

อะไรอยู่ใน.... ลูกเกต

ลูกเกต ผลิตภัณฑ์จากองุ่นที่ได้จากการนำผลองุ่นสดมาตากแดดเพื่อให้องุ่นแห้ง และกลายเป็นสีน้ำตาลคล้ำจนเกือบดำ หรือหากผ่านกระบวนการอบแห้งก็จะได้ลูกเกตสีทอง ลูกเกตไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ของไทย แต่มีแหล่งผลิตใหญ่อยู่ที่สหรัฐอเมริกา ประเทศที่ขึ้นชื่อเรื่องมาตรฐาน และความปลอดภัยของอาหารระดับโลก ลูกเกตเป็นอาหารทานเล่นที่อุดมไปด้วยสารที่มีประโยชน์ ทั้งสารแอนติออกซิแดนซ์ ที่ยับยั้งการเกิดโรคความเสื่อมทั้งหลาย มีแร่ธาตุและวิตามินที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ธาตุเหล็ก, แคลเซียม, โปแตสเซียม, แมกนีเซียม, ไนอาซิน, โฟลาซิน, วิตามิน A และวิตามิน C แถมยังอุดมไปด้วยเส้นใยอาหารที่ช่วยในเรื่องระบบขับถ่าย และยังปราศจากไขมันอิ่มตัว และคอเลสเตอรอลอีกด้วย

ประโยชน์ของลูกเกตนั้นมีมาก แต่จะดีหากลูกเกตนั้นไม่มีสารพิษที่เกิดจากเชื้อราปนเปื้อน เช่น สารโอคราท็อกซิน เอ สารพิษชนิดนี้มักพบปนเปื้อนในเมล็ดธัญชาติ ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์และผลไม้อบแห้ง เช่น องุ่นอบแห้ง ที่เก็บไว้ในอุณหภูมิไม่เหมาะสม หรือบรรจุอยู่ในภาชนะที่มีอากาศผ่านเข้าไปได้ เมื่ออาหารได้รับความชื้นก็จะมีจุลินทรีย์เจริญเติบโตขึ้น และเจ้าจุลินทรีย์นี่เองที่เป็นตัวผลิต สารพิษโอคราท็อกซิน เอ ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร

โดยที่มนุษย์อย่างเราไม่มีวันรู้ตัว หากทานอาหารที่ปนเปื้อนเข้าไปบ่อยครั้ง หรือทานในปริมาณมาก สารพิษนี้จะสะสมในร่างกาย และเป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดมะเร็งได้

วันนี้ สถาบันอาหาร เอาใจคนชอบทานลูกเกตด้วยการสุ่มตัวอย่างลูกเกตจำนวน 4 ตัวอย่าง จากตลาดแม่สาย จ.เชียงราย เพื่อนำมาวิเคราะห์สารโอคราท็อกซิน เอ ปนเปื้อน เป็นที่น่ายินดีที่ผลการตรวจวิเคราะห์ลูกเกตทุกตัวอย่าง ไม่พบสารโอคราท็อกซิน เอ ปนเปื้อนเลย ถึงตรงนี้ต้องยกประโยชน์ให้กับผู้ประกอบการที่ผลิต แบ่งบรรจุและจำหน่ายลูกเกต ที่ใส่ใจต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค

ผลวิเคราะห์ โอคราท็อกซิน เอ ในลูกเกต

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โอคราท็อกซิน เอ (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)
ลูกเกต ร้านที่ 1 ตลาดแม่สาย จ.เชียงราย	ไม่พบ
ลูกเกต ร้านที่ 2 ตลาดแม่สาย จ.เชียงราย	ไม่พบ
ลูกเกตคละผสม ร้านที่ 3 ตลาดแม่สาย จ.เชียงราย	ไม่พบ
ลูกเกต ร้านที่ 4 ตลาดแม่สาย จ.เชียงราย	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18 - 22 เม.ย. 2557 วิธีวิเคราะห์ In-house method by Fluorometer based on Vicam Ochrates Instruction Manual, 1997

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