



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

### กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์แจ้งไม่ต้องตื่นตระหนกเรื่องหมูหยองทำจากลำลี

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข แจ้งประชาชนทราบว่า กรมฯ ได้ตรวจวิเคราะห์หมูหยอง-ไก่หยอง ในปี 2559 -2560 ไม่พบเส้นใยของลำลีในทุกตัวอย่าง

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เปิดเผยว่า ตามที่มีข่าวเผยแพร่ทางโลกโซเชียลมีเดียว่า หมูหยองที่นำมาทำหน้าขนมปังและหน้าวaffle เป็นหมูหยองปลอมที่ทำมาจากลำลีซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทำให้ผู้บริโภคตื่นตระหนกนั้น การทำหมูหยองเป็นการแปรรูปเนื้อสัตว์ซึ่งจะทำให้รสชาติดีและสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น สำหรับขั้นตอนการผลิต หมูหยองจะใช้เนื้อส่วนสะโพกหมูมาหั่นเป็นชิ้นยาวๆตามเส้นของเนื้อหมู นำไปต้มกับเครื่องพะโล้ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ เกลือ ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ จนเนื้อหมูสุกนุ่ม หลังจากนั้น นำเนื้อหมูมาโขลกเบาๆพอให้เนื้อหมูแตกแล้วนำมามีดปลายแหลมหรือส้อมเขี่ยเนื้อหมูให้แยกจากกันเป็นเส้นเล็กๆ ซึ่งปัจจุบันจะใช้เครื่องจักรช่วย แล้วนำไปอบหรือตากแดดเพื่อให้ความชื้นลดลงประมาณ 50 % หลังจากนั้น นำเนื้อหมูที่ได้ไปโขลกอีกครั้งเพื่อให้เนื้อหมูเป็นเส้นผอมๆ และฟูขึ้น แล้วจึงนำมาผัดในกระทะหรืออบไปอ่อนจนเนื้อหมูเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อนและแห้ง ปัจจุบันมีการนำเนื้อสัตว์ชนิดอื่นมาแปรรูปในลักษณะเดียวกัน เช่น ไก่หยองและปลาหยอง เป็นต้น

การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อตรวจสอบว่าหมูหยองทำมาจากเนื้อหมู มีการตรวจด้านกายภาพและด้านชีวโมเลกุล ด้านกายภาพจะตรวจ โดยการดูลักษณะของเส้นใยด้วยกล้องจุลทรรศน์ที่มีกำลังขยายประมาณ 30 เท่า ด้านชีวโมเลกุลจะตรวจดีเอ็นเอเนื้อสัตว์ ตามที่ระบุมาในฉลากอาหาร เช่น ฉลากระบุ “หมูหยอง” ตรวจดีเอ็นเอหมู หรือ “ไก่หยอง” ตรวจดีเอ็นเอไก่ เป็นต้น ซึ่งผลการตรวจจะต้องพบเฉพาะเนื้อสัตว์ที่ระบุมาในฉลากเท่านั้น จากผลการตรวจวิเคราะห์หมูหยอง-ไก่หยองในปี 2559-2560 พบว่า ด้านกายภาพ ตรวจไม่พบเส้นใยของลำลีในทุกตัวอย่าง ด้านชีวโมเลกุล ตัวอย่างหมูหยอง พบว่ามีทั้งพบเฉพาะดีเอ็นเอหมูอย่างเดียว และพบทั้งดีเอ็นเอหมูและไก่ผสมกัน ส่วนอาหารที่ระบุบนฉลากว่าเป็น “ไก่หยอง” จากการตรวจวิเคราะห์พบแต่ดีเอ็นเอของไก่เท่านั้น และสำหรับข่าวที่ว่าเมื่อนำหมูหยองไปล้างน้ำแล้วมีสีละลายออกมาเนื้อหมูมีสีขีตลงนั้น สาเหตุมาจากสีน้ำตาลของหมูหยองที่เกิดขึ้นจากคาราเมลของน้ำตาล สีของซอสและเครื่องปรุงรสต่างๆ ที่เอามาผสมกันเมื่อนำไปล้างน้ำจึงสามารถละลายออกมาได้ เนื้อหมูจึงขีตลงเหลือแต่เส้นใยของกล้ามเนื้อหมู

นายแพทย์สุขุม กล่าวเพิ่มเติมว่า หมูหยองที่ทำจำหน่ายตรวจไม่พบเส้นใยของลำลี แต่พบว่าทำมาจากเนื้อหมูล้วนๆ หรือผสมเนื้อไก่ ดังนั้นผู้บริโภคจึงไม่ต้องกังวล สามารถบริโภคได้ตามปกติ ในส่วนผู้ประกอบการควรระบุฉลากอาหารให้ตรงกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งอาหารดังกล่าวแม้ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แต่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค และอาหารดังกล่าวเข้าข่ายเป็นอาหารปลอม ตามมาตรา 27 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุง ปี2559) โดยในมาตรา 25 (2) ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งผู้ใดฝ่าฝืนจะมีบทลงโทษตามมาตรา 59 มีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ 5,000 -100,000 บาท สำหรับผู้บริโภคการเลือกซื้ออาหารประเภทที่เรียกว่าหยองนั้น หากเป็นหมูหยองจะมีลักษณะเป็นเส้นใยขนาดแตกต่างกัน ส่วนไก่หยองจะมีลักษณะเป็นเส้นสั้นๆ ส่วนปลาหยองจะเป็นผงหยาบๆ และควรเลือกซื้ออาหารเหล่านี้ที่ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเศษวัสดุอื่นเจือปนอยู่ และเลือกซื้อที่มีฉลาก อย.

21 มิถุนายน 2560