

สารฟอกขาวในตะเกียบไม้แบบใช้ครั้งเดียว

Bleach in a single-use wooden chopsticks

ศุภรัตน์ อินตาจัด* และสุวรรณี ธีรภาพธรรมกุล

Suparattana Intajad* and Suvanee Teerapapthamkul

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Science

บทคัดย่อ

ตะเกียบเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารในหลายประเทศ สำหรับประเทศไทยนิยมใช้สำหรับอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ตะเกียบไม้ อาจมีการใช้สารฟอกขาวกลุ่มซัลไฟต์ เพื่อฟอกเนื้อไม้ให้มีสีขาวและป้องกันการเกิดเชื้อรา ในปี พ.ศ. 2548 ประเทศไต้หวันมีข่าวเรื่องการพบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในตะเกียบไม้เกินค่ามาตรฐาน ค่ากำหนดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในตะเกียบไม้ของประเทศไต้หวันไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับประเทศไทยในปี พ.ศ. 2548-2550 ได้สุ่มตรวจตะเกียบไม้แบบใช้ครั้งเดียว จำนวน 8 ตัวอย่าง นำมาแช่น้ำร้อน 5 นาที พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ละลายออกมาอยู่ในช่วง 2 - 91.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยจากการใช้ตะเกียบไม้แบบใช้ครั้งเดียว ในปี 2559 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้เก็บตัวอย่างตะเกียบไม้ซึ่งวางจำหน่ายในกรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน 19 ตัวอย่าง เป็นตัวอย่างที่ผลิตในประเทศ 9 ตัวอย่าง ผลิตจากประเทศจีน 2 ตัวอย่างและไม่แจ้งแหล่งผลิต 7 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์การละลายออกมาของสารฟอกขาวที่ออกมาจากตะเกียบหลังนำมาแช่น้ำร้อน ผลการตรวจไม่พบการละลายออกมาของสารฟอกขาวทุกตัวอย่าง ดังนั้นจึงมั่นใจได้ว่าการใช้ตะเกียบไม้แบบใช้ครั้งเดียวมีความปลอดภัยต่อสุขภาพ

คำสำคัญ: ตะเกียบไม้ สารฟอกขาว ซัลเฟอร์ไดออกไซด์

Abstract

Chopsticks have been used as the eating utensils in many countries, and in Thailand many noodle dishes are eaten with chopsticks. Sulfite maybe used in wooden chopsticks to bleach and prevent mold. In 2005, Taiwan has found that the sulfur dioxide residues in chopsticks exceeded accepted norms. According to Taiwan regulations, the sulfur dioxide found on chopsticks should be below 500 mg/kg. In Thailand during 2005-2007, 8 samples of wooden chopsticks were collected. After soaking in hot water for 5 minutes, the water were analyzed and found that sulfur dioxide dissolved in the range between 2 to 91.2 mg/kg. To monitor the safety of the use of single-use wooden chopsticks, in 2016, the Bureau of Quality and Safety of Food collected 19 samples of wooden chopsticks appeared on the market in Bangkok Metropolitan Region. Among 19 samples, 9 samples were produced in Thailand, 2 samples were produced in China and 7 samples were unidentified. The migration of sulfite in wooden chopsticks was analyzed after soaking in hot water and no sulfite were detected in all samples. The result from this study showed that there is no health risk in using single-use wooden chopsticks.

Key words: wooden chopsticks, bleach, sulfur dioxide

*Corresponds author

E-mail: suparattana_7@hotmail.com