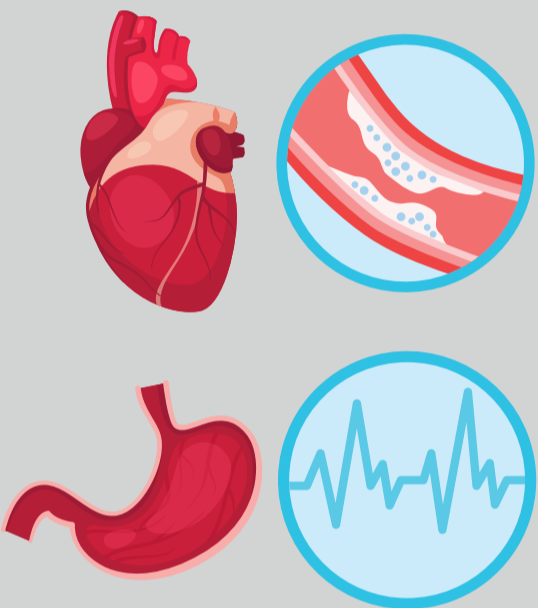




# สารเร่งเนื้อแดง ตกค้างในเนื้อสัตว์

## อันตรายจากการบริโภคเนื้อสัตว์ ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง



ส่งผลกระทบต่อการทำงานของระบบประสาท  
ที่ควบคุมการทำงานของกล้ามเนื้อหัวใจ  
กล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือด  
หลอดเลือด กระเพาะปัสสาวะ



มือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ  
หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย  
วิงเวียนศีรษะ บางรายเป็นลม  
นอนไม่หลับ คลื่นไส้ อาเจียน  
หรือมีอาการทางจิตประสาท



ผู้ที่เป็นโรคหัวใจ โดยเฉพาะหัวใจ  
เต้นผิดจังหวะหรือหัวใจเต้นเร็วผิดปกติ  
ผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน  
และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์  
อาจทำให้มีอาการของโรคเพิ่มขึ้น



แม้การทำให้เนื้อสุกแล้วก็ไม่สามารถ  
ทำให้สารเร่งเนื้อแดงสลายไป  
ส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค

สารเร่งเนื้อแดงคือสารเคมีในกลุ่ม  
เบต้าอะโกนิสต์ (Beta - agonists) เป็นยา  
ขยายหลอดลมในคนและเป็นยารักษาโรค  
ต่างๆในสัตว์ แต่มีการนำไปผสมกับอาหาร  
หรือเครื่องดื่มของสัตว์โดยเฉพาะโคและสุกร  
เพื่อให้สัตว์เจริญเติบโต น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น  
เนื้อแดงมากขึ้น ไขมันน้อย สารเร่งเนื้อแดง  
ที่ตรวจพบ ได้แก่ สารซัลบูตามอล (Salbutamol),  
คลินบูเทอรอล (Clenbuterol) และแรคโทพามีน  
(Ractopamine) ต้องไม่พบการปนเปื้อน  
สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ ตามประกาศ  
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546  
และปัจจุบันประเทศไทยห้ามใช้สารเร่งเนื้อแดง  
ในการผลิตอาหารสัตว์โดยเด็ดขาด ตาม  
พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์  
พ.ศ. 2558

## ข้อแนะนำ ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์

▶ ไม่ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีสีแดงเข้ม และ  
มีไขมันน้อยเกินไป

▶ ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อแดง 2 ส่วน  
ต่อมัน 1 ส่วน

▶ เนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงเมื่อตัดวาง  
ทิ้งไว้จะค่อนข้างแห้งต่างกับเนื้อสัตว์ปกติ  
ซึ่งจะมีน้ำซึมออกมา

▶ ซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งที่น่าเชื่อถือได้หรือได้  
รับรองว่าปลอดสารเร่งเนื้อแดง

