

ดินประสิวในกุนเชียง

กุนเชียง เป็นการถนอมอาหารพื้นบ้านมีที่มาจากจีนแผ่นดินใหญ่ กรรมวิธีการทำกุนเชียงในสมัยก่อนไม่ได้ยุ่งยาก นำเนื้อหมูมาสับแล้วผสมเครื่องปรุงรสตามชอบ เสร็จแล้วยัดใส่ตากจนแห้งก็นำมาทานได้ ปัจจุบันมีการปรับปรุงวัตถุดิบให้หลากหลายขึ้น โดยใช้เนื้อปลาและเห็ดมาผสมตามสูตร ก็จะได้กุนเชียงปลา กุนเชียงเห็ดเหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ เมื่อพิจารณาวัตถุดิบหลักข้างต้นของกุนเชียง ก็ไม่น่ามีปัญหาอะไรกับสุขภาพของผู้บริโภค แต่หากผลิตในระดับอุตสาหกรรม หรือผลิตเพื่อจำหน่ายในปริมาณมากๆ ผู้ผลิตมักใช้ตัวช่วยอย่างเกลือไนไตรต์และไนเตรต หรือที่เรียกทั่วไปว่า “ดินประสิว” ใส่ลงไปเพื่อทำให้กุนเชียงมีสีแดงน่ารับประทาน กลิ่นและรสชาติของกุนเชียงดีขึ้น และใช้เป็นสารกันเสีย ยับยั้งการเจริญและสร้างสปอร์ของเชื้อ *คลอสตริเดียม โบทูลินัม* ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2549) กำหนดให้ใช้ในไนเตรตหรือเกลือไนเตรต ในผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น ไส้กรอก แฮม ใต้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม/ กิโลกรัมของอาหาร และใช้ในไนไตรต์ เกลือไนไตรต์ ใต้ไม่เกิน 125 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม ของอาหาร หากใช้ในปริมาณไม่เกินมาตรฐานข้างต้นนี้ ก็จะปลอดภัยต่อผู้บริโภค ปกติแล้วตัวไนเตรตนั้นไม่มีพิษ แต่เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะถูกแบคทีเรียในกระเพาะอาหารและลำไส้ เปลี่ยนไนเตรตให้เป็นไนไตรต์ที่มีผลต่อฮีโมโกลบินในเลือด ทำให้ไม่สามารถนำออกซิเจนไปใช้ได้ และเป็นโทษต่อร่างกาย นอกจากนี้ ไนไตรต์ยังสามารถทำปฏิกิริยากับเอมีนในอาหาร แล้วกลายเป็นสารไนโตรซามีนที่ก่อให้เกิดมะเร็งได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างกุนเชียง 5 ตัวอย่าง จากร้านชื่อดังใน จ. อุบลราชธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของไนไตรต์และไนเตรต ผลปรากฏว่า ทุกตัวอย่างพบทั้งไนไตรต์และไนเตรต แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินค่ามาตรฐาน อย่างไรก็ตามอย่าชะล่าใจกันมากนัก หากใน 1 วัน ทานในปริมาณมากๆ และทานบ่อยครั้ง ก็ไม่แน่ว่าจะปลอดภัย

ผลวิเคราะห์ไนไตรต์และไนเตรตในกุนเชียง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณไนไตรต์ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	ปริมาณไนเตรต (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
กุนเชียง ร้านที่ 1 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	1.66	11.87
กุนเชียง ร้านที่ 2 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	1.73	5.90
กุนเชียง ร้านที่ 3 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	1.70	19.94
กุนเชียง ร้านที่ 4 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	1.52	10.44
กุนเชียง ร้านที่ 5 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี	1.88	2.19

วันที่วิเคราะห์ 10 – 13 มี.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9170 based on AOAC (2012), 976.14

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 86 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>