

การสังเกตเนื้อหมูที่เลี้ยงด้วยอาหารเร่งการเจริญเติบโตและทำให้เนื้อแดง



ผู้วิจัย/ผู้เสนอ: รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ สุโกศล
 ตำแหน่ง: รองศาสตราจารย์
 สาขาวิชา: จุลชีววิทยา
 สำนักวิชา: วิทยาศาสตร์

วัตถุประสงค์ : เพื่อเผยแพร่และให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องกับประชาชนผู้บริโภคเนื้อหมู
 การนำไปใช้ประโยชน์ : เพื่อเป็นแนวทางในการเลือกบริโภคเนื้อหมูที่ไม่ก่อผลเสียต่อสุขภาพ

ท่านเคยคิดเช่นนี้หรือไม่? เมื่อไปตลาดเห็นหมูเนื้อแดง โดยเฉพาะหมูสามชั้น ถ้าชั้นที่ติดกับหนังหมูมีมันบางๆ ท่านจะเลือกซื้อ เพราะคิดว่าเนื้อหมูสีแดงแสดงว่าหมูสด คุณภาพดี และหมูสามชั้นที่มีมันบางๆ เมื่อรับประทานแล้ว จะได้ไม่อ้วน มีโคเลสเตอรอลน้อย การคิดเช่นนั้น เป็นความเข้าใจที่ผิด

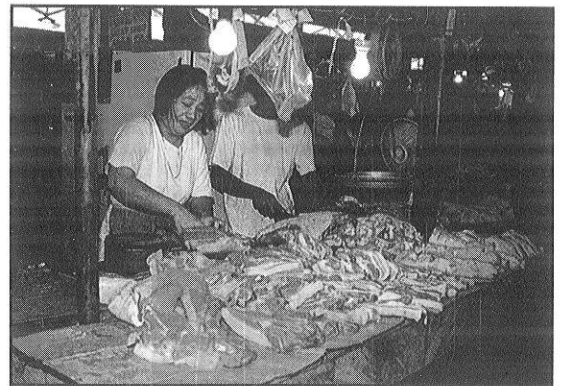
เพราะลักษณะของเนื้อหมูดังกล่าวเกิดจากการเลี้ยงด้วยอาหารที่ผสมสารต้องห้ามตามพระราชบัญญัติควบคุมอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 และพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 ซึ่งเมื่อมีสารต้องห้ามตกค้างในเนื้อสัตว์จะไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค สารเหล่านี้แบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มที่มีแนวโน้มก่อให้เกิดโรคมะเร็ง
2. กลุ่มที่ก่อให้เกิดการดื้อยาของแบคทีเรีย
3. กลุ่มที่มีผลต่อการทำงานของระบบประสาท

ที่ควบคุมกล้ามเนื้อหัวใจ และกล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือด หลอดลม กระเพาะปัสสาวะ ทำให้เกิดผลข้างเคียงหลายอย่าง โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคหัวใจ โรคเบาหวาน ทำให้น้ำตาลในเลือดสูงขึ้น มีโปแตสเซียมต่ำทำให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคหัวใจเสี่ยงต่อการเกิดหัวใจวาย โดยเฉพาะผู้สูงอายุ

สารเหล่านี้มีการใช้ในหมู่มุ้ยเลี้ยงสุกร เพราะทำให้เนื้อแดงขึ้น มีการสะสมไขมันลดลง อัตราการเจริญเติบโตเพิ่มขึ้น ทำให้จำหน่ายหมูได้ราคา

ดังนั้น เมื่อท่านทราบข้อมูลเช่นนี้แล้ว ท่านคิดจะเปลี่ยนมาซื้อเนื้อหมูสีอมชมพูเรื่อๆ และหมูสามชั้นที่มีชั้นไขมันพอประมาณ (แต่บริโภคหมูสามชั้นให้น้อยลง) แทนหรือไม่ เพราะจะทำให้ท่านไม่เสี่ยงต่อโรคหัวใจ โรคมะเร็ง และโรคอื่นๆ ที่เป็นผลข้างเคียงของสารตกค้างอีกต่อไป



รูปที่ 1. เนื้อหมูที่วางขายตามท้องตลาด