

สกว. แฉอันตรายเส้นกวยเตี๋ยว

📌 **นำเสนอเมื่อ** 29 ต.ค. 2551

เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จัดการประชุมสัมมนาเรื่อง "เปิดประเด็น (เส้น)...คนจุดเปลี่ยน" โดยเชิญผู้ประกอบการกวยเตี๋ยวทั่วประเทศพร้อมผู้แทนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต่างๆ มารวมรับฟังข้อมูลกระบวนการผลิตเส้นกวยเตี๋ยวที่อันตราย พร้อมหาแนวทางปรับปรุงเส้นกวยเตี๋ยวให้โตมาตรฐาน ผศ.ดร. บัณฑิต อินดวงศ หัวหน้าชุดโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม เอสเอ็มอี ฝ่ายอุตสาหกรรม

สกว. กล่าวว่า ที่ผ่านมา สกว. ได้ศึกษากระบวนการผลิตเส้นกวยเตี๋ยว พบว่ามีการใช้น้ำมันเป็นส่วนผสมในปริมาณสูง โดยน้ำมันส่วนใหญ่เป็นน้ำมันเก่า น้ำมันทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง เพื่อป้องกันกาเกาะติดของเส้นกวยเตี๋ยว ทำให้มีความหนืดสูง ถือว่าอันตรายมาก เพราะมีการสะสมของสารโพลาร์ที่ส่งผลต่อการทำงานของเซลล์ และเป็นสาเหตุของโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดและหัวใจ นอกจากนี้ไขมันที่ใส่ทำเส้นกวยเตี๋ยวยังอาจปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซินส์ ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคตับอักเสบ และมะเร็งตับ

ผศ.ดร. บัณฑิตกล่าวว่า ในกระบวนการผลิตมีการใส่สารส้ม หรือ อะลูมิเนียม อะลัม จากการศึกษาในเส้นกวยเตี๋ยวพบมีปริมาณอะลูมิเนียมอยู่ถึง 620 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งถือว่าอันตรายต่อสุขภาพมาก เพราะส่งผลต่อระบบประสาท อาจก่อให้เกิดการอักเสบของไตและกรวยไต ขณะนี้ได้นำข้อมูลให้ อย. แล้ว และอยู่ระหว่างดำเนินการเพื่อหาแนวทางจัดการให้ทุกโรงงานได้รับมาตรฐาน

ขอบคุณข้อมูลจาก**ไทยรัฐ**