

สถานการณ์สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำระหว่างปี พ.ศ. 2558 - 2560

Situation on polar compounds in frying oils during 2015-2017

นิยม วงศา* คณศ เต็มไตรรัตน์ และอรุณี ดนุศล

Niyom Wongs, Kanate Temtrirath and Arunee Danudol

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

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

บทคัดย่อ

สารโพลาร์ (polar compounds) เป็นตัวบ่งชี้ถึงสภาพความเสื่อมของน้ำมันปรุงอาหาร ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283) พ.ศ. 2547 เรื่องกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และ(ฉบับที่ 347) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ กำหนดให้มีสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำได้ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้รวบรวมข้อมูลการตรวจวิเคราะห์สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำระหว่างปี พ.ศ. 2558-2560 จำนวน 417 ตัวอย่าง พบว่าไม่ได้มาตรฐาน 8 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.9) โดยพบค่าสารโพลาร์ในช่วงร้อยละ 25.7-34.2 ของน้ำหนัก ค่าเฉลี่ยร้อยละ 29.5 ของน้ำหนัก ซึ่งพบในน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารกล้วยทอด (1 ตัวอย่าง) ลูกชิ้นทอด (1 ตัวอย่าง) ปาท่องโก๋ (5 ตัวอย่าง) ที่มาจากแผงลอยและร้านค้าในตลาด และน้ำมันทอดมันฝรั่ง (1 ตัวอย่าง) จากผู้ประกอบการร้านอาหาร สำหรับการตรวจสอบคุณภาพของน้ำมันทาเส้นก๋วยเตี๋ยว จากการวิเคราะห์ปริมาณสารโพลาร์จำนวน 22 ตัวอย่าง พบไม่ได้มาตรฐาน 1 ตัวอย่าง มีค่าสารโพลาร์ร้อยละ 80.2 ของน้ำหนัก และน้ำมันใหม่ที่ตรวจวิเคราะห์จำนวน 144 ตัวอย่าง พบได้มาตรฐานทุกตัวอย่าง แม้ว่าน้ำมันทอดซ้ำและน้ำมันทาเส้นก๋วยเตี๋ยวจะพบค่าสารโพลาร์ที่เกินมาตรฐานมีจำนวนที่ลดลงแล้ว แต่ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเป็นสิ่งสำคัญ ทุกหน่วยงานจึงควรร่วมมือเฝ้าระวังให้เกิดความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

คำสำคัญ : น้ำมันทอดซ้ำ, น้ำมันทาเส้นก๋วยเตี๋ยว, สารโพลาร์

Abstract

Polar compounds (PC) are typical index for the state of the cooking oil deterioration. According to Notification of the Ministry of Public Health (No. 283) B.E. 2547 Re: Stipulation on the Amount of Polar Compounds in Oil Used for Frying or Cooking Food for Sale and (No. 347) B.E. 2555 Re: Method of Food Production with Reused Cooking Oil, PC in frying oil shall not have more than 25% by weight. Bureau of Quality and Safety of Food has then collected the analytical data on PC in frying oils during 2015 - 2017. The results revealed that in 417 samples, 8 samples (1.9%) were found not to meet the standard with PC in the range of 25.7 - 34.2% by weight and mean of 29.5% by weight. They were oils used for frying food: banana (1), meat ball (1), batonggou (5) from stalls and shops in the market and potato frying oil (1) from fast food restaurant. For quality inspection of oils used for noodle making by determining PC in 22 samples, 1 sample didn't meet the standard containing PC 80.2% by weight. In addition, determining new cooking oils in 144 samples, all samples complied with the standard. Although frying oils and oils used for noodle making samples with PC exceeding the standard has decreased, safety of consuming foods are important. Thus, monitoring program of PC should be continuously performed.

Keywords: frying oil, oil used for noodle making, polar compounds

*Corresponding author

E-mail: niyom.w@dmsc.mail.go.th