



คุณภาพน้ำปลาไทย (โครงการรณรงค์คุณภาพน้ำปลา)

วันนี้(9 พฤษภาคม 2556) ที่ห้องประชุมกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จ.นนทบุรี นายแพทย์นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พร้อมด้วยนางจรีภรณ์ บุญยวงศ์วิโรจน์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ดร.วัฒนา อุ้วาณิชย์ โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และนางลัดดาวัลย์ โรจนพรรณทิพย์ ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมแถลงข่าว “โครงการรณรงค์คุณภาพน้ำปลาไทย” ว่า น้ำปลา (fish sauce) เป็นผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่คนไทยนิยมบริโภคมากที่สุดและมีอยู่ในทุกครัวเรือน ได้จากการหมักปลากับเกลือ ซึ่งเป็นกรรมวิธีการแปรรูปที่เป็นที่รู้จักกันทั่วไป โดยเฉพาะประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตน้ำปลามากที่สุดประเทศหนึ่ง มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 203 พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา แบ่งน้ำปลาออกเป็น 3 ชนิด คือ น้ำปลาแท้ น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลา และน้ำปลาผสม โดยกำหนดมาตรฐานปริมาณโปรตีนของน้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำมาจากสัตว์อื่นให้มีปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 9 กรัมต่อลิตร และปริมาณกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดต้องมีค่าระหว่าง 0.4-0.6 น้ำปลาผสม หมายถึง การนำน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นมาผสมกับสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีการปรุงแต่งกลิ่นรส กำหนดให้มีปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 4 กรัมต่อลิตร ปริมาณกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดต้องมีค่าระหว่าง 0.4-1.3 และการใช้วัตถุกันเสียสามารถใช้กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ได้รวมกันไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

น้ำปลาที่มีคุณภาพดีจะต้องมีปริมาณไนโตรเจนซึ่งเป็นองค์ประกอบของกรดอะมิโนที่มาจากการย่อยโปรตีนจากเนื้อปลาสูงการกำหนดปริมาณของไนโตรเจนทั้งหมดเป็นวิธีการหนึ่งที่จะป้องกันไม่ให้ผู้ผลิตน้ำปลาจำหน่ายน้ำปลาที่เจือจางและเอาเปรียบผู้บริโภคเกินไป สำหรับกรดกลูตามิคที่พบในน้ำปลา ส่วนหนึ่งมาจากเนื้อปลา อีกส่วนหนึ่งมาจากกากผงชูรสและผงชูรสที่นำมาผสมเพื่อแต่งสีและรสของน้ำปลา ถ้ามีการเติมมากจะทำให้อัตราส่วนของกรดกลูตามิคต่อปริมาณของไนโตรเจนทั้งหมดสูงเกินเกณฑ์ หรือถ้าเติมวัตถุเจือปนอื่นที่มีไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบทำให้ระดับค่าไนโตรเจนทั้งหมดสูง แต่ทำให้อัตราส่วนของกรดกลูตามิคต่อปริมาณของไนโตรเจนทั้งหมดต่ำกว่าเกณฑ์กำหนด เพื่อให้ได้ข้อมูลคุณภาพน้ำปลาที่จำหน่ายในประเทศไทยที่เป็นปัจจุบัน สำหรับสื่อสารให้หน่วยงานรับผิดชอบ กำกับ ติดตาม และตรวจสอบ และให้ผู้บริโภคได้ใช้ในการเลือกซื้อน้ำปลาที่มีคุณภาพ สมราคา

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการตรวจวิเคราะห์อาหารของประเทศ โดยมี สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตั้งอยู่ในส่วนกลาง และ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่งทั่วประเทศ จึงได้จัดทำโครงการสำรวจคุณภาพน้ำปลา ดำเนินการในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม 2556 เก็บตัวอย่างน้ำปลาที่จำหน่ายตามตลาดสดทั่วไปและห้างสรรพสินค้าทั่วประเทศ ให้ครอบคลุมผู้ผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตในประเทศ จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 471 ตัวอย่าง จากผู้ผลิต 118 ราย แบ่งเป็น น้ำปลาแท้ 242 ตัวอย่าง ราคาตั้งแต่ 10-45 บาทต่อขวด และน้ำปลาผสม 229 ตัวอย่าง ราคาตั้งแต่ 6-18 บาทต่อขวดจากผลการตรวจ พบว่า น้ำปลาแท้ ร้อยละ 62.8 และ น้ำปลาผสม ร้อยละ 37.1 เท่านั้น

