



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปรีชาสนรารุร ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmssc.moph.go.th

สร. เนะการเลือกซื้อน้ำมะนาวเทียม

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยผลตรวจน้ำมะนาวเทียม พบปริมาณวัตถุกันเสียอยู่ในเกณฑ์กฎหมายกำหนด แนะนำวิธีเลือกซื้อน้ำมะนาวเทียม เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

นายแพทย์สุรวิทย์ คนสมบูรณ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่า ช่วงนี้มะนาวยังมีราคาแพง ทำให้ร้านอาหารหลายร้านลดต้นทุนการผลิตด้วยการหันมาใช้น้ำมะนาวเทียม ซึ่งเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตขึ้นเพื่อทดแทนน้ำมะนาว โดยอาจมีการใช้กรดซิตริก แทนการใช้ น้ำมะนาวบางส่วนหรือทั้งหมด และอาจมีการใช้สีสังเคราะห์เพื่อแต่งสีให้ใกล้เคียงกับสีของน้ำมะนาว รวมทั้งอาจมีการใช้วัตถุกันเสีย เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 ระบุว่าน้ำมะนาวเทียม จัดเป็นวัตถุกันเสียแต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ ซึ่งต้องแสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่ระบุชื่ออาหาร และข้อความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ เลขสารบบอาหาร วัตถุประสงค์หรือประโยชน์ในการใช้ วิธีใช้ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ ชนิดและปริมาณของสีที่ผสม (ถ้ามี) คำแนะนำในการเก็บรักษา เดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ

จากการรวบรวมข้อมูลผลการวิเคราะห์ทางเคมีของตัวอย่าง “น้ำมะนาวเทียม” ตั้งแต่ปี 2548 จนถึงปัจจุบัน รวม 30 ตัวอย่าง แบ่งเป็นตัวอย่างที่ได้จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 23 ตัวอย่าง รับจากผู้ผลิต 3 ตัวอย่าง เก็บจากตลาด 4 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์วัตถุกันเสีย สีสังเคราะห์ และปริมาณกรดซิตริก มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ดังนี้

1. พบวัตถุกันเสีย คือ กรดเบนโซอิก 9 ตัวอย่าง ในปริมาณตั้งแต่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ถึง 370 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
 2. พบสีสังเคราะห์เพื่อให้มีสีเหลือง เช่น ตาร์ตราซีน 25 ตัวอย่าง ในปริมาณ 1.3– 5.8 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมีการเติมสีสังเคราะห์อื่น เช่น เอโซรูปีน ซันเซต เยลโลว์ เอพซีเอฟ และปองโซ 4 อาร์ ในปริมาณ 0.1-0.6 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
 3. พบปริมาณกรดซิตริก 3.3-10.8 มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร
- สำหรับการตรวจน้ำมะนาวที่คั้นจากผลมะนาว พบปริมาณกรดซิตริก 6.9 มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร

ทั้งนี้ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่พบ ไม่เกินกำหนดตามบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2547) ของอาหารทั่วไป คือ วัตถุกันเสียกรดเบนโซอิก ใช้ได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สีตาร์ตราซิน ใช้ได้ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนปริมาณกรดซิตริกที่พบ เป็นปริมาณที่พบได้ในน้ำมะนาวตามธรรมชาติ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวถึงท้ายว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้บริโภค ควรเลือกใช้น้ำมะนาวเทียมที่ข้างขวดมีเครื่องหมาย อย. เท่านั้น ไม่ควรใช้น้ำมะนาวเทียมที่แบ่งขายใส่ถุง เพราะกระบวนการผลิตอาจไม่ได้มาตรฐาน ไม่ปลอดภัย ทำให้เกิดอาการท้องเสียได้ นอกจากนี้ อาจมีปริมาณกรดซิตริกสูงเกินมาตรฐาน ซึ่งทำให้เกิดการระคายเคืองบริเวณเยื่อช่องปาก หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ หรือบริเวณทวารหนักได้ ดังนั้นคนที่เป็นโรคกระเพาะอาหารหรือโรคกรดไหลย้อนควรระมัดระวัง จึงควรใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่มีรสเปรี้ยวอื่นๆทดแทน เช่น มะขามเปียก มะดัน ตะลิงปิง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
19 พฤษภาคม 2555

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- | | |
|--|---------------------|
| 1. ดร.วัฒนา อุว่าณิชย์ | มือถือ 08 1811 2926 |
| 2. เกสัชกรหญิงลักษณา ลือประเสริฐมือถือ | มือถือ 08 1708 2949 |
| 3. นางกาญจณี หวังถิรอำนาจ | มือถือ 08 9924 7374 |

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทรศัพท์ 0-2591-0208-14 ต่อ 99017, 99081

โทรสาร 0-2591-1707

Food/ning55