



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ข่าว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยติวานนท์ 14 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์/โทรสาร 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เผยผลตรวจน้ำผึ้งสีเขียวยัง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยผลตรวจน้ำผึ้งสีเขียวยังห้องปฏิบัติการ พบมีคุณภาพไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน มีสิ่งปนเปื้อน ยีสต์ ราเกินมาตรฐาน พร้อมแนะนำวิธีการเลือกซื้อน้ำผึ้งและการเก็บรักษา

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับตัวอย่างน้ำผึ้งจากป่าในจังหวัดบุรีรัมย์ที่เป็นข่าวในหน้าหนังสือพิมพ์เดือนพฤษภาคม 2560 จำนวน 3 ตัวอย่าง ได้แก่ ตัวอย่างที่ 1 น้ำผึ้งสีเขียว และตัวอย่างที่ 2 น้ำผึ้งสีเหลืองได้รับจากผู้สื่อข่าว และตัวอย่างที่ 3 น้ำผึ้งสีเขียวได้จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ และมอบให้สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 211 พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง (ซึ่งบังคับใช้กับน้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิต ที่เข้าลักษณะเป็นโรงงาน) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 364 พ.ศ.2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค แต่เนื่องจากตัวอย่างที่ 1 น้ำผึ้งสีเหลือง และตัวอย่างที่ 2 น้ำผึ้งสีเขียวนั้นมีปริมาณน้อย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงเลือกตรวจเฉพาะรายการที่สำคัญ

ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำผึ้งทั้ง 3 ตัวอย่าง พบว่า น้ำผึ้งทั้ง 3 ตัวอย่างดังกล่าวมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ด้านเคมี ตรวจพบ ค่าความชื้นมากกว่าค่ามาตรฐาน คือ เกินกว่าร้อยละ 21 ของน้ำหนัก และพบสิ่งปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผึ้งสีเขียว โดยมาตรฐานห้ามใช้สี ส่วนจุลชีววิทยา พบ ยีสต์และรา มากกว่าค่ามาตรฐานยีสต์และรา ซึ่งกำหนดไม่เกิน 10 cfu ต่อน้ำผึ้ง 1 กรัม

นอกจากนี้ผลการตรวจวิเคราะห์และลักษณะตัวอย่างของน้ำผึ้งที่ส่งตรวจวิเคราะห์ ยังพบว่า น้ำผึ้งมีความหนืดน้อยกว่า น้ำผึ้งปกติ แสดงว่าน้ำผึ้งถูกเจือจาง อันเป็นสาเหตุทำให้น้ำผึ้งมีความชื้นเกินมาตรฐาน และยังมีค่าไดออกไซด์ต่ำกว่ามาตรฐาน และพบการเติมสีอินทรีย์สังเคราะห์ และพบยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐาน อันเป็นสาเหตุให้น้ำผึ้งเกิดการเน่าเสียง่าย

นายแพทย์สุขุม กล่าวต่ออีกว่า น้ำผึ้ง (honey) หมายถึง ของเหลวรสหวานซึ่งผึ้งผลิตขึ้นจากการดูดน้ำหวานที่มีอยู่ในเกสรดอกไม้หรือจากส่วนใดส่วนหนึ่งของพืชที่ผึ้งนำมาสะสมไว้ในรังผึ้ง ผ่านขั้นตอนทางธรรมชาติของผึ้ง โดยเอนไซม์จากตัวผึ้งจะทำหน้าที่เปลี่ยนน้ำตาลในน้ำหวานของดอกไม้หรือพืชอื่นๆให้เป็นน้ำตาลชนิดต่างๆ จนได้เป็นน้ำหวานที่มีความหอมหวาน น้ำผึ้งมีกลิ่น รส สีที่แตกต่างตามชนิดของพืช เช่น น้ำผึ้งจากดอกกล้วย ดอกลิ้นจี่ เป็นต้น ลักษณะตามปกติของน้ำผึ้งจะเหนียวหนืด ช้นเป็นเนื้อเดียวกัน และใส ไม่ขุ่นทึบ มีสีตามธรรมชาติ ตั้งแต่สีเหลืองอ่อน ถึงสีน้ำตาลเข้ม ส่วนผสมของน้ำผึ้ง ประกอบด้วยน้ำตาลเชิงเดี่ยว ได้แก่ ฟรุกโตส และกลูโคสเป็นหลัก ประโยชน์ของน้ำผึ้ง นอกจากนำมาผสมในอาหารและเครื่องดื่มแล้ว และแม้แต่ตำรับยาโบราณก็มีการเติมน้ำผึ้ง เพื่อช่วยแต่งรส ลดความขม หรือใช้ปรุงยา เช่น นำมาผสมยาผง เพื่อปั้นเป็นลูกกลอน เป็นต้น หรือใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมความงาม เช่น ใช้พอกหน้าเพื่อช่วยบำรุงผิวหน้า เป็นต้น

คำแนะนำการเลือกซื้อน้ำผึ้ง ควรพิจารณาคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้ 1.ความสะอาด คือ ไม่มีเศษละอองเกสร เศษตัวอ่อนหรือดักแด่ปะปนอยู่ 2.มีสีอ่อนใสตามธรรมชาติ ไม่แยกชั้น มีสีเดียวกลมกลืนไปทั้งหมด 3.มีความหนืดหรือมีความเข้มข้น และ 4.ฉลากข้างขวดควรมีรายละเอียดแสดงน้ำหนักสุทธิ เครื่องหมายการค้า วันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิต ชื่อผู้ผลิต และเครื่องหมายรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ส่วนการเก็บรักษาน้ำผึ้ง แนะนำดังนี้ 1.ถ้ามีน้ำผึ้งที่มีความชื้นสูงควรบริโภคให้หมดภายใน 1-2 เดือน 2.ควรเก็บน้ำผึ้งในที่เย็น และไม่โดนแสงแดด แต่ไม่ต้องเก็บในตู้เย็น 3.น้ำผึ้งที่เก็บไว้นานจะมีสีเข้ม เพราะปฏิกิริยา การสลายของน้ำตาลฟรุกโตส ยังสามารถนำมาบริโภคได้ แต่ไม่ควรเก็บนานเกินกว่า 2 ปี

20 มิถุนายน 2560