

คุณภาพอาหารประเภทเส้นที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพและปริมณฑลระหว่างปี 2555-2559

Quality of noodles available in Bangkok and circumferences during 2012-2016

เสกสรร ทองโพธิ์*, วีระพร แจ่มศรี, ยูพเรศ เอื้อตรงจิตต์, จันท์เพ็ญ ไตวียนนท์ และพฤษชัย พรหมประสิทธิ์

Saeksan Thongpo*, Veeraporn Jamsri, Yuparaid Uetrongchit, Janpen Towiyanon and Phutsachai Promprasit

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

Bureau of Quality and safety of Food, Department of medical Sciences

บทคัดย่อ

ก๋วยเตี๋ยวและอาหารประเภทเส้นมีอายุการเก็บสั้น ผู้ผลิตจึงนิยมใช้วัตถุกันเสีย ได้แก่ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดปริมาณของกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ยังคงมีข้อมูลตรวจพบการใช้วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยวปริมาณสูงเกินมาตรฐานกำหนดอยู่เสมอ และมีการใช้สีผสมอาหารหรืออินทรีย์สังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามใช้ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นปัจจุบันและเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้สำรวจและรวบรวมข้อมูลการใช้วัตถุกันเสียและสีสังเคราะห์ ในเส้นก๋วยเตี๋ยวที่จำหน่ายตามท้องตลาดในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลในช่วงปี 2555 - 2559 จำนวนทั้งสิ้น 364 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์พบตัวอย่างไม่เข้ามาตรฐาน 153 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 42 สาเหตุเนื่องจากพบกรดเบนโซอิก และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ สูงเกินมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 17.6 และ 1.1 ตามลำดับ นอกจากนี้ ตรวจพบสีอินทรีย์สังเคราะห์ 85 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.4

คำสำคัญ: ก๋วยเตี๋ยว, กรดเบนโซอิก, กรดซอร์บิก, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, สีอินทรีย์สังเคราะห์

Abstract

Since noodles and noodle dishes have short shelf-life, the producers commonly use the preservatives in their products such as benzoic acid, sorbic acid and sulfur dioxide. According to the standard of the Ministry of Public Health, the acceptable limits of preservatives in food must not more than 1,000 mg/kg for Benzoic acid and 500 mg/kg for sulfur dioxide. However, it has been found that the noodles sold in markets still contain excessive amounts of the preservatives, also the use of food colors or synthetic colors. In order to obtain the current situation of preservatives used and to protect the consumers, Bureau of Quality and Safety of Food had a survey and some collected data of preservatives in noodles sold in markets in Bangkok and the circumferences during 2012-2016, with the total of 364 samples. The result data showed that 153 samples or 42% failed to meet the standards because the excessive contents of benzoic acid and sulfur dioxide were found in noodle samples more than the maximum allowance at the percentage of 17.6 and 1.1, respectively. In addition, the synthetic organic colors were found in 85 samples or 23.4%.

Key words: noodle, benzoic acid, sorbic acid, sulfur dioxide, synthetic organic colour

*Corresponding author

E-mail: saeksan.t@dmsc.mail.go.th