

กินปาท้องไก่บ่อย เสี่ยงรับสารก่อมะเร็ง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข สุ่มตรวจปาท้องไก่ที่จำหน่ายในกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนบอแรกซ์ สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ และตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารอะคริลาไมด์ หรือ AA ซึ่งเป็นสารที่พบในกระบวนการผลิตอาหารที่ผ่านการทอดด้วยน้ำมันโดยใช้ความร้อนสูง โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้งสูง และมีรายงานการศึกษาด้านพิษวิทยาพบว่าอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็ง

นายแพทย์ศุภกิจ ศิริลักษณ์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า จากกรณีที่มีการแชร์ข้อมูลในโซเชียลมีเดียว่า เบื้องหลังความกรอบของปาท้องไก่ อาจมีภัยเงียบจากผงกรอบหรือที่รู้จักกันในชื่อทั่วไปว่าน้ำประสานทอง หรือบอแรกซ์ และการใช้น้ำมันทอดซ้ำของพ่อค้าแม่ค้า ซึ่งผู้บริโภคมีความเสี่ยงที่จะได้รับอันตราย ด้วยเหตุนี้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้สุ่มเก็บตัวอย่างปาท้องไก่ที่จำหน่ายในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน 80 ตัวอย่าง แยกเป็นปาท้องไก่แบบคู่และซาลาเปา 61 ตัวอย่าง ปาท้องไก่จิวกรอบ 14 ตัวอย่าง และปาท้องไก่ที่แบรนด์ดังที่ได้รับความนิยมสูง 5 ตัวอย่าง

ผลจากการตรวจด้วยชุดทดสอบบอแรกซ์ ไม่พบการปนเปื้อนบอแรกซ์ในทุกตัวอย่าง และจากการดมกลิ่นปาท้องไก่พบว่ามีกลิ่นแอมโมเนีย 7 ตัวอย่าง ประมาณร้อยละ 9 ซึ่งอาจมาจากแอมโมเนียมไบคาร์บอเนต (Ammonium Bicarbonate) หรือเบคกิ้งแอมโมเนีย ซึ่งช่วยให้ปาท้องไก่พองฟู สำหรับการใช้น้ำมันทอดซ้ำได้สุ่มตัวอย่างปาท้องไก่ จำนวน 21 ตัวอย่าง ตรวจด้วยชุดทดสอบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ ตรวจไม่พบทุกตัวอย่าง

นายแพทย์ศุภกิจ กล่าวต่ออีกว่า เนื่องจากปาท้องไก่

เป็นอาหารที่มีแป้งสูงและผ่านกระบวนการทอดด้วยน้ำมัน โดยใช้ความร้อนสูง ทำให้มีโอกาสที่จะพบสารอะคริลาไมด์ ซึ่งเกิดจากปฏิกิริยาระหว่างกรดอะมิโนชนิดแอสพาราจินกับน้ำตาลรีดิวซิง เช่น กลูโคส และฟรุกโตสที่อุณหภูมิเกินกว่า 120 องศาเซลเซียส หรือใช้เวลาในการปรุงอาหารนานเกินไป จนอาหารมีความชื้นต่ำ ปฏิกิริยานี้มีชื่อว่า Maillard reaction มีผลให้อาหารมีสีน้ำตาล โดยมีรายงานการศึกษาด้านพิษวิทยา พบว่า ถ้าได้รับปริมาณมากมีพิษต่อระบบประสาท และหน่วยงาน International Agency for Research on Cancer (IARC) จัดเป็นสารในกลุ่มที่อาจก่อมะเร็งในคน จึงได้มีการตรวจวิเคราะห์ปริมาณอะคริลาไมด์ในปาท้องไก่ จำนวน 25 ตัวอย่าง ได้แก่ ปาท้องไก่จิวแบบกรอบ 14 ตัวอย่าง ปาท้องไก่แบบคู่ 6 ตัวอย่าง และปาท้องไก่ชื่อดัง 5 ตัวอย่าง

ตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่อง Liquid Chromatograph/Triple quadrupole Mass Spectrometer (LC-MS/MS) ตรวจพบอะคริลาไมด์ในปริมาณน้อยกว่า 0.04-0.48 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งมีค่าเฉลี่ยทั้งหมดอยู่ที่ 0.20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม พบปริมาณเฉลี่ยในปาท้องไก่จิวแบบกรอบ ปาท้องไก่แบบคู่และปาท้องไก่แบรนด์ เท่ากับ 0.31, 0.09 และ 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ

เมื่อเปรียบเทียบปริมาณอะคริลาไมด์ในปาท้องไก่กับ ขนมทอดอื่นๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยวทอด (ก๋วยเต็ก) ผีอกทอด มันทอด มันฝรั่งทอด (เฟรนช์ฟรายด์) จากข้อมูลการประเมิน ความเสี่ยงอะคริลาไมด์ในอาหารของไทย (ปี พ.ศ. 2554) พบปริมาณอะคริลาไมด์ใกล้เคียงกับผีกทอด ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 0.14 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และต่ำกว่ามันฝรั่งทอด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.71 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

จากการสุ่มตรวจปาท้องไก่ที่จำหน่ายในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล มีความปลอดภัย

