

สารหนูในปลาหมึกแห้ง

ความปลอดภัยของผู้บริโภคถือได้ว่าเป็นเรื่องใหญ่สำหรับผู้ผลิตอาหาร จะผลิตมาก หรือผลิตน้อย ควรต้องคำนึงถึงความปลอดภัยอยู่เสมอ ถ้าเมื่อใดขาดการรักษาความสะอาด หรือความใส่ใจในเรื่องความปลอดภัย ผู้บริโภค อาจตกอยู่ในอันตรายได้ทุกนาที อันตรายที่วุ่นนั้นอาจมาจากทั้ง เชื้อก่อโรคที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร หรือสารพิษ สารเคมีต่างๆ หรือสิ่งแปลกปลอมที่ตกค้างในอาหาร สำหรับอาหารทะเลโดยทั่วไปนั้นจะพบอันตรายจากโลหะหนักตกค้าง ซึ่งโลหะหนักที่เราได้ยินกันบ่อยๆ เห็นจะเป็นสารหนู ซึ่งมีพบตกค้างปริมาณมากในปลาหมึกและสาหร่ายทะเล ทั้งสารหนูในรูปอินทรีย์ (Organic Arsenic) และสารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic) สำหรับพิษภัยของสารหนูที่ตกค้างอยู่ในอาหารนั้นมาจากสารหนูที่อยู่ในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic) ถ้าร่างกายได้รับสารหนูชนิดนี้เข้าไปเป็นจำนวนมาก มันจะไปสะสมที่ตับมีผลในการทำลายระบบการทำงานของตับ และบางส่วนจะไปอยู่ที่ผม เล็บ และผิวหนัง ทำให้ผิวหนังเป็นรอยจ้ำและเกิดเป็นมะเร็งผิวหนัง และของอวัยวะภายในส่วนอื่นได้ นอกจากนี้จะทำลายระบบประสาทสัมผัสของร่างกาย โดยปกติ ร่างกายคนเราสามารถกำจัดสารหนูได้ทางปัสสาวะอยู่แล้ว ดังนั้น ถ้าเราทานอาหารที่มีสารหนูตกค้างในปริมาณไม่มากจนเกินไปก็就不用มีการสะสมในร่างกายจนก่อให้เกิดอันตรายได้ ที่สำคัญสารหนูไม่ใช่สารที่เป็นโทษอย่างเดียว แต่ยังเป็นสารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและการดำรงชีวิตของพืชและสัตว์โดยต้องการในปริมาณต่ำมาก

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่าง ปลาหมึกแห้ง เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารหนูในปลาหมึกแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จากย่าน 5 การค้าในเขตกรุงเทพฯ ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่าพบสารหนูปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง แต่ปริมาณที่ปนเปื้อนนั้นไม่สูงมาก และยังไม่เกินประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ที่กำหนดให้มีสารหนูในรูปอนินทรีย์ปนเปื้อนในสัตว์น้ำและอาหารทะเลได้ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม / อาหาร 1 กิโลกรัม วันนี้ยังทานปลาหมึกแห้งกันได้ แต่ขอเตือนว่า ไม่ควรทานให้บ่อยมากนัก ...

ผลการวิเคราะห์สารหนูในปลาหมึกแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารหนู (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ปลาหมึกแห้ง ย่านตลาดบางขุนนนท์	0.432
ปลาหมึกแห้ง ย่านเสาชิงช้า	0.339
ปลาหมึกแห้ง ย่านบางพลัด	0.692
ปลาหมึกแห้ง ย่านบางลำพู	0.605
ปลาหมึกแห้ง ย่านเทเวศร์	0.858

วันที่วิเคราะห์ 13 - 19 ม. ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005) 986.15

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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