



ลดมลพิษทางอากาศจากการปิ้งย่าง... ทำได้อย่างไร ?



เรียบเรียงโดย นางสาวสุภาวดี ศรีนวล
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

กรุงเทพมหานครมีการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็วทำให้วิถีการดำรงชีวิตคนเมืองเปลี่ยนไปนิยมการบริโภคอาหารนอกบ้าน อาหารปิ้งย่างจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สะดวกทำให้ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เช่น ไก่ย่าง ไม้กระถ่ออีสานย่าง หมูปิ้ง เป็นต้น ที่จำหน่ายในแผงลอยริมบาทวิถี ตลาด และร้านอาหาร ซึ่งมลพิษที่เกิดจากการปิ้งย่างเนื้อสัตว์บนเปลวไฟโดยตรง พบว่าก่อให้เกิดฝุ่นละอองขนาดเล็ก ก๊าซคาร์บอนมอนนอกไซด์ และสารอินทรีย์ระเหยง่าย



ปี 2556 สำนักสิ่งแวดล้อมได้ทำการเก็บ และวิเคราะห์ตัวอย่างอากาศจากการปิ้งย่างเนื้อสัตว์ประเภทไก่บนเตาไม้ควันและเตาสดควัน เพื่อศึกษาหา ระดับความเข้มข้นของสารเบนซีน (Benzene) ซึ่งจัดเป็นสารก่อมะเร็ง และ สารอินทรีย์ระเหยง่ายรวม (Total Volatile Compounds : Total VOCs)

ผลการเก็บและวิเคราะห์ตัวอย่างอากาศจากการปิ้งย่างไก่

- สารเบนซีน พบในตัวอย่างอากาศบนทั้งสองเตา ส่วนใหญ่มีระดับความเข้มข้นเฉลี่ยของสารเบนซีนน้อยกว่า 0.03 ppm. ถึงแม้ว่าจะพบในระดับน้อยแต่ถ้าหากได้รับเป็นเวลานานอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยในระยะยาวได้
- สารอินทรีย์ระเหยง่ายรวม พบในตัวอย่างอากาศ มีระดับความเข้มข้นของสารอินทรีย์ระเหยง่ายรวมเฉลี่ยของเตาไม้ควันเท่ากับ 6.66 ppm. และเตาสดควันเท่ากับ 1.96 ppm.
- อัตราการปล่อยมลสารทางอากาศของสารอินทรีย์ระเหยง่าย พบว่าเตาสดควันสามารถลดการปล่อยมลสารทางอากาศของสารอินทรีย์ระเหยง่ายรวมเท่ากับ 18.70×10^{-3} กรัม/กิโลกรัมของสเปกหรือลดลงประมาณ 4.6 เท่า

ผู้ประกอบการปิ้งย่างสามารถ
ลดมลพิษทางอากาศได้โดย...

1. เลือกใช้อุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละอองจากการปิ้งย่างไม่ให้ฟุ้งกระจาย
2. ใช้เตาแบบลดควัน
3. ใช้เชื้อเพลิงในการปิ้งย่างที่ไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง (ถ่านอนามัยหรือถ่านอัดแท่งอนามัย)



ที่มาของข้อมูล



1. การควบคุมมลพิษจากการปิ้งย่าง สำนักสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร. [เข้าถึงเมื่อ 25 มิถุนายน 2561]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.bangkok.go.th/environment>
2. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถ่านอัดแท่งอนามัย. [เข้าถึงเมื่อ 25 มิถุนายน 2561]. <http://www3.rdi.ku.ac.th>

