

สารกันราในขนมปัง

สุรินทร์ อยู่ยง

ผู้ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ชำนาญงานพิเศษ)
ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล



ปัจจุบันคนส่วนใหญ่ต้องใช้ชีวิตด้วยความเร่งรีบ เพื่อแข่งกับเวลา ทั้งสภาพที่อยู่อาศัย และลักษณะนิสัยในการบริโภคอาหารก็เปลี่ยนไปจากอดีต ขนมปังจึงเป็นอาหารที่มีบทบาทสำคัญต่อชีวิตมากขึ้น เพราะหาซื้อง่าย สะดวกและมีหลากหลายชนิดให้เลือกตามความต้องการ

ขนมปังนอกจากมีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ผู้ผลิตบางรายยังใส่สารป้องกันเชื้อราเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีอายุที่ยาวนานขึ้น สารที่นิยมใช้เป็นสารกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์ขนมปัง เช่น กรดโปรปีโอเนต เกลือโปรปีโอเนต แคลเซียมโปรปีโอเนต ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มสารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัยตามประกาศของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปี 2547 โดยเติมลงในอาหารได้ในปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งหมายถึงปริมาณที่น้อยที่สุดที่ทำให้เกิดผลที่ต้องการภายใต้กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) แม้ว่ากฎหมายจะไม่ได้ระบุปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ เนื่องจากกรดโปรปีโอนิก และเกลือโปรปีโอเนตไม่ทำให้เกิดพิษที่เฉียบพลันหรือรุนแรงหากบริโภคในปริมาณน้อย แต่มีรายงานการวิจัยว่าการบริโภคอาหารที่มีสารแคลเซียมโปรปีโอเนตปริมาณสูงติดต่อกันเป็นเวลานาน จะมีผลยับยั้งการเจริญเติบโตในสัตว์ทดลอง และอาจส่งผลให้เกิดพฤติกรรมสมาธิสั้นในเด็ก ในประเทศไทยเคยมีระบุปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ.2527) และฉบับที่ 119 (พ.ศ.2532) อนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกินร้อยละ 0.2

แคลเซียมโปรปีโอเนต เป็นสารกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์ขนมปัง เป็นเกลือของกรดโปรปีโอเนต ซึ่งเป็นกรดอ่อน มีคุณสมบัติละลายน้ำได้ดี ไม่มีกลิ่นและสี จึงไม่ส่งผลกระทบต่อกลิ่นและรสชาติของผลิตภัณฑ์ ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราได้ดี

โครงการสร้างเสริมสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้ทำการสำรวจปริมาณ แคลเซียมโปรปิโอเนตในขนมปัง โดยเก็บตัวอย่างขนมปังจากแหล่งขายที่เป็นร้านค้าท้องถิ่นใน กรุงเทพมหานคร ทั้งหมด 3 แหล่ง จำนวนรวมทั้งสิ้น 23 ตัวอย่าง พบว่ามี 20 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 87) ที่ตรวจพบปริมาณแคลเซียมโปรปิโอเนตสูงเกินร้อยละ 0.2 และตัวอย่างส่วนใหญ่ที่นำมาตรวจสอบไม่มีเลขที่อนุญาต ไม่ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต และวันหมดอายุ ดังนั้นเพื่อป้องกัน ไม่ให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพในระยะยาวควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมปังสำหรับรับประทานที่เพิ่งทำเสร็จ ใหม่ ๆ โดยสามารถสัมผัสเนื้อของขนมปังจะมีความนุ่ม และหอมกลิ่นของขนมปังที่เพิ่งผ่านการอบมา ใหม่ ๆ และที่สำคัญควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่ระบุข้อมูลที่สำคัญ เช่น เลขที่อนุญาต ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน ผลิต และวันหมดอายุด้วย

เอกสารอ้างอิง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ฉบับที่ 119 (พ.ศ. 2532)