

การสำรวจปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร

Surveillance of Trans Fat Content in Foods and Food Products

คณิศ เต็มไตรรัตน์, อภิรดี เท็ดพุททาคูน*, นียม วงศา, มารศรี คัญไธ และชาญวิทย์ ชูแก้ว

Kanate Temtrirath, Apiradee Terdputtakun*, Niyom Wongsas, Marasee Khanyulai and Chanwit Chukaeo

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

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

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวางจำหน่ายในประเทศไทย ใช้ตัวอย่างอาหารที่มีไขมันและที่อาจมีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนเป็นส่วนประกอบทั้งหมด 350 ตัวอย่าง (7 กลุ่มอาหาร) จากการเก็บตัวอย่างในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑล และจากตัวอย่างที่ส่งตรวจโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ตำนอาหารและยา และเอกชน ดำเนินการวิเคราะห์ปริมาณไขมันทรานส์ด้วยเทคนิคแก๊สโครมาโทกราฟี ตามวิธีมาตรฐาน AOAC 996.06 ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มอาหาร 1) น้ำมันไขมัน และผลิตภัณฑ์ (96 ตัวอย่าง) 2) ข้าว แป้ง และผลิตภัณฑ์ (11 ตัวอย่าง) 3) เบเกอรี่และอาหารว่าง (182 ตัวอย่าง) 4) น้ำตาลและผลิตภัณฑ์ (17 ตัวอย่าง) 5) ไอศกรีม (8 ตัวอย่าง) 6) เครื่องดื่ม (13 ตัวอย่าง) และ 7) ขนมขบเคี้ยว (23 ตัวอย่าง) มีปริมาณไขมันทรานส์เฉลี่ย 0.05, 0.03, 0.07, 0.03, 0.21, 0.01 และ 0.03 กรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ตามลำดับ เมื่อประมาณการได้รับไขมันทรานส์จากการบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่ศึกษาในครั้งนี้ของเฉพาะผู้ที่บริโภคอายุ 3 ปีขึ้นไป โดยใช้ค่าเฉลี่ยปริมาณการบริโภค พบว่ามีการได้รับไขมันทรานส์จากการบริโภคไม่เกินร้อยละ 1 ของค่าพลังงานทั้งหมดที่ควรได้รับต่อวัน (2,000 กิโลแคลอรี) ซึ่งเป็นไปตามคำแนะนำขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และองค์การอนามัยโลก (ไม่เกินร้อยละ 1 ของค่าพลังงานทั้งหมดที่ได้รับต่อวัน หรือคิดเป็น 0.5 กรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค)

คำสำคัญ: ไขมันทรานส์, กรดไขมันชนิดทรานส์

Abstract

Key words:

*Corresponding author

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