

โปรดระวัง....ก่อนจะเคียบ ตะเกียบไม้

นำเสนอเมื่อ : 30 ก.ย. 2552

ชนิด ได้แก่ อุปกรณ์หนึ่งในการกินถ้วยเดียวที่จะขาดเสียไม่ได้เลยก็คือ “ตะเกียบ” โดยส่วนใหญ่ที่ผลิตออกมาขาย หรือใช้กันอยู่ทุกวันนี้ทำจากวัสดุหลัก 2

✘ **1. พลาสติก** เป็นการนำเอาพลาสติกมาทำให้มีรูปร่างลักษณะเหมือนกับตะเกียบไม้ มีหลายสี ทั้งสีอ่อนคล้ายงาช้าง สีชมพู จนถึงสีแดง ตะเกียบพลาสติกที่มีสีไม่เหมาะที่จะใช้กับอาหารที่ร้อนมาก ๆ หรืออาหารที่เป็นกรด เพราะทำให้สีและองค์ประกอบของพลาสติกเสื่อมจนละลายปนกับอาหาร

✘ **2. ไม้ที่นิยมนำมาใช้ทำตะเกียบคือ ไม้ไผ่และไม้โมกซ์** เนื่องจากมีสีขาว เนื้อละเอียด ไม้ทำให้อาหารมี สี กลิ่น รส ผิดเพี้ยนไป ส่วนใหญ่ไม้ที่นิยมเคลือบหรือทาสีใด ๆ อยากรู้ก็ตาม มีผลผลิตบางรายที่เคลือบตะเกียบด้วยสีน้ำมัน เช่น สีแดงสลัดดำ จึงไม่เหมาะที่จะใช้กับอาหารที่ยังร้อนอยู่ อาหารที่มีน้ำมันมาก รวมถึงอาหารที่เป็นกรด เพราะสีที่เคลือบไว้จะละลายลงไปในอาหาร ซึ่งสีที่เคลือบนี้มีสารโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว เจือปนอยู่ เมื่อใช้ไปนาน ๆ สีจะหลุดร่อนเกาะเกาะออกมาปนอยู่ในอาหารเข้าสู่ร่างกายของเรา จนเกิดการสะสมในร่างกายปริมาณมาก

นอกจากนั้นแล้วผู้ประกอบการร้านอาหาร ส่วนใหญ่ยังนิยมใช้ “ตะเกียบอนามัย” ชนิดใช้แล้วทิ้ง ฟังชื่อแล้วทำให้มั่นใจว่าจะได้ตะเกียบที่สะอาด ปลอดภัย แต่แท้จริงแล้วตะเกียบชนิดนี้เป็นที่สะสมของสารเคมีอันตรายหลายชนิด โดยเฉพาะ “สารฟอกขาว” ซึ่งเป็นชนิดเดียวกับที่ใช้แช่ถังอก ที่มีสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เป็นส่วนประกอบ เมื่อสารชนิดนี้ถูกน้ำร้อนหรือของที่มีอุณหภูมิสูงจะเปลี่ยนเป็นสารซัลฟูริก ชนิดเดียวกับที่ใช้ในแบตเตอรี่รถยนต์ เมื่อเราใช้ตะเกียบที่มีสารฟอกขาว ในอาหารที่ร้อนจัด เช่น สุกี้ หม้อไฟ หมูกระทะ เป็นต้น จะทำให้สารดังกล่าวละลายออกมาจากตะเกียบปะปนในอาหาร

ในรายที่แพ้ยหรือเป็นโรคหอบหืดจะมีอาการแสดงทันทีที่ได้รับสารนี้เข้าไป ส่วนในคนที่ร่างกายแข็งแรงจะไม่แสดงอาการ แต่จะค่อย ๆ สะสมในร่างกาย ทำให้ภูมิคุ้มกันต่ำลง จึงมีโอกาสเกิดโรคต่าง ๆ ได้ง่ายกว่าปกติ เพราะร่างกายไม่มีภูมิต้านทาน หากได้รับสารสะสมนานเข้าอาจจะรุนแรงเกิดโรคมะเร็ง

✘ **ตะเกียบใช้แล้วทิ้งกว่าจะถึงมือผู้บริโภค**

เรารู้หรือไม่ว่า ตะเกียบไม้ใช้แล้วทิ้งที่แสนจะสะดวกสบายนั้น มีกรรมวิธีการผลิตรวมถึงการขนส่ง ที่ค่อนข้างสูงเสียงต่อความไม่ปลอดภัย เริ่มตั้งแต่วิธีการผลิตตะเกียบไม้จากท่อนไม้เล็ก ๆ ให้เป็นตะเกียบ แล้วผ่านการฟอกขาวด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์หรือ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เมื่อตากแห้งแล้วจึงทำการขนส่งทางเรือข้ามน้ำ ข้ามทะเล (ในกรณีนี้ผู้ผลิตจากต่างประเทศ) ไปส่งยังผู้ค้า ในระหว่างนี้ตะเกียบที่เก็บ ไว้อาจโดนทั้งหนูและแมลงสาบปะปน เมื่อถึงมือผู้ค้าแล้วจะนำมาห่อใหม่โดยไม่ไต่ฆ่าเชื้อ เราจึงมีโอกาสได้รับทั้งเชื้อโรคและสารตกค้างที่ติดอยู่ในรูพรุนของเนื้อไม้ ไปจนถึงเวลาใช้ ทำให้สูงเสียงต่อการท้องเสียและหอบหืด

เพื่อความปลอดภัยเมื่อต้องใช้ตะเกียบ

วิธีการที่ช่วยให้เราเสี่ยงจากพิษภัยของสารเคมีในตะเกียบ เมื่อต้องใช้ตะเกียบกินของร้อน ๆ สามารถป้องกันได้ด้วยการนำตะเกียบไปแช่น้ำร้อนก่อนประมาณ 3-4 นาที แล้วเทน้ำทิ้งไป จึงค่อยนำตะเกียบมาใช้ แต่ในความเป็นจริงการแช่ตะเกียบตามร้านอาหาร หรือร้านก๋วยเตี๋ยวข้างทางค่อนข้างยุ่งยาก และคนขาย ไม่อยากทำให้ ทางที่ดีคือ เราอาจนำตะเกียบส่วนตัวไป ใช้เอง หรือทำความเข้าใจเกี่ยวกับร้านอาหาร จะได้ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อมูลน่ารู้

• นักเรียนในญี่ปุ่นทดลองนำน้ำที่แช่ตะเกียบ 7 วัน และมีกลิ่นเหม็นมาเพาะถั้วเขียว ผลปรากฏว่า ถั้วเขียวโตช้ากว่าปกติ และหยุดโตเมื่อต้นสูงได้ประมาณ 5-6 เซนติเมตร และตายลงในที่สุด

• จากการทดสอบวันที่ได้จากการเผาตะเกียบพบว่า มีฤทธิ์เป็นกรด

• เฉพาะในไต้หวัน แต่ละปีมีการใช้ตะเกียบ กว่า 1,000 ล้านคู่ นั้นหมายความว่า ต้นไม้ 29 ล้านต้น ต้องถูกตัดโค่นลง

• เมื่อรวมปริมาณการใช้ตะเกียบทั่วโลก ต้นไม้กี่ล้านต้นที่จะถูกตัดโค่นลงเพื่อนำมาทำตะเกียบ ?

ที่มา ... วิชาการดอทคอม