

มันมากับ กาแฟ ไม่ใช่คาเฟอีน!!

☛ นำเสนอเมื่อ 28 มี.ค. 2552

กาแฟเป็นทั้งอาหารเข้ากับอาหารว่าง บางครั้งกลายเป็นเพื่อนในยามดึกของหลาย ๆ คนอีกด้วย อะคาท็อกซิน เอ Ochratoxin A ก็เป็นอีกพิษภัยที่มองไม่เห็น สาร Ochratoxin A ทนความร้อน อุณหภูมิห้อง ต้มปกติ ไม่สามารถทำลายเจ้าสารพิษชนิดนี้ได้ มันชอบอยู่ในสภาวะที่มีความชื้นและมีอุณหภูมิระดับปานกลาง มักพบปนเปื้อนอยู่ในเมล็ดธัญชาติ โกโก้ เมล็ดกาแฟ ชีส และผลไม้ อบแห้ง เช่น องุ่นอบแห้ง หรือที่เรียกว่า wine fruit



นอกจากนี้ ในบางครั้งยังพบในหมู และผลิตภัณฑ์จากหมู เช่น แฮม ไส้กรอก เบคอน ทั้งนี้ เนื่องจากหมูอาจกินอาหารที่มีการปนเปื้อนของสารตัวนี้

เมื่อร่างกายได้รับสาร Ochratoxin A เข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดการตายของเนื้อเยื่อ เนื่องจากขาดเลือดมาหล่อเลี้ยง

นอกจากนั้น อาการติดเชื้อของไต (nephropathy) ที่เกิดจาก Ochra- toxin A จะนำไปสู่การเกิดการก่อลู่กวีรูป เกิดเนื้องอกในต่อมไต และเกิดเนื้องอกที่ตับในหนูทดลอง แต่ไม่ก่อให้เกิดการกลายพันธุ์

ประเทศแคนาดาและประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรปหลายประเทศ ได้สำรวจและเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีจำหน่ายภายในประเทศ ที่อาจปนเปื้อน Ochratoxin A นำมาวิเคราะห์

สำหรับปัจจุบันมีมาตรฐานการปนเปื้อนของสาร Ochratoxin A ในอาหารดังนี้

ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 197 พ.ศ.2543 กำหนดให้กาแฟสำเร็จรูปชนิดเหลว ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

มาตรฐาน codex ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ปนเปื้อนในเมล็ดข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวไรย์ดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวไรย์ เท่ากับ 5 ไมโครกรัม/กิโลกรัม (report April 2002)

วันนี้สถาบันอาหารสุ่มตัวอย่างกาแฟสำเร็จรูปในท้องตลาด 5 ตัวอย่าง มีถึง 2 ตัวอย่างที่เกินมาตรฐานสูงมาก

เห็นกันอย่างนี้แล้ว คอกาแฟทั้งหลายคงต้องระมัดระวังกันเพิ่มขึ้น “มัน”
ไม่ได้มีเฉพาะคาเฟอีนเท่านั้น.....

ขอบคุณที่มาเนื้อหาและภาพประกอบจาก **สนุกดอทคอม**