ไม่พบการปนเปื้อนบอแรกซ์ ไม่พบสารโพลารีนในปาท้องไก่จากการใช้น้ำมันทอดซ้ำ และตรวจพบอะคริลาไมด์ในปริมาณที่พบได้ในอาหารทอดทั่วไป เมื่อเปรียบเทียบกับข้อมูลการประเมินความเสี่ยงอะคริลาไมด์ในอาหารของไทย (ปี พ.ศ. 2554) พบว่า การได้รับอะคริลาไมด์ จากการบริโภคยังอยู่ในระดับที่ปลอดภัย

สำหรับการทำปาท้องไก่โดยใช้สูตรที่มีแอมโมเนียมไบคาร์บอเนตนั้น หากใช้ในปริมาณพอเหมาะ เมื่อนำไปทอดผ่านความร้อนสารนี้ก็จะระเหยออกไปหมด โดยไม่ส่งกลิ่นทิ้งไว้ในปาท้องไก่ และไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค แต่กรณีที่ใช้ในปริมาณมากเกินไป ไอระเหยอาจจะทำให้ผู้ทอดเกิดอาการระคายเคืองในลำคอ จึงควรหลีกเลี่ยงการสูดดมแก๊สแอมโมเนียที่ระเหยออกมา

“ทั้งนี้ เพื่อความปลอดภัยและเป็นการรักษาสุขภาพ ไม่ควรรับประทานปาท้องไก่ต่อเนื่องติดกันเป็นประจำทุกวัน ในกรณีที่ได้รับประทานปาท้องไก่เป็นอาหารเข้าควรหาอาหารที่มีโปรตีน เช่น ไข่ดาวหรือไข่ต้ม เพื่อให้ร่างกายได้รับพลังงานโปรตีนจากอาหารอื่นเพิ่มเติมไปด้วย และก่อนซื้อให้มองดูน้ำมันในกระทะที่ใช้ทอดปาท้องไก่ ถ้าเห็นว่าน้ำมันเป็นสีดำเข้ม ควรเปลี่ยนไปเลือกซื้อเจ้าอื่นแทน” นายแพทย์ศุภกิจ กล่าว

หูเราก็ีสองหู
ปากก็ีสปากเดียว
แสดงว่า...เราต้องฟังให้มาก
ต้องพูดให้น้อย

ท่านพ่อเฟื่อง โชติโก



แบบ พ.๒

หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียน
ตามพระราชบัญญัติจดทะเบียน พุทธศักราช ๒๕๕๐

เลขทะเบียน **สส๖๖๒/ชธ๖๒**

หนังสือสำคัญนี้ออกให้ไว้เพื่อแสดงว่า สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล

เลขประจำตัวประชาชน ๓ ๑๐๐๕ ๐๑๐๕๘ ๗๔ ๙ เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย อายุ ๓๗ ปี อาชีพ นักธุรกิจ

ถิ่นที่อยู่บ้านเลขที่ ๗๔๓/๓๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย ซอยสิทธิ์ ๒ ถนน เลียบบ้างเหนือ

แขวง / ตำบล หนองแขม เขต / อำเภอ หนองแขม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

เป็น เจ้าของ หนังสือพิมพ์ชื่อ 249 สื่อออนไลน์

มีวัตถุประสงค์ เพื่อลงประกาศข่าวงานราชการและประกาศโฆษณาด้านธุรกิจและกฎหมาย รวมถึงเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านธุรกิจและกฎหมาย และข้อมูลข่าวสารทั่วไปทุกจังหวัด

ภาษาที่หนังสือพิมพ์จะออก ภาษาไทย

ชนิดของหนังสือพิมพ์ที่ออก เป็นแผ่น

ระยะเวลาที่ออกหนังสือพิมพ์ รายวัน

ชื่อสำนักงานของหนังสือพิมพ์ -

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๑๐/๑๒๘๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย นวมินทร์ ๙๓ ถนน -

แขวง / ตำบล นวมินทร์ เขต / อำเภอ บึงกุ่ม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ชื่อสำนักงานของผู้โฆษณา -

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๑๐/๑๒๘๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย นวมินทร์ ๙๓ ถนน -

แขวง / ตำบล นวมินทร์ เขต / อำเภอ บึงกุ่ม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ชื่อโรงพิมพ์ที่พิมพ์ บริษัท ๒๔๙ สื่อออนไลน์ จำกัด

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๑๐/๑๒๘๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย นวมินทร์ ๙๓ ถนน -

แขวง / ตำบล นวมินทร์ เขต / อำเภอ บึงกุ่ม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

หนังสือพิมพ์ฉบับนี้

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล

เป็นผู้พิมพ์

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล

เป็นผู้โฆษณา

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล

เป็นบรรณาธิการ

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล

เป็นเจ้าของกิจการหนังสือพิมพ์

ออกให้ตั้งแต่วันที่ ๗ เดือน กุมภาพันธ์ พุทธศักราช ๒๕๖๒

(ลงชื่อ)

นางสาว กนกอร ศักดาเดช

(นางสาวกนกอร ศักดาเดช)

ผู้อำนวยการสำนักหอสมุดแห่งชาติ

พนักงานเจ้าหน้าที่จดทะเบียนการพิมพ์สำหรับจังหวัด กรุงเทพมหานคร

