สกว. แฉอันตรายเส้นก๋วยเตี๋ยว

นำเสนอเมื่อ : 29 ต.ค. 2551

เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จัดการประชุมสัมมนาเรื่อง "เปิดประเด็น (เส้น)...คนจุดเปลี่ยน" โดยเชิญผู้ประกอบการก๋วยเตี๋ยวทั่วประเทศพร้อมผู้แทนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต่างๆ มารวมรับฟังข้อมูลกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่อันตราย พร้อมหาแนวทางปรับปรุงเส้นก๋วยเตี๋ยวให้ได้มาตรฐาน ผศ.ดร. บัณฑิต อินณวงศ์ หัวหน้าชุดโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม เอสเอ็มอี ฝ่ายอุตสาหกรรม

สกว. กล่าวว่า ที่ผ่านมา สกว.ได้ศึกษากระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว พบว่ามีการใช้น้ำมันเป็นส่วนผสมในปริมาณสูง โดยน้ำมันส่วนใหญ่เป็นน้ำมันเก่า น้ำมันทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง เพื่อป้องกันการเกาะติดของเส้นก๋วยเตี๋ยว ทำให้มีความหนืดสูง ถือว่าอันตรายมาก เพราะมีการสะสมของสารโพลาร์ที่ส่งผลต่อการทำงานของเซลล์ และเป็นสาเหตุของโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดและหัวใจ นอกจากนี้น้ำมันที่ใช้ทำเส้นก๋วยเตี๋ยวยังอาจปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซินส์ ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคตับอักเสบและมะเร็งตับ

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

ขอบคุณข้อมูลจาก**ไทยรัฐ**