Nfitr 824 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 25 ก.ย. 2558

**เส้นใหญ่กับ… สารกันบูด**

ก๋วยเตี๋ยว มาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือภาษาจีนแต้จิ๋ว แปลว่า เส้นข้าวสุก

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารของชาวจีนที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า มีหลายชนิด เช่น เส้นหมี่ เส้นเล็ก เส้นใหญ่ ก๊วยจั๊บ และเกี๊ยมอี๋ วิธีการปรุงเริ่มจากนำมาลวกให้สุกในน้ำเดือด เมื่อสะเด็ดน้ำ

แล้วจึงใส่เครื่องปรุงเช่น ลูกชิ้น เนื้อสัตว์ ถั่วงอก ผักบุ้ง และเครื่องปรุงอื่นๆ

นิยมทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง สำหรับเส้นใหญ่ เมื่อลวกเสร็จแล้วจะนิ่ม ทานง่าย

มักนำไปทำ[ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่](https://th.wikipedia.org/w/index.php?title=%E0%B8%81%E0%B9%8B%E0%B8%A7%E0%B8%A2%E0%B9%80%E0%B8%95%E0%B8%B5%E0%B9%8B%E0%B8%A2%E0%B8%A7%E0%B8%84%E0%B8%B1%E0%B9%88%E0%B8%A7%E0%B9%84%E0%B8%81%E0%B9%88&action=edit&redlink=1) [ผัดซีอิ๊ว](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%9C%E0%B8%B1%E0%B8%94%E0%B8%8B%E0%B8%B5%E0%B8%AD%E0%B8%B4%E0%B9%8A%E0%B8%A7) และ[ราดหน้า](https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A3%E0%B8%B2%E0%B8%94%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B2)อีกด้วย

ทว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวนั้นทำมากจากแป้งข้าวเจ้า มีความชื้นสูง ขึ้นราได้ง่าย จึงเน่าเสียได้ง่าย

ผู้ผลิตมักเติมสารกันบูด เช่น กรดเบนโซอิกลงไปเพื่อทำให้เก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวไว้ได้นาน

มีระยะเวลาขายมากขึ้น และกระจายสินค้าไปได้ไกลๆ

กรดเบนโซอิก เป็นสารกันบูดหรือกันเสียที่ใช้กันมานาน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขของไทยอนุญาตให้ใช้ได้ในอาหารบางชนิด แต่ต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนด

ส่วนมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (โคเด็กซ์) กำหนดให้ใช้กรดเบนโซอิกในเส้นก๋วยเตี๋ยวได้ไม่เกิน

1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หากร่างกายได้รับกรดเบนโซอิกในปริมาณสูงมาก

จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย อาจเป็นอัมพาตได้

ถ้าได้รับกรดเบนโซอิกปริมาณสูงเป็นเวลานานๆ จะทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของตับและไตลดลง

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแหล่งจำหน่าย 5 แห่งในเขตกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของกรดเบนโซอิก ผลปรากฎว่าพบตกค้างใน 4 ตัวอย่าง

และมี 1 ตัวอย่างที่พบตกค้างเกินค่ามาตรฐาน

ขอแนะว่าผู้ผลิตควรหาเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวแทนการใส่สารกันบูดเพื่อให้สามารถเก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวไว้ได้นานๆ ส่วนผู้บริโภคอย่างเราๆ ก็เลี่ยงมาทานเส้นบะหมี่ หรือวุ้นเส้นกันบ้าง เพื่อความปลอดภัยของตับและไต

**ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิกในเส้นใหญ่**

|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ** | **กรดเบนโซอิก**  (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม) |
| เส้นใหญ่ ตลาดท่าน้ำนนท์ จ.นนทบุรี | **1,200.93** |
| เส้นใหญ่ ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต | 606.67 |
| เส้นใหญ่ ตลาดศรีเขมา ย่านบางซื่อ | 876.08 |
| เส้นใหญ่ ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย | 65.35 |
| เส้นใหญ่ ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต | ไม่พบ |

วันที่วิเคราะห์ 20-24 พ.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9124 based on International Federation

of Fruit Juice Producers (IFU), No.63,1995 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ http://fic.nfi.or.th/foodsafety/