

ทองแดงกับลูกอม

ลูกอม ขนมหวาน เป็นของหวานที่คู่กับเด็กๆ เป็นของคู่กันที่ทานได้ไม่เบื่อ เพราะมีหลายกลิ่น หลายรส หอมหวานดึงดูดใจเด็กตัวน้อยหรือผู้ใหญ่บางคนที่ชอบความหวานของน้ำตาล มักอดใจไม่ไหวที่จะหยิบมาแกะเข้าปากเสมอๆ ลูกอม มีส่วนประกอบหลักคือ น้ำตาลทราย น้ำเชื่อมกลูโคส น้ำเชื่อม ฟรักโทส สารแต่งรสหรือกลิ่น ทั้งที่เป็นธรรมชาติ เช่น น้ำมันยูคาลิปตัส น้ำมันจากเปลือกส้ม หรือสารเคมีที่ผสมแล้ว ทำให้เกิดกลิ่น เช่น กลิ่นโชดา กลิ่นองุ่น สารแต่งสี

ปกติสีของลูกอมจะเป็นสีน้ำตาล ดูแล้วไม่ดึงดูด ไม่น่าทาน ผู้ผลิตจึงมีการนำสีมาเติมให้ลูกอมดูน่าทานมากขึ้น ทว่า วันนี้ลูกอมมิใช่เป็นเพียงของหวานที่ต้องระวังเรื่องฟันผุเท่านั้น

เพราะผลการวิเคราะห์ของสถาบันอาหารครั้งนี้ พบว่ามีทองแดงปนเปื้อนอยู่ในลูกอมด้วย

จากการสุ่มตัวอย่างลูกอมจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของทองแดง พบว่า มีลูกอม 1 ตัวอย่างที่ตรวจพบทองแดงปนเปื้อนในปริมาณ **19.03 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม**

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน กำหนดให้มีทองแดงปนเปื้อนได้ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ทองแดง เป็นธาตุอาหารที่ร่างกายต้องการ แต่ต้องการในปริมาณน้อยกว่า 20 มิลลิกรัมต่อวัน ซึ่งอาหารที่เป็นแหล่งของทองแดงได้แก่ หอยนางรม แอลมอนต์ ซีอกโกแลต วอลนัท เห็ด และตับวัว ถั่ว เมล็ดธัญชาติ เช่น ข้าวสาลี ข้าวโอต ข้าวไรย์ และข้าวโพด กุ้ง ไข่ กลัวย และอะโวคาโด เป็นต้น

แล้วทองแดงอันตรายอย่างไร ? หากได้รับทองแดงเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมากๆ เกินความต้องการ จะทำให้เป็นพิษต่อร่างกาย คือ คลื่นเหียน อาเจียน เกิดการอักเสบในช่องท้องและกล้ามเนื้อ ท้องเสีย การทำงานของหัวใจผิดปกติ หากได้รับติดต่อกันเป็นเวลานานๆ ดับจะทำหน้าที่บกพร่อง ไม่สามารถขับทองแดงออกจากร่างกายได้ จากผลการวิเคราะห์ของสถาบันอาหารวันนี้

เด็กๆ ยังคงทานลูกอมกันได้ แต่ขอเตือนว่า อย่าทานในปริมาณมากเกินไป เพื่อสุขภาพและความปลอดภัยของร่างกาย

///

ผลวิเคราะห์ทองแดงในลูกอม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณทองแดง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ลูกอม รสน้ำผึ้งกลิ่นเลมอน ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ลูกอม รสสตรอเบอร์รี่ ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ลูกอม รสกาแฟ ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
ลูกอม รสมินท์ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
ลูกอม รสโคล่า ยี่ห้อ 5	19.03

วันที่วิเคราะห์ 4 – 11 มี.ค. 2559 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 965 based on AOAC (2012), 985.35

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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