

การเฝ้าระวังคุณภาพของเครื่องดื่มธัญพืชผง ปีงบประมาณ พ.ศ. 2557-2561

Quality of Cereal Powder Beverages during Fiscal Years 2012-2017 Surveillance

อนัตตา การุณ* อภิชาติ แก้วชื่นชัย พุศชัย พรหมประสิทธิ์ และนิรภา แดงขำ

Anatta Karun*, Apichat Kaewchuenchai, Phutsachai Promprasit and Nirapa Daengkum

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

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

บทคัดย่อ

เครื่องดื่มธัญพืชผงเป็นอาหารเพื่อสุขภาพรูปแบบหนึ่งที่เป็นที่นิยมบริโภคในปัจจุบัน เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการสูง หากคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน อาจเกิดผลกระทบต่อสุขภาพได้ เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของเครื่องดื่มธัญพืชผง ช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. 2557-2561 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มธัญพืชผง (ที่มีเลขสารบบอาหาร) วางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าในกรุงเทพมหานคร รวม 154 ตัวอย่าง ด้วยเทคนิคเพาะเชื้อ และในจำนวนนี้ ตรวจปริมาณวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก) 99 ตัวอย่าง ด้วยเทคนิค HPLC และอ้างอิงมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 (พ.ศ. 2556) และ 364 (พ.ศ. 2556) ผล ไม่ผ่านมาตรฐานด้านจุลชีววิทยา จำนวน 31 ตัวอย่าง (ร้อยละ 20.1) เนื่องจากโคลิฟอร์ม 27 ตัวอย่าง (ร้อยละ 17.5) และพบตัวอย่างที่ปนเปื้อนรา และ *Bacillus cereus* เกินมาตรฐาน อย่างละ 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.3) ส่วนวัตถุกันเสียผ่านมาตรฐานทุกตัวอย่าง การพบโคลิฟอร์ม บ่งชี้ถึงสุขลักษณะการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน ส่วนการพบราและ *B. cereus* อาจมาจากวัตถุดิบที่มีการปนเปื้อนเชื้อ นอกจากนี้ ภาชนะบรรจุที่ไม่สมบูรณ์ และการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม ยังอาจทำให้ราเพิ่มปริมาณได้ ข้อมูลที่ได้สามารถใช้เป็นแนวทางแนะนำผู้ผลิต ให้ปรับปรุงกรรมวิธีการผลิต และสื่อสารผู้บริโภคให้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพเรียบร้อยสมบูรณ์ แสดงวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน

คำสำคัญ: การเฝ้าระวัง, เครื่องดื่มธัญพืชผง

Abstract

Nowadays, cereal powder beverage is one of the main healthy food which high nutritional value. However, if those products are substandard quality, its could affect consumer's health. For food safety surveillance of the products, during the fiscal years 2012-2017, Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences in collaboration with Thai FDA surveyed the quality of products with food serial number sold in shops and supermarkets in Bangkok metropolitans. Total of 154 samples were tested for microbial contamination by using culture technique and 99 samples were analysed for preservative (benzoic and sorbic acid) by using HPLC technique. The results of microbiological test illustrated that 31 samples (20.1%) did not comply with the criteria under the Notification of the Ministry of Public Health No. 356 (B.E. 2556) and No. 364 (B.E. 2556). The contamination of coliforms was revealed in 27 samples (17.5%) while molds and *Bacillus cereus* were found slightly beyond the standard in two samples each (1.3%). However, all samples passed the standard for preservatives. The over limit of coliforms indicated poor-hygienic manufacturing process while molds and *Bacillus cereus* may result from the contaminated raw materials. Besides, improper package or storage condition could promote the mold growth. The data obtained from this surveillance will be an advisory guide to manufacturers for the improvement of their manufacturing processes. Additionally, it will be communicated to consumers for products purchasing that its package should be in proper condition with clear information of manufacturing and expiring date.

Key words: Surveillance, Cereal powder beverages

*Corresponding author

E-mail: anatta.k@dmsc.mail.go.th