



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

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เผยยังไม่มีผลการวิจัยยืนยันว่าอะลูมิเนียมทำให้เป็นโรคอัลไซเมอร์

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยปัจจุบันยังไม่มีผลการวิจัยของโรคอัลไซเมอร์ ได้อย่างแน่ชัดและยังไม่มีผลงานวิจัยยืนยันว่าอะลูมิเนียมที่ปนเปื้อนในอาหาร ทำให้เป็นโรคอัลไซเมอร์ได้ ทั้งนี้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้ศึกษาการใช้งานภาชนะอะลูมิเนียมบรรจุอาหารพบว่าในสภาวะปกติที่อุณหภูมิห้อง มีการละลายออกมาของอะลูมิเนียมน้อยมาก แต่จะพบในปริมาณสูงเมื่อสัมผัสกับสารละลายกรดที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 2 ชั่วโมง ดังนั้นหากผู้บริโภคกังวลควรหลีกเลี่ยงการบรรจุอาหารที่มีกรดและใช้งานที่อุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า จากข่าวเผยแพร่ทางโลกโซเชียลเรื่องการใช้แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ ปิ้งย่างอาหาร มีอันตรายมาก เพราะอะลูมิเนียมเมื่อโดนความร้อนจะละลายเข้ากับอาหาร ทำให้แคลเซียมถูกทำลายไป จากนั้นความจำจะลดลงและสมองเสื่อม เป็นสาเหตุของอัลไซเมอร์ และเป็นการทำลายกระดูกโดยตรงนั้น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ขอเตือนประชาชนอย่าเพิ่งตื่นตระหนกกับข่าวดังกล่าว เพราะปัจจุบันยังไม่มีผลการวิจัยของโรคอัลไซเมอร์ที่แน่ชัดได้ มีเพียงปัจจัยที่มีแนวโน้มก่อให้เกิดโรคอัลไซเมอร์ ได้แก่ อายุ พันธุกรรม และปัจจัยทางสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังไม่มีผลงานวิจัยที่พิสูจน์ แน่ชัดว่าอะลูมิเนียมทำให้เกิดโรคนี้อาจโดยทางองค์การระหว่างประเทศทั้ง WHO และ European food safety authority (EFSA) รายงานว่า อะลูมิเนียมเป็นสารพิษต่อระบบประสาท ในผู้ป่วยโรคไตมีความเป็นไปได้ที่อาจจะทำให้เกิดโรคอัลไซเมอร์ (Alzheimer) หรือโรคเกี่ยวกับระบบประสาท และ EFSA ไม่คิดว่า การได้รับอะลูมิเนียมจากอาหารจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคอัลไซเมอร์ได้

นายแพทย์สุขุม กล่าวเพิ่มเติมว่า อย่างไรก็ตามกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ไม่ได้นิ่งนอนใจ โดยได้มอบหมายให้สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ทำการตรวจวิเคราะห์การละลายออกมาของอะลูมิเนียมจากภาชนะที่ทำด้วยโลหะอะลูมิเนียมมีลักษณะหุ้มฉนวน จำนวน 22 ตัวอย่างและแผ่นเปลวอะลูมิเนียม 6 ตัวอย่าง โดยทำการทดสอบที่สภาวะสุดโต่งด้วยสารละลายกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 4 และร้อยละ 3 ตามลำดับ ที่อุณหภูมิ น้ำเดือด (100 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ผลการทดสอบพบว่าการละลายออกมาของอะลูมิเนียมจากภาชนะหุ้มฉนวน 20 ตัวอย่าง (ร้อยละ 90) ปริมาณที่พบอยู่ในช่วง 11-953 มิลลิกรัม/ลิตร และพบการละลายออกมาจากแผ่นเปลวอะลูมิเนียมทั้ง 6 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100) ปริมาณที่พบอยู่ในช่วง 483.6-1032 มิลลิกรัม/ลิตร ส่วนการทดสอบภาชนะหุ้มฉนวน 22 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมงมีการละลายออกมาของอะลูมิเนียมจากภาชนะหุ้มฉนวนทั้ง 6 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100) ปริมาณที่พบน้อยกว่ามาก ซึ่งพบอยู่ในช่วง 0.5-14.1 มิลลิกรัม/ลิตร และได้ศึกษาการละลายออกมาของอะลูมิเนียมลงสู่อาหาร 4 อย่าง คือ ข้าวสุก ผักต้ม ต้มยำ และยำวันเส้น ที่ใส่ในภาชนะหุ้มฉนวนเป็นเวลา 30 นาทีเพื่อเลียนแบบการรับประทานอาหารโดยใช้ภาชนะหุ้มฉนวน พบว่าการละลายออกมาของอะลูมิเนียมมีน้อยมากอยู่ในช่วง 0.047-0.928 มิลลิกรัม/กิโลกรัมอาหารปัจจุบันยังไม่มีข้อกำหนดการละลายออกมาของอะลูมิเนียมจากภาชนะบรรจุอาหาร และยังไม่มีการกำหนดปริมาณอะลูมิเนียมที่มีในอาหาร นอกจากนี้การดูดซึมของอะลูมิเนียมจากอาหารเข้าสู่ร่างกายเพียงร้อยละ 1 เท่านั้น

"แผ่นเปลวอะลูมิเนียม หรืออะลูมิเนียม ฟอยล์ ที่ใช้เพื่อบรรจุอาหารหรือหุ้มห่ออาหารมี 3 ลักษณะ คือ แผ่นเปลวอะลูมิเนียมธรรมดา แผ่นเปลวอะลูมิเนียมที่มีการเคลือบด้วยสาร และแผ่นเปลวอะลูมิเนียมที่มีการเคลือบหรือประกบกับกระดาษหรือฟิล์มพลาสติก โดยสหภาพยุโรป (EU) และประเทศสหรัฐอเมริกา อนุญาตให้ใช้โลหะอะลูมิเนียมเป็นภาชนะบรรจุ หุ้มห่อ และสัมผัสอาหารได้ ผู้บริโภคก็สามารถใช้ได้ตามคำแนะนำที่กำหนดไว้" อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าว

29 มิถุนายน 2560

FOOD/rich60