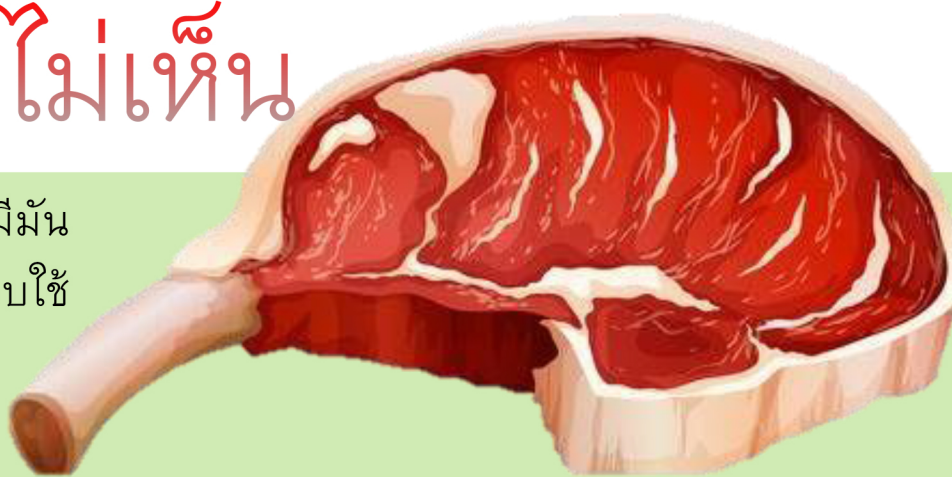


สารเร่งเนื้อแดง

ภัยร้ายแฝง ที่มองไม่เห็น

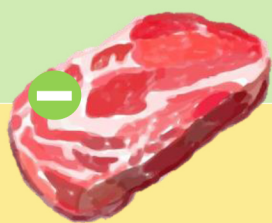


ปัจจุบันคนส่วนใหญ่นิยมบริโภคหมูเนื้อแดง ไม่มีมัน เนื่องจากกลัวโรคอ้วนจึงทำให้ฟาร์มเลี้ยงสุกรบางรายลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงหรือสารเคมี **กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์** ในเนื้อสุกร

สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์คือ



ได้แก่ เคลนบิวรอล และซาลบิวทามอล



ตัวยาทางการแพทย์ที่ใช้รักษาโรคหอบหืดในคน แต่ผู้เลี้ยงสัตว์นำมาใช้ในสัตว์ซึ่งมีผลข้างเคียง คือมีฤทธิ์ส่งเสริมการเปลี่ยนไขมันเป็นกล้ามเนื้อ และลดการสะสมไขมันในเนื้อเยื่อ



จึงถูกนำมาใช้ผสมในอาหารสัตว์

ที่ใช้เลี้ยงหมู วัว และไก่เพื่อเพิ่มปริมาณเนื้อแดงและลดปริมาณไขมันลง



อันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์ และผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์

ทำให้มือสั่น
กล้ามเนื้อ
กระตุก

ปวดศีรษะ
เวียนศีรษะ

หัวใจ
เต้นเร็ว

ส่งผลกระทบต่อการทำงาน
ของระบบประสาท

อันตราย

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ กำหนดให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β -Agonist) และเกลือของสารกลุ่มนี้ รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย

การเลือกซื้อเนื้อสัตว์อย่างไรให้สะอาดและปลอดภัย

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพเนื้อสัตว์ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
2. กรณีซื้อเนื้อแช่เย็น ควรสังเกตวันที่ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ซึ่งไม่ควรเกิน 3 วัน
3. เนื้อที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดงถ้าหั่น และปล่อยไว้จะมีลักษณะแข็ง ส่วนเนื้อปกติมีลักษณะยืดหยุ่น ไม่แข็งกระด้าง
4. ไม่ควรเลือกซื้อเนื้อที่มีสีแดงเกินไปและมีไขมันบาง
5. ควรเลือกซื้อเนื้อที่มีเนื้อแดง 2 ส่วนต่อมัน 1 ส่วน



ที่มา : - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

- ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม (ออนไลน์) สืบค้นจาก www.nfi.or.th/foodsafety/upload/damage/pdf/beta-agonist.pdf วันที่สืบค้น 14 สิงหาคม 2563

- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ ,เตือนผู้บริโภค สารเร่งเนื้อแดงอันตราย (ออนไลน์)สืบค้นจาก www.thaihealth.or.th/Content/2559-เตือนผู้บริโภค%20สารเร่งเนื้อแดงอันตราย%20.html วันที่สืบค้น 15 สิงหาคม 2563

เรียบเรียงโดย นางสาวจุฑาภรณ์ ไยทองคำ นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



@ foodsanitation



Food Sanitation Division Health Department BMA