

ทานหมุยอให้ปลอดภัย จากสารกันบูด

นำเสนอเมื่อ : 15 ก.พ. 2552

แต่ก่อนร่อนชะไรกว่าจะได้กิน “หมุยอ”
ผลิตภัณฑ์ขนมอาหารจากภูมิปัญญาชาวนานต้องรอให้มีใครไปเที่ยวเมืองเหนือหรืออีสานหิ้วมาเป็น “ของฝาก”
แต่เดี๋ยวนี้แค่เดินเข้าตลาดหรือร้านสะดวกซื้อที่มีอยู่ทุกหัวถนนก็ได้หิ้วหมุยอกันเพลิน

แต่นั้นก็อาจหมายถึงได้รับของแถมอย่าง “สารกันบูด” อย่างคาดไม่ถึง เพราะจากการสุ่ม ตัวอย่างของ
“ฉลาดซื้อ” วารสารรายเดือนของมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค ฉบับล่าสุดเดือนมกราคมที่ผ่านมา แจ้งว่าสุ่มตัวอย่างหมุยอ 5
ชนิด ยี่ห้อที่วางจำหน่ายทั่วประเทศ ปรากฏว่ามีสารกันบูดทุกยี่ห้อที่นำมาทดสอบ
และหลายยี่ห้อนั้นมีปริมาณสารกันบูดเกินมาตรฐานอีกด้วย

สารกันบูดส่วนใหญ่ที่นิยมใช้กัน ได้แก่ กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิก
ซึ่งตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุขให้ใช้ได้ แต่มีมาตรฐานกำหนดว่าต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม
เพราะถ้ามากกว่านั้นจะเสี่ยงกับการรับสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายมากเกินไป

แม้ว่าจากตัวอย่างที่ส่งตรวจจะไม่ใช่ข้อสรุปตายตัว แต่เรื่องแบบนี้กันไว้ดีกว่าแก้
ถ้าอยากกินหมุยอให้ปลอดภัย เรามีวิธีที่จะลดปริมาณกรดเบนโซอิกลงให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานได้ โดย
นำหมุยอไปลวกน้ำเดือด

วิธีนี้ค่อนข้างเวิร์กแล้วว่าปลอดภัย จากการศึกษาของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ นครราชสีมา
ศึกษาแล้วรับรองว่า เมื่อนำหมุยอไปลวกในน้ำเดือด จะสามารถลดปริมาณกรดเบนโซอิกได้
ส่วนปริมาณที่ลดลงมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับอัตราส่วนของน้ำกับหมุยอที่ใช้

ดังนั้น ก่อนหิ้วหมุยอครั้งต่อไป อย่าลืมลวกหรือต้มก่อน จะเป็นการดีที่สุด
แม่หมุยอเหล่านั้นจะถูกทำให้สุกมาแล้วก็ตามที.