

## ระวังผลไม้อบแห้งนำเข้า

ผลไม้เป็นแหล่งที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารมากมาย  
รับประทานเป็นผลสดก็จะได้วิตามินไปเต็มๆ แต่ถ้าไม่สะดวกในการหาซื้อรับประทาน  
ลองหันมาลองเป็นพวกผลไม้อบแห้งชนิดต่างๆ บ้างก็น่าจะดี  
ส่วนใหญ่แล้ว คนไทยจะไม่นิยมรับประทานผลไม้ไทยอบแห้งกันมากนัก  
จะหันไปทานกันแต่ผลไม้ที่มาจากต่างประเทศ เช่น ลูกพรุน บัวยชนิดต่างๆ  
กรรมวิธีการทำถ้าเป็นในบ้านเราโรงงานผลิตผลไม้อบแห้งเหล่านี้  
จะต้องได้รับการรับรองระบบคุณภาพ ว่าทุกกระบวนการผลิตนั้นปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค  
แต่ถ้าเป็นผลไม้นำเข้าโดยเฉพาะจากจีนก็ไม่แน่ เพราะเราไม่อาจรู้ได้ว่าผลิตจากโรงงานที่ได้มาตรฐานหรือไม่  
และกว่าจะมาถึงมือผู้บริโภคอย่างเรา บางครั้งก็อยู่ในสภาพที่ยับเยินเสียแล้ว  
ถุงที่ใส่ก็อยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะรับประทาน  
นอกจากนี้ยังมีแบบที่พ่อค้าซื้อมาเป็นถุงใหญ่ ๆ แล้วนำมาตัดแบ่งขายกันอีกที่  
ไม่รู้ว่าตัดกันกี่ครั้ง เชื้อโรคปะปนไปเท่าไรไม่อยากจะคิด อันนี้เป็นเรื่องของเชื้อโรค แต่วันนี้มีอีกว่านั่น  
เพราะผลจากการสูมตัวอย่างผลไม้อบแห้งนำเข้า ไปสูมเจอสารตะกั่วปะปนมาด้วย  
ตะกั่ว เป็นโลหะหนักที่มักพบได้ทั่วไปในดิน น้ำ และอากาศ  
นอกจากพบได้ตามธรรมชาติแล้ว ยังพบปะปนในธรรมชาติจากความตั้งใจของคนด้วย  
นั่นคือ การปล่อยน้ำเสียที่เป็นโรงงานผลิต แบตเตอรี่ พลาสติกที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนลงในแม่น้ำ ลำคลอง  
ส่งผลให้อาหารเหล่านั้นมีสารตะกั่วปะปนเข้าไป ซึ่งหากเข้าสู่ร่างกายเป็นเวลานานๆ จะทำให้เป็นพิษต่อเซลล์  
ไขกระดูก ระบบประสาท ระบบไต เกิดอาการท้องผูก อูจจระมีสีดำ กระหายน้ำ อาเจียนเป็นฟัก ๆ  
เบื่ออาหาร อ่อนเพลีย ปัสสาวะมากผิดปกติ และไตอาจพิการได้  
ในวันนี้ คนที่ชอบทานผลไม้แห้งชนิดต่างๆ ควรต้องระมัดระวังกันสักนิด  
เพราะผลการวิเคราะห์พบการปนเปื้อนของสารตะกั่วถึง 4 ตัวอย่าง  
แต่ยังพบในปริมาณที่ไม่มาก เมื่อเทียบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขในบ้านเรา  
ที่กำหนดไว้ว่าในอาหารมีสารตะกั่วปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เท่านั้น  
หลังจากนี้ไปคุณต้องเป็นคนตัดสินเองว่าจะกินต่อไปหรือไม่.....

### ผลวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในผลไม้อบแห้งนำเข้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณตะกั่ว (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ลูกพรุนแห้ง ย่านเยวราช	0.63
บัวยหวาน ย่านเยวราช	ไม่พบ
บัวยหวาน ย่านสะพานหัน	0.58
ลูกพลัมแห้งผสมเปลือกส้ม ย่านสะพานหัน	0.20
เปลือกส้มเค็ม ย่านสะพานหัน	0.80

วันที่วิเคราะห์ 25-27 ธ.ค. 53 วิธีวิเคราะห์ In house method based on AOAC (2005) 999.10

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 – 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)