



## สารกันบูดกับน้ำผลไม้

น้ำผลไม้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับคนรักสุขภาพ เพราะเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นแหล่งของแร่ธาตุและวิตามินหลายชนิด

ตามชุมป์เปอร์มาร์เก็ตและห้างสรรพสินค้า มักเห็นน้ำผลไม้บรรจุกล่องหรือบรรจุขวดพลาสติกสายๆ ดึงดูดความสนใจของลูกค้าโดยหารู้ไม่ว่าคุณอาจกำลังหลับลืมอันตรายเข้ามาใกล้ตัวยิ่งขึ้น

อันตรายที่ว่าคือ อันตรายจากสารกันบูด โดยผู้ประกอบการบางรายมีการเติมสารกันบูด เช่น กรณีของอิ๊ก หรือกรณีของบิก เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา

เนื่องจากหลังคั้นน้ำผลไม้เสร็จแล้วมีการพาสเจลไฮยาลูโรนิกเพื่อช้าเข้าชื้อโรค โดยให้ความร้อนกับน้ำผลไม้ในระดับปานกลาง ซึ่งความร้อนที่ให้จะไม่มากพอที่จะฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ให้หมดไปได้

แต่จะสามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่สำคัญ การใช้ความร้อนในระดับพาสเจลไฮยาลูโรนิก เพียงเพื่อทำลายเนื้อเยื่อหรือเซลล์ของแบคทีเรีย แล้วยังคงไว้ต่อไป

ฉะนั้น น้ำผลไม้พาสเจลไฮยาลูโรนิกจะเป็นต้องเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อความปลอดภัยและยืดอายุในการเก็บรักษาให้ได้นาน ประมาณ 1 สัปดาห์

ตั้งนั้น จึงมีผู้ผลิตบางรายหารือว่า ยังมีการเก็บรักษาให้นานยิ่งขึ้น โดยใส่สารกันบูด เช่น กรณีของอิ๊ก เข้าไปในน้ำผลไม้ ซึ่งตามกฎหมายไทยอนุญาตให้ใส่สารกันบูดในเครื่องดื่มได้ในปริมาณ 200 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

แต่หากผู้ผลิตใส่สารกันบูดลงไปในปริมาณที่มากกว่า 200 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม จะส่งผลต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งหากร่างกายได้รับสาร แบบอิ๊ก มากกว่า 500 มิลลิกรัม/วัน ตับและไตจะทำงานหนักอาจถึงขั้นพิการได้

แต่ไม่ต้องตกใจ วันนี้เรามีผลการตรวจวิเคราะห์สารกันบูดในน้ำผลไม้ บรรจุขวดและชาเขียว จำนวน 3 ตัวอย่าง

แม้จะไม่พบ เมโนไซด์ ในปริมาณมาก แต่ทว่าก็ยังถือว่า ปลอดภัยอยู่!!

รายการและจำนวนที่บรรจุ	เม็ดยาที่สูบด้วย	กรดบูฟนิลิก (เบอกลูบ/บีกลูบ)
เม็ด 25% บรรจุด้วยพลาสติก		153.18
เม็ด 25% บรรจุด้วยพลาสติก		151.58
ชนิดซอฟเจล บรรจุด้วยพลาสติก		ไม่ระบุ
น้ำยา 22-23 ㎎ 250 ㎖ บรรจุ 1 ลิตร 1 9124 บรรจุ ณ ๑๗ (๙๕๕) ถนน ๖๓		
เบอร์โทรศัพท์ ๐-๒๘๒๕-๙๙๙๙ หรือ ๐-๒๔๒๔-๔๔๔๔		