

อาหารที่อาจก่อพิษภัยต่อสุขภาพ



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

วัตถุประสงค์ : เพื่อให้ผู้บริโภคตระหนักและระมัดระวังอาหารที่อาจก่อพิษภัยต่อสุขภาพ
การนำไปใช้ประโยชน์ : ผู้บริโภคได้สังเกตและระวังในการเลือกซื้ออาหาร/วัตถุดิบมาปรุงอาหาร

ในการเลือกซื้ออาหาร หรือซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหารนั้น หากไม่ระมัดระวังอาจนำอันตรายมาสู่ร่างกายผู้บริโภคได้ ตัวอย่างเช่น

ผักสดต่างๆ เช่น ถั้วผักยาว หรืออาหารทะเลสด เช่น ปู ปลาหมึก และเนื้อสัตว์ต่างๆ อาจมีการนำเอา ฟอรัมาลิน (น้ำยาตองคพ) มาใช้เพื่อให้อาหารสด และเน่าช้าลง

เนื้อสัตว์ เช่น หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก รวมทั้งผลไม้ดอง ลอดช่อง ทับทิมกรอบ อาจใส่สารบอแรกซ์ เพื่อให้กรอบ เด้ง เช่น หมูเด้ง ลูกชิ้นเด้ง เป็นต้น

ถั้วอก ขิงหั่นฝอย อ้อยควั่น กระเทียมหน่อไม้ดอง ทูเรียนกวน น้ำตาลมะพร้าว อาจใส่สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) เพื่อให้ดูขาวน่ารับประทาน

ผักดอง ผลไม้ดอง อาจใส่สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) เพื่อป้องกันราขึ้น

กุ้งแห้ง เนื้อเค็ม แหนม ไส้กรอก ลูกชิ้นกึ่งข้าวเกรียบ บะหมี่ อาจมีการใส่สีสังเคราะห์ เพื่อให้อาหารมีสีสันน่ารับประทาน หรือเพื่อทำให้เข้าใจผิดว่าวัตถุดิบนั้นมีคุณภาพดี

หอยแครงลวก หอยแมลงภู่ลวก ปูดอง กุ้งดอง กุ้งแช่น้ำปลา นอกจากพยาธิแล้วอาจมีแบคทีเรียก่อโรคอุจจาระร่วงอยู่ในอาหารเหล่านี้ด้วย

เครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยว/อาหาร

ก. **น้ำส้มพริกดอง** อาจเป็นน้ำส้มสายชูปลอม โดยการ

นำกรดแอมโมเนียมาปลอมปน ซึ่งกรดจะกัดกระเพาะ

ข. **พริกป่น** อาจมีเชื้อราซึ่งเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งได้ เพราะถั้ว/พริกป่นมีความชื้น ราชันง่าย และยังถ้าร้านค้าใช้วิธีเทเต็มลงไปบนของเก่าที่เหลือถั้ว/พริกป่นของเก่า ก็จะทำให้เกิดเชื้อราได้ง่าย



รูปที่ 1. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร



รูปที่ 2. ผักสด และปลา