



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน ฉบับประจำวันที 13 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2566 หน้า 15 มูลค่าข่าว 1777,885.-

แพทย์เผย!! ใช้โชดาล้างกุ้งไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้จริง แนะนำให้กินกุ้งที่ปรุงสุก



นพ. วีระศักดิ์ จรัสชัยศรี แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านนิติเวชศาสตร์ ให้ความรู้ เผยการใช้โชดาล้างกุ้งไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้จริงเนื่องจากโชดาเป็นกรดอ่อนๆ ย้ำไม่ควรกินกุ้งดิบ ควรปรุงให้สุกก่อนกินจะปลอดภัยกว่า

เพจ "หมอหมู วีระศักดิ์" หรือ นพ. วีระศักดิ์ จรัสชัยศรี แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านนิติเวชศาสตร์ มศว ได้โพสต์ข้อความให้ความรู้เรื่องกุ้งดิบแช่โชดาก่อนนำมาฆ่า เชื้อโรคได้จริงหรือ โดยระบุข้อความว่า "การรับประทานกุ้งดิบอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพราะอาจมีเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส หรือพยาธิ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย ซึ่งหากรับประทานเข้าไป พยาธิอาจจะซ่อนไชเข้าไปตามอวัยวะต่างๆ ของร่างกาย เช่น สมอง ผิวหนัง และดวงตา ซึ่งอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ตาบอดได้"

การใช้โชดาล้างกุ้งไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้จริง เนื่องจากโชดาเป็นกรดอ่อนๆ มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรียบางชนิดได้ แต่ไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคทั้งหมดในกุ้งดิบได้ โดยการใช้โชดาล้างกุ้งเป็นเพียงการช่วยล้างคราบไขมัน ขจัดคราบสกปรกและสิ่งปนเปื้อนบางส่วนออกเท่านั้น ดังนั้นจึงขอแนะนำว่าไม่ควรรับประทานกุ้งดิบ ควรปรุงให้สุกก่อนรับประทานจะปลอดภัยกว่านะครับ".