

# ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร



## การดูแลคุณภาพอาหารด้วยตนเอง

แม้ค้ำได้นำผงเคมีที่ใช้ฟอกขาวมาใช้ในอาหาร เพื่อให้อาหารมีสีขาว ดูคุณภาพดีและมีบางคนได้ใช้ผงเคมีที่ฟอกแห ได้แกโซเดียมไดไทโอไนต์หรือโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์มาฟอกอาหารหลายอย่าง แต่สารที่ใช้ฟอกเหล่านี้มีอันตรายต่อสุขภาพ และในปัจจุบันยังตรวจพบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหารหลายชนิด ดังนั้นจึงได้มีการพัฒนาชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ เพื่อให้สามารถนำไปตรวจสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหารนอกห้องปฏิบัติการ ทราบผลได้รวดเร็ว และมีความแม่นยำสูง

## ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ทำให้เกิดอาการหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ
- ปวดท้อง อาเจียน อูจจาระร่วง
- ผู้ที่แพ้อย่างรุนแรง หรือผู้ป่วยโรคหอบหืดจะมีอาการช็อค หมดสติ และเสียชีวิต

## กฎหมายกำหนด

ยังไม่มีข้อกำหนดห้ามไว้ แต่การจะนำสารมาใส่ในอาหารจะใช้ได้เฉพาะสารที่อนุญาตไว้เท่านั้น

## ตัวอย่างเป้าหมาย

- น้ำตาลมะพร้าว หน่อไม้ดอง ทูเรียนกวน
- น้ำแช่ผักผลไม้ เช่น ถั่วงอก ชิงชอย กระถ่อน ยอดมะพร้าว เป็นต้น
- ผ่าชีวีว ขาไก่และกระดูก หนั้หมูฝอย เอ็นหมู

## ประโยชน์ของชุดทดสอบ

ชุดทดสอบนี้สามารถตรวจสอบสารฟอกขาวชนิดโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ได้อย่างรวดเร็ว



# SODIUM HYDROSULFITE

## จำนวนตัวอย่างที่ตรวจได้ / ชุด

100 ตัวอย่าง

## ความไวของชุดทดสอบ

ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้ ร้อยละ 0.05

## อุปกรณ์ชุดทดสอบ

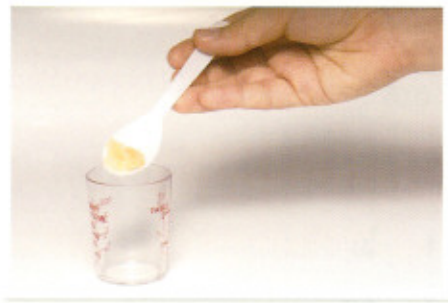
- ถ้วยพลาสติก 1 ใบ
- น้ำยาในขวดหยด 1 ขวด
- คู่มือชุดทดสอบ 1 แผ่น



## วิธีการทดสอบ



1. นำตัวอย่างใส่ในถ้วยพลาสติก ดังนี้
  - 1.1 ตัวอย่างเป็นของเหลว หรือมีของเหลวผสมกับตัวอย่าง ของเหลวลงในถ้วยพลาสติก 5 มิลลิลิตร (ml)



- 1.2 ตัวอย่างเป็นของแข็ง ตักมาครึ่งช้อนชาใส่ในถ้วยพลาสติก เติมน้ำสะอาดประมาณ 10 มิลลิลิตร (ml) บดตัวอย่างให้แตก ถ้าตัวอย่างเป็นผักผลไม้สด เติมน้ำพอท่วมตัวอย่าง แช่น้ำ 1-2 นาที (ไม่ต้องบด) นำน้ำแช่ 5 มิลลิลิตร มาทดสอบ



2. หยดน้ำยาในขวดหยด จำนวน 1-3 หยด เขย่าให้เข้ากัน สังเกตสีของสารละลาย

## การประเมินผล



- ถ้าสารละลายมีสีเทาหรือสีดำ แสดงว่ามีโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (ไม่อนุญาตให้ใช้)
- ถ้าสารละลายมีสีฟ้าอ่อนหรือเขียวแสดงว่าไม่มีโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์



### การปฏิบัติเมื่อใช้ชุดทดสอบสารฟอกขาวเสร็จแล้ว

- ถ้วยพลาสติก : ให้เทน้ำในถ้วยพลาสติกทิ้ง ใส่น้ำสะอาดประมาณครึ่งถ้วยเขย่าเททิ้ง ทำซ้ำ 3-4 ครั้ง แล้วคว่ำถ้วยให้แห้งก่อนที่จะนำไปเก็บในกล่องชุดทดสอบ
- ขวดน้ำยา : ปิดจุกให้แน่น แล้วเก็บในกล่องชุดทดสอบ

### ข้อควรระวัง

- ให้อุณหภูมิ VCD ประกอบในกรณีที่มีปัญหา
- อย่าวางชุดทดสอบไว้ใกล้มือเด็ก

### การเก็บรักษาชุดทดสอบ / อายุการใช้งาน

- เก็บที่อุณหภูมิห้อง / 2 ปี
- ดูวันหมดอายุที่กล่องบรรจุ

### แนวทางแก้ปัญหาเมื่อตรวจพบสารฟอกขาวในอาหาร

- แนะนำให้ร้านค้าเลิกใช้สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหารเนื่องจากเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ถ้าพบบ่อยครั้งให้แจ้งเจ้าหน้าที่ผู้มีหน้าที่ดูแลด้านคุ้มครองผู้บริโภค เช่น เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขมาเก็บตัวอย่าง ส่งตรวจที่ห้องปฏิบัติการต่อไป

