

ระวัง! สารฟอกขาวในตะเกียบ

นำเสนอเมื่อ : 6 เม.ย. 2552

เวลารับประทานอาหารถ้วยเดียว ใคร ๆ ก็คงต้องใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหาร แต่ทราบหรือไม่ว่าในตะเกียบนั้นมีสารฟอกขาวอยู่ด้วย วันนี้เกร็ดความรู้มีมาบอกกัน...

อันตรายจากสารฟอกขาวที่อยู่ในตะเกียบ เป็นชนิดเดียวกับสารฟอกขาวที่ใช้แช่ถั่วงอก โดยสารฟอกขาวจะมีสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เป็นส่วนประกอบ เมื่อโดนน้ำร้อนหรือของที่มีอุณหภูมิสูง สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะเปลี่ยนเป็นสารซัลฟูริก หรือสารชนิดเดียวกับในแบตเตอรี่รถยนต์ สารดังกล่าวจะละลายออกมาจากตะเกียบ ปะปนอยู่ในอาหารที่กินเข้าไป หากผู้ที่เป็โรคหอบหืด หรือคนแพ้ง่ายจะมีอาการทันที แต่หากร่างกายแข็งแรงสารเหล่านี้ก็จะสะสม ในร่างกาย ซึ่งการปนเปื้อนของสารจะละลายออก มาเมื่อตะเกียบถูกน้ำร้อนหรือความร้อน เช่น การ กินสุกี้ หรือหม้อไฟต่าง ๆ แลแต่นำไปใช้กับอาหาร ที่ไม่ร้อนก็ไม่พบว่าสารฟอกขาวเจือปนออกมา

สำหรับอันตรายของสารฟอกขาวที่เข้าไปสะสมในร่างกายจะค่อย ๆ ทำให้ภูมิคุ้มกันในร่างกายต่ำลง และเกิดโรคต่าง ๆ ได้ง่ายกว่าปกติ เพราะเมื่อร่างกายไม่มีภูมิต้านทาน ถ้าได้รับเชื้อต่าง ๆ จะไม่มีระบบการทำลาย และสิ่งต่าง ๆ ที่เข้าสู่ร่างกายได้ง่ายนั้น จะไปสะสมทำให้เกิดโรคอื่น ๆ ที่จะกระตุ้นให้เกิดโรคมะเร็งได้

ดังนั้น หากต้องใช้ตะเกียบชนิดดังกล่าวในการกินของร้อน ๆ สามารถป้องกันได้ด้วยการแช่ในน้ำร้อนประมาณ 3-4 นาที แลว่เทน้ำทิ้งไป จากนั้นจึงนำตะเกียบมาใช้ได้ ส่วนตะเกียบชนิดไม้ไผ่แม่จะไม่มีสารฟอกขาว แต่ต้องทำความสะอาดให้ดีและทำให้แห้งเพื่อไม่ให้เกิดเชื้อรา เพราะจะทำให้เกิดสารอัลฟาโทกซิน หรือสารก่อมะเร็งได้

ครั้งหน้าจะใช้ตะเกียบก็อย่าลืมทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนนำมาใช้ จะได้ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ขอบคุณที่มาจาก หนังสือพิมพ์เดลินิวส์