

ทานหมุยอให้ปลอดภัย จากสารกันบูด

🕒 นำเสนอเมื่อ 15 ก.พ. 2552

แต่ก่อนร้อนซะไรกว่าจะได้กิน “หมุยอ” ผลิตภัณฑ์ถนอมอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้านต้องรื้อให้มีใครไปเที่ยวเมืองเหนือหรืออีสานหิ้วมาเป็น “ของฝาก” แต่เดี๋ยวนี้แค่เดินเขตลาดหรือร้านสะดวกซื้อที่มีอยู่ทุกหัวถนนก็ได้หิ้วหมุยอกันเพลิน

แต่นั้นก็อาจหมายถึงได้รับของแถมอย่าง “สารกันบูด” อย่างคาดไม่ถึง เพราะจากการสุ่ม ตัวอย่างของ “ฉลาดซื่อ” วารสารรายเดือนของมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค ฉบับล่าสุดเดือนมกราคมที่ผ่านมา เจงวาสุมตัวอย่างหมุยอ 5 ชนิด ยี่ห้อที่วางจำหน่ายทั่วประเทศ ปรากฏว่ามีสารกันบูดทุกยี่ห้อที่นำมาทดสอบ และหลายยี่ห้อนั้นมีปริมาณสารกันบูดเกินมาตรฐานอีกด้วย

สารกันบูดส่วนใหญ่ที่นิยมใช้กัน ได้แก่ กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิก ซึ่งตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุขให้ใช้ได้ แต่มีมาตรฐานกำหนดว่าต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม เพราะถ้ามกกว่านั้นจะเสี่ยงกับการรับสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายมากเกินไป

แม้ว่าจากตัวอย่างที่ส่งตรวจจะไม่ใช่ข้อสรุปตายตัว แต่เรื่องแบบนี้กันไว้ดีกว่าแก้ค่ะ ถ้ายากจะกินหมุยอให้ปลอดภัย เรามีวิธีที่จะลดปริมาณกรดเบนโซอิกลงให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานได้ โดยนำหมุยอไปลวกน้ำเดือด

วิธีนี้ค่อนข้างเวิร์กแล้วว่าปลอดภัย จากการศึกษาของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ นครราชสีมา ศึกษาแล้วรับรองว่า เมื่อนำหมุยอไปลวกในน้ำเดือด จะสามารถลดปริมาณกรดเบนโซอิกได้ ส่วนปริมาณที่ลดลงมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับอัตราส่วนของน้ำกับหมุยอที่ใช่

ดังนั้น ก่อนหิ้วหมุยอครั้งต่อไป อย่าลืมลวกหรือต้มก่อน จะเป็นการดีที่สุด แม้หมุยอเหล่านั้นจะถูกทำให้สุกมาแล้วก็ตามที.