดที่มีการตรวจพบปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมี 4 ชนิด คือ Sudan I, Sudan II, Sudan III และ Sudan IV หรือ Scarlet Red

ผลิตภัณฑ์อาหารที่พบสี Sudan I ปนเปื้อน

อาหารที่พบการปนเปื้อน Sudan I ได้แก่ สีน้าพริกป่นและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพริก ผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ ขมิ้น น้ำมันปาล์มบริสุทธิ์ และผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานอื่นๆ ที่มีส่วนผสมของพริก เครื่องเทศ และซอสที่มีสี Sudan I ปนเปื้อน รวมทั้งยังพบว่าสี Sudan ชนิดอื่นๆนอกจาก Sudan I เช่น Sudan IV ปนเปื้อนในสินค้าน้าพริกอีกด้วย

ที่มาของการใช้สี Sudan I ในผลิตภัณฑ์อาหาร

กรณีของสินค้าน้าพริกป่น คาดว่าผู้ผลิตเจตนาผสมสี Sudan I ลงไป เพื่อต้องการเพิ่มสีให้พริกป่นมีสีแดงน้ารับประทานยิ่งขึ้น สามารถรักษาความแดงนี้ไว้ได้ยาวนานตลอดอายุการเก็บ และการจัดจำหน่าย เนื่องจากราคาซื้อขายสินค้าน้าพริกป่นจะขึ้นอยู่กับความแดงของสีพริก และความคงตัวของสี ปกติสินค้าน้าพริกป่นที่สีจะจางลงเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลานานๆ ทำให้มีลักษณะปรากฏที่ไม่ดึงดูดผู้บริโภค

อันตรายของ Sudan I

สี Sudan I เป็นสารที่ทำให้เกิดพิษต่อสารพันธุกรรม (genotoxic effect) ส่วนสี Sudan I, Sudan II, Sudan III และ Sudan IV เป็นสารที่ทำให้เกิดพิษ และมีผลต่อการเกิดมะเร็ง ตามการจัดกลุ่มของ สถาบันวิจัยมะเร็งนานาชาติ (The International Agency for Research on Cancer, IARC) จัดให้สี Sudan ทั้ง 4 ชนิดอยู่ในกลุ่ม 3 คือไม่สามารถจำแนกได้ว่าเป็นสารก่อมะเร็ง (Group 3 : not classifiable as to its carcinogenicity) แต่การนำสี Sudan มาใช้ผิดวัตถุประสงค์จนทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นอาจมีความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้