ที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน สาเหตุของน้ำปลาแท้ที่ไม่ได้มาตรฐาน ส่วนใหญ่เนื่องจาก กรดกลูตามิคต่อไนโตรเจน ทั้งหมดต่ำหรือสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 36 ปริมาณไนโตรเจนต่ำกว่าเกณฑ์ร้อยละ 9.1 และใช้กรดเบนโซอิกเกินมาตรฐานร้อยละ 4.5 สำหรับน้ำปลาผสมสาเหตุส่วนใหญ่มาจากปริมาณไนโตรเจนต่ำกว่าเกณฑ์และ กรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดต่ำหรือสูงกว่าเกณฑ์กำหนดร้อยละ 52.0 และ 43.7 ตามลำดับ ส่วนการใช้ กรดเบนโซอิกเกินมาตรฐานร้อยละ 11.4

เมื่อจำแนกคุณภาพของน้ำปลาตามราคา พบว่า น้ำปลาแท้ที่มีราคา 10-20 บาทต่อขวด ไม่ได้ต่างจาก น้ำปลาแท้ที่มีราคา 30-45 บาทต่อขวด พบไม่ได้มาตรฐาน ร้อยละ 30.5 และ 30.3 ตามลำดับ ส่วนน้ำปลา แท้ที่มีราคา 21-29 บาทต่อขวด พบไม่ได้มาตรฐานถึง ร้อยละ 45.4 สาเหตุส่วนใหญ่มาจากกรดกลูตามิคต่อ ไนโตรเจนทั้งหมดต่ำหรือสูงกว่าเกณฑ์ จากข้อมูลนี้จึงสามารถสรุปได้ว่าคุณภาพของน้ำปลาไม่ได้ขึ้นกับราคา ขาย เนื่องจากน้ำปลาที่ขายในราคาสูงคุณภาพไม่ได้ดีเสมอไป และจากการศึกษาครั้งนี้ยังพบว่า มาตรฐานการ ผลิตของโรงงานน้ำปลาในปัจจุบันยังไม่ดีพอ ทำให้คุณภาพน้ำปลาไม่คงที่ เนื่องจาก น้ำปลายี่ห้อเดียวกันบางรุ่น การผลิตได้มาตรฐาน แต่บางรุ่นไม่ได้มาตรฐาน

คำแนะนำในการเลือกซื้อน้ำปลา

- สังเกตฉลากอาหารและต้องมีการขึ้นทะเบียน อย.โดยระบุอยู่บนฉลาก หรือได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐาน อุตสาหกรรม “มอก.” ระบุอยู่บนฉลาก
- ใส่สะอาด มีสีน้ำตาลทอง และมีกลิ่นหอมของปลา (สีต้องไม่เข้มเกินไปและไม่มีตะกอน) ในน้ำปลาแท้บางครั้ง อาจพบผลึกใสๆ ตกอยู่ที่ก้นขวด ซึ่งเกิดจาก ปฏิกิริยาทางเคมีตามธรรมชาติไม่ถือว่าเป็นอันตราย
- ต้องมีตราสินค้าและบริษัทที่ผลิต
- มีการระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันที่หมดอายุ
- สำหรับผู้แพ้มะเร็งหรือผู้ที่แพ้ซีสต์อาจต้องเลือกชนิดที่ไม่เติมผงชูรส ซึ่งก็น่าจะมีปริมาณผงชูรสต่ำกว่า แต่ควรระลึกไว้ว่า ในน้ำปลาธรรมชาติเองก็มีสารที่มีโครงสร้างเหมือนผงชูรสในปริมาณหนึ่ง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

9 พฤษภาคม 2556

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ดร.วัฒนา อู่วานิชย์

โทร. 08 1811 2926

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707