



กะน้ำ หน้าฝน

ฝนโปรยปรายเป็นสัญญาณแห่งความชุ่มชื้นและสดใสมองไปทางไหน มีแต่สีเขียวขจีของต้นไม้ ใบหญ้า และพืชผัก คงพอจะบรรเทาความแห้งแล้งของผืนดินไปได้บ้าง

พืชผักทั้งหลายนั้นก็มีมากพอจะหล่อเลี้ยงคนทั้งประเทศให้กินอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์

ผักเป็นอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกาย ทำให้มีสุขภาพดีและแข็งแรง แต่ถ้านำผักไม่ดี อาจได้ยาฆ่าแมลงเป็นของแถมติดมาด้วย เช่น กะน้ำ

กะน้ำ เป็นผักใบเขียวยอดนิยม หาซื้อได้ง่ายและมีให้บริโภคตลอดทั้งปี สามารถปลูกไว้กินเองได้ตามบ้านเรือน

หากปลูกให้พอกินในครัวเรือน ก็ไม่ต้องใส่สารเร่งหรือยาฆ่าแมลงที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย

แต่ถ้าเป็นเชิงการค้า คือปลูกแล้วส่งขายตามท้องตลาด อันนี้คงต้องพึ่งหาสารเคมี ซึ่งนอกจากจะสามารถกำจัดศัตรูพืชของผักที่ปลูกแล้ว ยังเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ช่วยให้ผู้ปลูกกำหนดปริมาณผลผลิตของผักได้ด้วย

สำหรับยาฆ่าแมลงที่ชาวสวนนิยมใช้นั้น แบ่งเป็น 4 กลุ่มหลักคือ **กลุ่มออร์กาโนคลอรีน** **กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต** **กลุ่มไพรีทรอยด์** และ**กลุ่มคาร์บาเมต**

ซึ่งแต่ละกลุ่มมีคุณสมบัติในการฆ่าแมลงแตกต่างกัน รวมถึงพิษและอันตรายที่ต่างกันด้วย

วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างผักกะน้ำสด จำนวน 5 ตัวอย่าง จากตลาดสด 5 แห่ง เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาฆ่าแมลง **กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต** ตกค้าง 32 รายการ และ **กลุ่มไพรีทรอยด์** ตกค้าง 6 รายการ

ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่า มีกะน้ำ 1 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง 2 ชนิด คือ สารไดโครโทฟอส และไซเปอร์เมธริน แต่พบในปริมาณที่น้อยมาก ผลดังตาราง

ทางที่ดี ก่อนนำกะน้ำและผักสดที่ซื้อจากท้องตลาดทุกชนิดมาประกอบอาหาร ควรล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้งเสียก่อน เพื่อความปลอดภัย.

ผลการวิเคราะห์สารพิษตกค้างในผักกะน้ำ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณที่ตรวจพบสารพิษตกค้าง (มิลลิกรัม / กิโลกรัม)	
	สารกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต (32 รายการ)	สารกลุ่มไพรีทรอยด์ (6 รายการ)
ผักกะน้ำ ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ	ไม่พบ
ผักกะน้ำ ย่านตลาดนครหลวง	พบสารไดโครโทฟอส 0.50 มิลลิกรัม / กิโลกรัม	พบสารไซเปอร์เมธริน 0.17 มิลลิกรัม / กิโลกรัม
ผักกะน้ำ ย่านบางขุนศรี	ไม่พบ	ไม่พบ
ผักกะน้ำ ย่านบางขุนนท์	ไม่พบ	ไม่พบ
ผักกะน้ำ ย่านตลาดพงษ์ทรัพย์	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24 - 26 พ.ค. 2553 วิเคราะห์ In-house method based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) (NFI T 9140)

ฝ่ายวิจัยและบริการข้อมูล / ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เผยแพร่โดย แผนกประชาสัมพันธ์ โทร. 0-2886-8088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter