

สารเร่งเนื้อแดง



ภัยร้ายแฝง ที่มองไม่เห็น



ปัจจุบันคนส่วนใหญ่นิยมบริโภคหมูเนื้อแดง ไม่มีมัน เนื่องจากกลัวโรคอ้วนจึงทำให้ฟาร์มเลี้ยงสุกรบางรายลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงหรือสารเคมี **กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์** ในเนื้อสุกร

สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์คือ ?

ได้แก่ **เคลนบิวรอล และซาลบิวทามอล**



ตัวยาทางการแพทย์ที่ใช้รักษาโรคหอบหืดในคน แต่ผู้เลี้ยงสัตว์นำมาใช้ในสัตว์ซึ่งมีผลข้างเคียงคือมีฤทธิ์ส่งเสริมการเปลี่ยนไขมันเป็นกล้ามเนื้อ และลดการสะสมไขมันในเนื้อเยื่อ

จึงถูกนำมาใช้ผสมในอาหารสัตว์ ที่ใช้เลี้ยงหมู วัว และไก่เพื่อเพิ่มปริมาณเนื้อแดงและลดปริมาณไขมันลง



อันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์ และผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์

ทำให้มือสั่น กล้ามเนื้อ กระตุก

ปวดศีรษะ วิงเวียนศีรษะ

หัวใจเต้นเร็ว

ส่งผลกระทบต่อการทำงานของระบบประสาท



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

