



## ระวัง.....เนื้อสัตว์บดสำเร็จรูป.... สะดวกแต่อันตราย

นำเสนอเมื่อ : 23 ก.ค. 2552

โดยทั่วไปเมื่อเวลาต้องไปจ่ายตลาด ถ้าต้องการจะซื้อเนื้อสัตว์บดมาทำอาหาร คนส่วนมากก็มักจะซื้อเนื้อที่บดสำเร็จมาแล้ว เนื่องจากสะดวกสบาย ไม่ต้องเสียเวลาทำเองและไม่ต้องเปลืองแรงไปสับหรือบดเองให้เมื่อย เพียงแค่ซื้อมาก็สามารถนำมาปรุงอาหารได้ทันที แต่ความสะดวกสบายนี้เองที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพโดยไม่รู้ตัว

 สาเหตุที่ทำให้เนื้อเหล่านี้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ก็มาจากร้านค้าส่วนใหญ่มักจะผสมสารบอแรกซ์ลงไปเนื้อมัด เพื่อให้อาหารสามารถคงตัวได้นาน ไม่บูดเสียง่าย นอกจากนี้ยังมีการนำเอาบอแรกซ์ไปละลายน้ำแล้วทาที่เนื้อหมู เนื้อวัว เพื่อให้ดูสด ไม่บูดเน่าก่อนเวลา อีกทั้งยังทำให้เนื้อนุ่มนวลรับประทาน ดังนั้นวิธีที่ผู้บริโภคจะหลีกเลี่ยงสารบอแรกซ์นี้ได้ก็คือ ซื้อเนื้อสัตว์เป็นชิ้นมาบดหรือสับเองแต่ก็ต้องล้างให้สะอาดเสียก่อนและหลีกเลี่ยงการซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากธรรมชาติ รับประทาน เช่น เนื้อหมูที่แข็ง กัดแล้วแดงหรือผิวเป็นเงาเคลือบคล้ายกระจก

 **บอแรกซ์** เป็นสารที่มีพิษต่อร่างกาย ส่วนความรุนแรงของการเกิดพิษก็ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ร่างกายได้รับและปริมาณการสะสมในร่างกาย ซึ่งหากได้รับในปริมาณไม่มากแต่ได้รับบ่อยๆเป็นเวลานาน ก็อาจจะเกิดอาการเรื้อรังได้ เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ผิวหนังแห้งอักเสบ หนึ่งตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับและไตอักเสบ ระบบสืบพันธุ์เสื่อมสมรรถภาพ เป็นต้น แต่ถ้าได้รับบอแรกซ์ในปริมาณสูงในคราวเดียวก็จะเกิดอาการเป็นพิษแบบเฉียบพลัน เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อูจจาระร่วง เป็นต้น ซึ่งบางครั้งอาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้

