

เส้นใหญ่กับ... สารกันบูด

ก๋วยเตี๋ยว มาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือภาษาจีนแต้จิ๋ว แปลว่า เส้นข้าวสุก
ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารของชาวจีนที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า มีหลายชนิด เช่น เส้นหมี่ เส้นเล็ก เส้นใหญ่
ก๋วยจั๊บ และเกี๊ยมอี๋ วิธีการปรุงเริ่มจากนำมวลวกให้สุกในน้ำเดือด เมื่อสะเด็ดน้ำ
แล้วจึงใส่เครื่องปรุงเช่น ลูกชิ้น เนื้อสัตว์ ถั่วงอก ผักบั้ง และเครื่องปรุงอื่นๆ
นิยมทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง สำหรับเส้นใหญ่ เมื่อลวกเสร็จแล้วจะนึ่ง ทานง่าย
มักนำไปทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ผัดซีอิ้ว และราดหน้าอีกด้วย

ทว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวนั้นทำมาจากแป้งข้าวเจ้า มีความชื้นสูง ขึ้นราได้ง่าย จึงเน่าเสียได้ง่าย
ผู้ผลิตมักเติมสารกันบูด เช่น กรดเบนโซอิกลงไปเพื่อทำให้เก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวไว้ได้นาน
มีระยะเวลาขายมากขึ้น และกระจายสินค้าไปได้ไกลๆ

กรดเบนโซอิก เป็นสารกันบูดหรือกันเสียที่ใช้กันมานาน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขของไทยอนุญาตให้ใช้ได้ ในอาหารบางชนิด แต่ต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนด
ส่วนมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (โคเด็กซ์) กำหนดให้ใช้กรดเบนโซอิกในเส้นก๋วยเตี๋ยวได้ไม่เกิน
1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หากร่างกายได้รับกรดเบนโซอิกในปริมาณสูงมาก
จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย อาจเป็นอัมพาตได้

ถ้าได้รับกรดเบนโซอิกปริมาณสูงเป็นเวลานานๆ จะทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของตับและไตลดลง
วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแหล่งจำหน่าย 5 แห่งในเขตกรุงเทพฯ
เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของกรดเบนโซอิก ผลปรากฏว่าพบตกค้างใน 4 ตัวอย่าง
และมี 1 ตัวอย่างที่พบตกค้างเกินค่ามาตรฐาน

ขอแนะนำผู้ผลิตควรหาเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวแทนการใส่สารกันบูดเพื่อให้สามารถ
เก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวไว้ได้นานๆ ส่วนผู้บริโภคอย่างเราๆ ก็เลี่ยงมาทานเส้นบะหมี่ หรือวุ้นเส้นกัน
บ้าง เพื่อความปลอดภัยของตับและไต

ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิกในเส้นใหญ่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
เส้นใหญ่ ตลาดท่าช้าง จ.นนทบุรี	1,200.93
เส้นใหญ่ ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต	606.67
เส้นใหญ่ ตลาดศรีเขมา ย่านบางซื่อ	876.08
เส้นใหญ่ ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	65.35
เส้นใหญ่ ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 20-24 พ.ค. 2558 วิเคราะห์ In-house method T 9124 based on International Federation
of Fruit Juice Producers (IFU), No.63,1995 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>