

เรื่อง"หมู"ไม่ใช่เรื่องหมูๆ

นำเสนอเมื่อ : 1 ต.ค. 2552

เรื่อง"หมู"ไม่ใช่เรื่องหมูๆ

กินไม่ดีมีภัย

อันตรายเนื้อแดง-มันน้อย




"หมูทำอะไรก็อร่อย" ว่ากันไว้อย่างนั้น...

แต่ยุคนี้สมัยนี้ถ้าคิดเพียงเรื่องอร่อย อาจจะอร่อยได้ในภายหลัง เพราะก็อย่างที่รู้ ๆ กันอยู่ว่าเดี๋ยวนี้เรื่องอาหารการกินหลายชนิดกลายเป็น "ภัยใกล้ตัว" ที่ต้องระมัดระวัง อย่าง "ลูกชิ้น" ที่ผสม "บอแรกซ์" หรือน้ำประสานทอง เพื่อให้เต่งตึง nahrับประทานทุกวันนี้ก็ยังคงมีอยู่, "กุ้ง" ก็มีการใส่สาร "ฟอร์มาลิน" เพื่อให้ดูสดตลอดเวลา, "ไก่" ก็ฉีดสารเร่งให้โตไวทันขายทันใจคนเลี้ยง แต่อันตรายคนกิน, "วัว" ก็ไม่ค่อยปลอดภัยเพราะมีโรคต่าง ๆ เช่น "โรควัวบ้า" เขามาสร้างปัญหา ฯลฯ

และล่าสุด "หมู" ก็อยู่ในข่ายอันตรายได้เช่นกัน !!

รายงานเรื่อง "ภัยจากหมู" ของ รศ.ดร.ชัยณรงค์ คันธนิต อาจารย์ประจำภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรฯ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ระบุว่า... ระบบการผลิตด้านการเกษตรของไทยค่อนข้างจะเป็นระบบเสรี ที่มีความเสรีมากเกินขอบเขต ในช่วงการเลี้ยงหมูจึงมีการใช้ "ยาปฏิชีวนะ" คุณสมบัติหมูก็เป็นอย่างไม่อื่น และเกิดการตกค้างทั้งใน "เครื่องในหมู" และ "เนื้อหมู"

ยาปฏิชีวนะเหล่านี้เป็นยาตัวเดียวกันกับ ที่แพทย์สั่งให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค ในการรักษาโรคตามปกติทั่วไป ซึ่งเมื่อร่างกายคนเรา มีการสะสมของยาชนิดเดียวกัน หรือมีฤทธิ์คล้ายคลึงกัน อันเกิดมาจากการบริโภคเนื้อหมูหรือเครื่องในหมู ปัญหาที่จะเกิดขึ้นตามมาอันดับแรกก็คือการ "ดี้อยา" ในการรักษาโรค

 ในบ้านเราพ่อค้าจับหมูซึ่งเป็นพ่อค้าคนกลางนั้นค่อนข้างมีอิทธิพลสูงมาก เมื่อผู้บริโภคหรือตลาดมีความต้องการบริโภค หมูเนื้อแดง ๆ และ มันน้อย ซึ่งมีราคาขายค่อนข้างดีกว่าหมูที่เนื้อแดงน้อยและมันมาก จึงทำให้เป็นที่มาของการบังคับใช้สารเร่งเนื้อแดงในหมู **เบตา-อะโกนิสท์** มากเกินความพอดี ผลลัพธ์ก็คือมีสารพวกนี้

ตกค้างอยู่ในเนื้อหมู และเครื่องในหมู ซึ่งส่งผลเสียต่อผู้บริโภค"

ขยายความเรื่อง "เบต้า-อะโกนิสต์" กันหน่อย เพราะหลายคนคงสงสัยว่ามันคืออะไร ??

ในรายงานเรื่อง "เบต้า-อะโกนิสต์ : สารเร่งเนื้อแดง" ของ รศ.ดร. ธงชัย เฉลิมชัยกิจ อาจารย์ประจำคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ระบุว่า...สารในกลุ่มนี้ประกอบด้วย เคลนบูทามอล, ซาบูทามอล, โบโรโมบูเทอ รอล, คิมบูเทอรอล, มาเฟนเทอรอล, ทุโลบูเทอรอล, เคลนเฟนูเทอรอล, คาร์บูเทอรอล, ซีมาเทอรอล, และเทอบูทารีน มีคุณสมบัติในการขยายหลอดลม ช่วยให้กล้ามเนื้อคลายตัว

แต่มีผลข้างเคียงคือทำให้มีอาการกล้ามเนื้อสั่น หัวใจเต้นเร็วกว่าปกติ ภาวะกระดูกพรุน วิงเวียน ปวดศีรษะ จิงหามใช้กับคนที่เป็โรคหัวใจ ความดันโลหิต เบาหวาน

"สารหรือยากลุ่มดังกล่าว ยังสามารถกระตุ้นการเผาผลาญไขมัน ที่สะสมในร่างกายได้ โดยเฉพาะเคลนบูทามอล และซาบูทามอล ดังนั้น จึงมีการนำมาใช้ผสมในอาหารให้สัตว์กิน เพื่อเพิ่มเนื้อแดง และลดไขมันในกล้ามเนื้อ ซึ่งเคยมีตัวอย่างในสเปน และฝรั่งเศสแล้วว่า มีการลักลอบผสมเคลนบูทามอลในอาหารให้โคขุนกิน จนเกิดปัญหาการตกค้างสะสม และผู้บริโภคก็เกิดอาการข้างเคียง คือมีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก วิงเวียน ปวดศีรษะ และหัวใจเต้นเร็วกว่าปกติ"

อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่เรื่องน่าแปลกที่จะมีการลักลอบใช้สารนี้เร่งเนื้อแดงในทั่วโลก และทั่วประเทศไทย ในหมู่นั้นทำให้ขายได้ราคาดีกว่าเนื้อหมูที่มีมันมาก

ไม่เท่านั้น..!! ยังมีการผสมสาร "ซัลฟา" ลงไปด้วย ซึ่งสารซัลฟานี้เป็นยาที่ป้องกัน และแก้โรคท้องร่วง แต่เป็นยาที่จะใช้ได้ก็ต่อเมื่อแพทย์เป็นผู้สั่งเท่านั้น โดยเมื่อมีการผสมลงไปในอาหารให้หมูกินมันจะสะสม และตกค้างมาถึงผู้บริโภค และก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายในที่สุด

สมชาย นิติกายจนา กรรมการผู้จัดการบริษัท เอสพีเอ็ม อาหารสัตว์ จำกัด ยอมรับว่า...บริษัทของตนซึ่งมีฟาร์มเลี้ยงหมูอยู่ประมาณ 40,000 ตัว ได้ใส่สารเบต้า-อะโกนิสต์ผสมในอาหารให้หมู เพื่อให้หมูมีเนื้อแดง และมันน้อย แต่การที่ผสมสารเร่งดังกล่าวจริง ๆ แล้วไม่ได้เป็นสิ่งที่ดีหรือเจ้าของฟาร์มหมูทุกคนต้องการทำ แต่เป็นเพราะความต้องการของตลาดคือ "คนกิน" ซึ่งทำให้ "พ่อค้าจับหมู" ต้องการแบบนั้นด้วย

✘ "จะทําอย่างไรได้ในเมื่อคนกิน พ่อค้า ต้องการเนื้อหมูแดง ๆ มันน้อย ซึ่งราคาดีกว่ามันหนามาก ๆ เมื่อบริษัทอื่น เขาใส่กันถ้าเราไม่ใส่หมูก็ขายไม่ได้ เมื่อมีข่าวออกมาแบบนี้แล้วหากคนไม่กินหมูขึ้นมา คนที่จะเดือดร้อนอันดับแรก ก็คือเจ้าของฟาร์มหมู แต่ไม่เป็นไร...หากมันเจ๊งธุรกิจอื่น ๆ ที่ต่อเนื่องอีกกว่าปีละ 50,000 ล้านบาท ก็ต้องพินาศตามไปด้วย เช่น ไร่ข้าว ซึ่งเป็นอาหารหมู

"เมื่อออกประกาศห้ามตรงนี้แล้วทำไมไม่หาทางเลือกอื่น ๆ ให้กับเราบ้าง ทั้ง ๆ ที่สารเร่งเนื้อแดงตัวอื่น ๆ ก็ยังมีอีกมาก แต่ไม่ยอมให้ใช้"

ก็เป็นเสียงสะท้อนอีกมุมหนึ่งจากคนเลี้ยงหมู

ที่ชื่อว่า "ผู้บริโภค" เองนั้นแหละต้นเหตุ !!

อย่างไรก็ตาม ผศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ให้ความรู้โดยแนะวิธีการสังเกตเนื้อหมู ที่ปลอดภัยจากการใช้สารเร่งเนื้อแดงว่า... การที่เราจะทราบว่าเป็นเนื้อหมูที่เราจะซื้อนั้นใช้สารเร่งเนื้อแดงหรือไม่

คงไม่สามารถที่จะดูด้วยตาเปล่าว่าในเนื้อหมูนั้นมีการสะสมของสารนี้อยู่หรือไม่

แต่ก็มีอยู่วิธีหนึ่งซึ่งพอจะช่วยได้...

✘ "คือการสังเกตดูเนื้อหมู เนื้อหมูที่มีสีแดง-คล้ำ-แห้ง ไม่ควรซื้อ !! เนื้อหมูชั้นใต้มีมันหมูบางน้อยกว่า 1 เซนติเมตร ซึ่งบางผิดปกติ คงต้องตั้งข้อสงสัยไว้ก่อน หมูที่มีไขมันหนาก็ควรจะซื้อไป อยาคิดว่าหมูมันมากไม่ดี กินแล้วอ้วน ซึ่งจริง ๆ แล้วมันหมูหนา ๆ หากเราไม่กินสามารถนำมาเจียวเป็นน้ำมันได้"

เช่นเดียวกับ หมูสามชั้น ปัจจุบันเห็นว่า ปริมาณมันหมูจะบางกว่าเนื้อหมูเสียอีก หมูสามชั้นที่มีมันหมู 40% เนื้อหมู 60% ก็ไม่ควรซื้อ !! ควรจะซื้อหมูสามชั้นที่มันหมู 60% เนื้อหมู 40% จะปลอดภัยกว่า

ย้ำอีกครั้งว่า ความต้องการบริโภคแต่หมูที่มีเนื้อแดง ๆ มันน้อย ๆ ของเรา ๆ ท่าน ๆ ท่าน ๆ นี้แหละ...ที่น่าพิศภยมาสู่ตัวเราเอง ดังนั้นจึงถึงเวลาที่ต้องมาเปลี่ยนทัศนคติกินใหม่เสียทีแล้ว

เรื่อง "หมู" มิใช่ "เรื่องหมู ๆ" อีกต่อไป

ไม่คิดใหม่-กินใหม่...ตายง่าย ๆ นะเออ !?!

ขอบคุณข้อมูล จาก นสพ.เดลินิวส์ และ
www.thaihealth.info/index.html