



# ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

## กรมวิทย์ฯ เตือนสารไซยาไนด์ในหน่อไม้ อันตรายถึงแก่ชีวิตหากบริโภค

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สำรวจพบยังมีคนไทยบางกลุ่มนิยมบริโภคหน่อไม้ดิบ จึงอาจได้รับอันตรายจากพิษไซยาไนด์ที่มีอยู่ในหน่อไม้ตามธรรมชาติ ถ้าได้รับในปริมาณมากเกินไปจะทำให้ขาดออกซิเจน หมดสติ และเสียชีวิตได้

นายแพทย์บุญชัย สมบูรณ์สุข อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้เฝ้าระวังการบริโภคอาหารของประชาชนทั่วประเทศ พบว่า หน่อไม้เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคมาก ล่าสุดมีการโฆษณาชวนเชื่ออ้างว่าหน่อไม้บงหวานสามารถทานดิบได้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จึงเตือนประชาชนที่นิยมบริโภคหน่อไม้ดิบหรือหน่อไม้ที่ยังปรุงไม่สุก อาจได้รับพิษจากสารไซยาไนด์ ซึ่งมีอยู่ในหน่อไม้ตามธรรมชาติ และทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย หากเข้าสู่ร่างกายในปริมาณน้อย จะถูกเปลี่ยนเป็น thiocyanate ซึ่งมีพิษลดลงและถูกขับออกทางปัสสาวะได้ หากได้รับในปริมาณมากเกินไป จะเกิดอาการพิษเฉียบพลัน โดยไซยาไนด์จะจับกับโมเลกุลของเหล็ก (Fe) เช่น Ferric ion ( $Fe^{3+}$ ) ใน mitochondria ได้ดีกว่าจับกับ Ferrous ion ( $Fe^{2+}$ ) ใน hemoglobin ทำให้ขัดขวางขบวนการ electron transport ใน mitochondria เซลล์ของร่างกายเกิดภาวะ cellular anoxia และเกิดภาวะเลือดเป็นกรดจากแลคติก (lactic acidosis) ทำให้ร่างกายโดยเฉพาะสมองใช้ออกซิเจนไม่ได้ เกิดภาวะออกซิเจนไม่เพียงพอ (hypoxia) มีอาการชักหมดสติ หายใจช้าลง เนื่องจากกดศูนย์ควบคุมการหายใจ และอาจทำให้เสียชีวิตได้

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่า ทางองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้กำหนดให้ค่า ADI (Acceptable Daily Intake) หรือปริมาณไซยาไนด์ที่ร่างกายได้รับทุกวัน โดยไม่มีผลต่อร่างกายไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน และ

จากข้อมูลการสำรวจปริมาณไซยาไนด์ในหน่อไม้ในประเทศไทยของ  
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เมื่อปี 2551-2552 รวมทั้งสิ้น 498 ตัวอย่าง ได้แก่  
หน่อไม้สด 199 ตัวอย่าง หน่อไม้ดอง 149 ตัวอย่าง และหน่อไม้ต้ม 148 ตัวอย่าง  
พบสารไซยาไนด์ในหน่อไม้สดมากที่สุด เฉลี่ย 167 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม รองลงมา  
คือ หน่อไม้ดอง 41.1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และหน่อไม้ต้ม 19.2 มิลลิกรัมต่อ  
กิโลกรัม

**นายมงคล เจนจิตติกุล ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัย  
อาหาร** กล่าวว่า การบริโภคหน่อไม้ที่ต้มสุกจะทำให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากการได้รับ  
สารไซยาไนด์ แต่หากอุณหภูมิและระยะเวลาในการต้มไม่เหมาะสมก็ไม่สามารถลด  
ปริมาณสารชนิดนี้ได้ อย่างไรก็ตาม เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคก่อนที่  
จะนำหน่อไม้ไปบริโภคควรปรุงให้สุก ด้วยการต้มหน่อไม้ในน้ำเดือดนานอย่างน้อย  
10 นาที ซึ่งสามารถลดปริมาณสารไซยาไนด์ลงได้ถึงร้อยละ 90.5

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

21 มิถุนายน 2555

#### โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

1. ดร.วัฒนา อู่วานิชย์ มือถือ 08 1811 2926
2. เกศษกรหญิงลักษณ์ ลือประเสริฐ มือถือ 08 1708 2949
3. นางกาญจน์ หวังฉัตรอำนวย มือถือ 08 9924 7374

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทร.0-2951-0000 ต่อ 99017, 99081

โทรสาร.0-2591-1707

Food/Air 55



ขอเชิญร่วม การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 20 ประจำปี พ.ศ.2555

“ห้องปฏิบัติการก้าวหน้า พัฒนาสุขภาพ” Better Labs Better Health

ระหว่างวันที่ 8-10 สิงหาคม 2555 ณ โรงแรมแอมบาสเดอร์ กรุงเทพมหานคร

จัดโดย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับ มูลนิธิกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์