



ประเภท : บทความทางวิชาการ

หัวข้อข่าว : สารกัมมันตใน "ซอสพริก"

โดย : admin

ลงวันที่ : เสาร์ ที่ 13 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2560

เข้าชม : 87

ซอสพริก๖ หนึ่งในเครื่องปรุงรสอาหาร ที่หลายคนชื่นชอบรับประทานคู่กับไก่ทอด หรือสลัดก แบบคนละครึ่งคน หรือกับถ้วยเดียวก็ได้แบบคนไทย เป็นเครื่องปรุงรสสำหรับเพิ่มรสชาติอาหารให้อร่อยถูกปาก

ซอสพริกเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากพริก แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ ซอสพริกฉ่ำน มีส่วนผสมเฉพาะพริกกับส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำตาล น้ำส้ม และซอสพริกผสมมะเขือบะ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติเผ็ดร้อนอยู่ด้วย

การผลิตซอสพริกตามแบบชาวบ้านไม่ยัดเทียมเติมสิ่งต่างๆ นอกเหนือจากวัตถุดิบชั้นดี เช่น พริก กระเทียม น้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลทราย นำมาปั่นแล้วหมักทิ้งไว้ จะได้ซอสพริกกับไว้นานจนครบร้อน ถ้าเป็นในระดับอุตสาหกรรม จะต้องมีการผลิตคราวละมากๆ

จึงมีความจำเป็นจะต้องเพิ่มเติมน้ำมันอาหาร หรือสารกันบูด (กรดเบนโซอิก) เพื่อป้องกันการเปลี่ยนแปลงสภาพของซอสพริก ในระหว่างการขนส่งหรือระหว่างการจัดจำหน่าย

สารกันบูด เป็นสารที่สามารถเติมในอาหารได้ในปริมาณที่จำกัด ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมซอสพริก (มอก.242-2529) กำหนดให้พบการปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ถ้าพบเกินกว่านี้ร่างกายจะได้รับอันตราย โดยมียาทางการแพทย์ถึงผลของสารชนิดนี้

ต่อการเพิ่มอาหารรสชาติขึ้นในเด็กด้วย และหากได้รับเกิน 6 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม อาจทำให้เสียชีวิตได้

เพื่อเตรียมความพร้อมด้านความปลอดภัยอาหารต่อการเป็นครัวของโลก สถาบันอาหาร จึงทำการสุ่มเก็บตัวอย่างซอสพริก จำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อนำมาวิเคราะห์ทำการปนเปื้อนของสารกันบูดในซอสพริก ปรากฏว่าพบสารกันบูด (กรดเบนโซอิก) ในทุกตัวอย่าง แต่ไม่เกินมาตรฐาน

รู้แบบนี้อย่าเพิ่งนอนใจ ระวังจะมีตรวจอาหารชนิดอื่นที่อาจมีการปนเปื้อนของสารชนิดนี้อยู่ด้วย เพราะใน 1 วัน คุณไม่ได้กินแค่๖ ซอสพริก๖!!!!