



บทอ่าน กิจกรรม ประเมินค่างานเขียนร้อยแก้ว
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง พินิจสารจากงานเขียน
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๙ เรื่อง ประเมินสารอย่างชาญฉลาด
รายวิชา ภาษาไทย รหัสวิชา ท๒๒๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒



คำชี้แจง ให้นักเรียนอ่านสารที่ให้ความรู้ จากหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ ฉบับวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๓ หน้า ๗ แล้วการวิเคราะห์และประเมินค่าสาร



อะฟลาท็อกซินในพริกแห้ง

เชื้อรามีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารทั้งในแง่คุณประโยชน์ และก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหารในระหว่างการเก็บรักษา ถ้าอาหารถูกเก็บในสภาพที่เหมาะสม ทั้งความชื้นและอุณหภูมิต่อการเจริญของเชื้อรา ก็อาจก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหารนั้น ๆ ได้

นอกจากเชื้อราจะก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหารแล้ว ยังมีเชื้อราบางชนิดที่ผลิตสารพิษเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น ราในกลุ่ม *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus parasiticus* ซึ่งมีสีเหลืองอมเขียว หรือเหลืองอมน้ำตาล ราพวกนี้สามารถสร้างสารพิษกลุ่มหนึ่งที่เรียกว่า อะฟลาท็อกซิน

อะฟลาท็อกซินเป็นสารที่ทนต่อความร้อนได้สูงถึง ๒๘๘ องศาเซลเซียส ความร้อนที่เราใช้ประกอบ อาหารประจำวัน เช่น หุง ต้ม นึ่ง หรือแม้แต่วิธีพาสเจอร์ไรส์และสเตอริไลซ์ก็ไม่สามารถทำลายพิษของมันได้ ส่วนใหญ่ผลิตภัณฑ์ที่มักจะตรวจพบการปนเปื้อนของอะฟลาท็อกซิน คือพวกพืชผลทางการเกษตร เช่น ถั่ว พริก ข้าวโพด เป็นต้น

เมื่อร่างกายได้รับพิษของ อะฟลาท็อกซิน จะเกิดอาการชัก หายใจลำบาก ตับถูกทำลาย หัวใจและสมอง บวม ถ้าโชคร้ายหากร่างกายได้รับพิษมาก อาจทำให้เกิดมะเร็งในตับได้ เพราะฉะนั้นวิธีการหลีกเลี่ยงอย่างง่ายคือการหัดเป็นคนช่างสังเกต เลือกดูอาหารที่เสื่อมสภาพด้วยตาเปล่าหากเห็นว่ามีสีหรือลักษณะเปลี่ยนไปจากเดิม ก็ ควรหลีกเลี่ยง เลือหาอาหารชนิดอื่นเสริมให้ร่างกายแทนดีกว่า

วันนี้สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างพริกแห้งจำนวน ๕ ตัวอย่าง ที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดในเขต กรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสาร อะฟลาท็อกซิน ผลปรากฏว่าทั้ง ๕ ตัวอย่างพบสารอะฟลาท็อกซินปนเปื้อนในปริมาณที่สามารถยอมรับได้ คือไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัม/กิโลกรัม

ผลการวิเคราะห์อะฟลาท็อกซินในพริกป่น และพริกแห้ง	
ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณอะฟลาท็อกซิน B ₁ (ไมโครกรัม/กิโลกรัม)
พริกป่น ยี่ห้อที่ ๑ ย่านบางแค	๗.๔๒
พริกป่น ย่านตลาดวัดกลาง บางยี่เรือ	๕.๐๗
พริกป่น จากร้านค้าย่านบางรัก	๑๐.๓๘
พริกแห้ง ย่านตลาดราชวัตร	๘.๑๔
พริกป่น ย่านตลาดนครหลวง บางกอกน้อย	๖.๒๗
วันที่วิเคราะห์ ๑๕ ต.ค. ๒๕๕๓ วิเคราะห์ Modified method based on AOAC (๒๐๐๕), ๕๕๑.๓๑ ฝ่ายวิจัยและบริการข้อมูล/ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร องค์การเครือข่ายกระทรวงอุตสาหกรรม เผยแพร่โดยแผนกประชาสัมพันธ์ โทร. ๐-๒๘๘๖-๘๐๘๘ หรือ www.nfi.or.th/infocenter	