

สารกันบูดในขนมเปี๊ยะ

ขนมเปี๊ยะ ขนมที่เป็นสัญลักษณ์แห่งความเป็นสิริมงคล ใช้ประกอบในเทศกาลต่างๆ เช่น เทศกาลขนมไหว้พระจันทร์

ขนมเปี๊ยะ ทำด้วยแป้งมีไส้ด้านใน ส่วนที่เป็นตัวแป้งประกอบด้วยแป้งสาลี ไขมันหรือน้ำมันบริโภคน้ำ น้ำตาล เกลือ และส่วนผสมอื่นๆ อาจมีไขมันผสมอยู่ด้วย

ส่วนไส้มีหลากหลายรสชาติ เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้ถั่วดำ ไส้ฟัก ไส้เผือก และไส้จาดำ

ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่มีไส้ปริมาณมาก และมีความชื้นสูง ฉะนั้นจึงมักพบว่ามีเชื้อราและจุลินทรีย์ปนเปื้อน และทำให้ขนมเน่าเสียได้ง่าย

พ่อค้าแม่ค้า หรือคนทำขนม จึงมักใส่สารกันบูดลงไป เช่น กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก เพื่อทำให้ขนมมีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น

กรดเบนโซอิกและเกลือเบนโซเอต เป็นสารที่สามารถยับยั้งการเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดี โดยเบนโซเอตจะไปทำให้กระบวนการแทรกซึมของอาหารเข้าไปในเซลล์ของจุลินทรีย์ผิดปกติ ทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตต่อไปได้

ถ้าร่างกายได้รับกรดเบนโซอิกเข้าไปในปริมาณสูงมากๆ อาจทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย และมีอาการเลือดตกใน เป็นอัมพาตได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างขนมเปี๊ยะจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณสารกันบูด 2 ชนิด คือ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ปรากฏว่าไม่พบกรดซอร์บิกทั้ง 5 ตัวอย่าง แต่พบกรดเบนโซอิกในขนมเปี๊ยะ 3 ตัวอย่าง

วันนี้ ท่านที่ชอบทานขนมเปี๊ยะยังทานกันได้อยู่ แต่ขอแนะนำให้ควรเลือกทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ และหลากหลาย เพื่อสุขภาพที่แข็งแรง และห่างไกลจากโรค

ผลวิเคราะห์สารกันบูดในขนมเปี๊ยะ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารกันบูด (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กรดเบนโซอิก	กรดซอร์บิก
ขนมเปี๊ยะ ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะหอมไข่เค็ม ยี่ห้อ 2	32.00	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะนมสดไส้ถั่วไข่เค็ม ยี่ห้อ 3	64.70	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะ ยี่ห้อ 5	35.89	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 6 มี.ค. – 7 เม.ย. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9124 based on International Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No.63, 1995 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>