

### ฟอร์มาลดีไฮด์ในแมงกะพรุน

แมงกะพรุน สัตว์น้ำชนิดหนึ่งที่ไม่มีการดูกลิ่นหลัง ลำตัวใส นิ่มคล้ายวุ้น มีหลายชนิด เช่น แมงกะพรุนลอดช่อง แมงกะพรุนหนัง สามารถนำมาทานได้ แต่บางชนิด เช่น แมงกะพรุนถ้วย แมงกะพรุนลาย แมงกะพรุนไฟ นำมาทานไม่ได้เพราะมีพิษ ชาวจีน นำแมงกะพรุนมาทำอาหารนานกว่า 1,000 ปี และปัจจุบันแปรรูปเป็นอาหารได้นานาชนิด ประโยชน์ของแมงกะพรุน คือ มีโปรตีนสูง ให้พลังงานและไขมันต่ำ มีแร่ธาตุหลายชนิด เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส ไอโอดีนและเหล็ก จึงเป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับคนรักสุขภาพ พ่อค้าบางรายหัวใสนำสารเคมีเติมในแมงกะพรุนสด เพื่อให้คงสภาพความสด ไม่เน่าเสียง่าย ไม่เน่าเปื่อย สามารถเก็บไว้ขายได้นานๆ เช่น สารละลายฟอร์มาลีน

เรารู้กันอยู่แล้วว่าฟอร์มาลีน เป็นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ฆ่าเชื้อรา และเป็นน้ำยาดองศพ ที่สำคัญ เป็นสารที่อนุญาตให้ใช้เฉพาะทางการแพทย์เท่านั้น

ไม่อนุญาตให้นำมาใส่ในอาหาร หากตรวจพบพ่อค้าจะต้องถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย เพราะฟอร์มาลีนเป็นสารอันตราย หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารปนเปื้อนฟอร์มาลีน จะทำให้ระบบทางเดินอาหารผิดปกติแบบเฉียบพลัน ปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย หากได้รับเข้าสู่ร่างกายปริมาณ 60-90 ลูกบาศก์เซนติเมตร จะทำให้การทำงานของตับ ไต หัวใจ และสมองเสื่อม เกิดอาการปวดแสบ ปวดร้อนอย่างรุนแรงที่ปากและคอ

วันนี้สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างแมงกะพรุนสดจาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของฟอร์มาลีน โดยวิเคราะห์ในรูปสารฟอร์มาลดีไฮด์ เป็นที่น่าดีใจที่ ผลการวิเคราะห์พบว่า แมงกะพรุนสดทุกตัวอย่างไม่พบฟอร์มาลีนปนเปื้อนเลย เพื่อให้มั่นใจ ขอแนะนำให้เลือกซื้อแมงกะพรุนที่สด เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย สีและกลิ่นไม่ผิดปกติ และวางขายในน้ำแข็งตลอดเวลา เพื่อปลอดภัยจากฟอร์มาลีน ///

### ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลดีไฮด์ในแมงกะพรุน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลดีไฮด์ (พบ/ ไม่พบ)
แมงกะพรุน ย่านสะพานขาว	ไม่พบ
แมงกะพรุน ย่านพรานนก	ไม่พบ
แมงกะพรุน ย่านปากน้ำ	ไม่พบ
แมงกะพรุน ย่านวงเวียนใหญ่	ไม่พบ
แมงกะพรุน ย่านจรัญสนิทวงศ์	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29 ก.ย.- 3 ต.ค. 2559 วิเคราะห์ The chemical analysis of foods., Pearson. D. 1970 p.43-44 (Qualitative) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>