

สกว. แฉอันตรายเส้นกวยเตี๋ยว

นำเสนอเมื่อ : 29 ต.ค. 2551

เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จัดการประชุมสัมมนาเรื่อง "เปิดประเด็น (เสน)...คนจุดเปลี่ยน" โดยเชิญผู้ประกอบการกวยเตี๋ยวทั่วประเทศพร้อมผู้แทนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต่างๆ มาร่วมรับฟังข้อมูลกระบวนการผลิตเส้นกวยเตี๋ยวที่อันตราย พร้อมหาแนวทางปรับปรุงเส้นกวยเตี๋ยวให้ได้มาตรฐาน ผศ.ดร. บัณฑิต อินดวงศ์ หัวหน้าชุดโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม เอสเอ็มอี ฝ่ายอุตสาหกรรม

สกว. กล่าวว่า ที่ผ่านมา สกว. ได้ศึกษากระบวนการผลิตเส้นกวยเตี๋ยว พบว่ามีการใช้น้ำมันเป็นส่วนผสมในปริมาณสูง โดยน้ำมันส่วนใหญ่เป็นน้ำมันเก่า น้ำมันทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง เพื่อป้องกันกลิ่นคาวของเส้นกวยเตี๋ยว ทำให้มีความหนืดสูง ถือว่าอันตรายมาก เพราะมีการสะสมของสารโพลาร์ที่ส่งผลต่อการทำงานของเซลล์ และเป็นสาเหตุของโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดและหัวใจ นอกจากนี้ น้ำมันที่ใส่ทำเส้นกวยเตี๋ยวยังอาจปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซินส์ ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็งตับและมะเร็งลำไส้

ผศ.ดร.บัณฑิตกล่าวว่า ในกระบวนการผลิตมีการใส่สารส้ม หรือ อะลูมิเนียม อะลัม จากการศึกษาในเส้นกวยเตี๋ยวพบมีปริมาณอะลูมิเนียมอยู่ถึง 620 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งถือว่าอันตรายต่อสุขภาพมาก เพราะส่งผลต่อระบบประสาท อาจก่อให้เกิดการอักเสบของไตและกรวยไต ขณะนี้ได้นำข้อมูลให้ อย. แล้ว และอยู่ระหว่างดำเนินการเพื่อหาแนวทางจัดการให้ทุกโรงงานได้รับมาตรฐาน

ขอขอบคุณข้อมูลจาก **ไทยรัฐ**