



# 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 20 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2567 หน้า 20 มูลค่าข่าว 477,180.-

## อันตราย!! แซ่กระเทียมในตู้เย็น เกิดเชื้อรา-ก่อมะเร็ง



**“หมอมู วีระศักดิ์” เตือนอันตรายแซ่กระเทียม  
ในตู้เย็น อาจทำให้เกิดเชื้อราและอะฟลาทอกซิน โดย  
อะฟลาทอกซิน เป็นสารก่อมะเร็ง และสามารถทำลาย  
เซลล์ตับ และระบบภูมิคุ้มกัน**

เพจ “หมอมู วีระศักดิ์” หรือ รศ.นพ.  
วีระศักดิ์ จรัสชัยศรี อาจารย์แพทย์  
ผู้เชี่ยวชาญด้านนิติเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
ศรีนครินทรวิโรฒ (มศว) ได้ออกมาโพสต์  
เตือนระบุข้อความว่า “อันตรายแซ่กระเทียม  
ในตู้เย็น อาจทำให้เกิดเชื้อราและอะฟลา  
ทอกซิน โดยอะฟลาทอกซิน (aflatoxin)  
เป็นสารพิษจากเชื้อราที่ผลิตโดยเชื้อรา

บางชนิด โดยเฉพาะ เชื้อราแอสเปอร์จิลลัส  
(Aspergillus flavus และ Aspergillus  
parasiticus) ซึ่งอะฟลาทอกซินเป็นสาร  
ก่อมะเร็งและสามารถทำลายเซลล์ตับ และ  
ระบบภูมิคุ้มกัน

กระเทียมมีสารอัลลิซิน (allicin) ซึ่ง  
เป็นสารประกอบที่ทำให้กระเทียมมีกลิ่นฉุน  
และมีคุณสมบัติต่อต้านจุลินทรีย์และต่อ

ต้านอนุมูลอิสระ แต่เมื่อเก็บในตู้เย็น อนุมูลอิสระ  
ที่เย็นจะสลายอัลลิซิน ทำให้กระเทียมสูญเสีย  
เสียรสชาติและคุณประโยชน์ได้เร็วกว่าปกติ

กระเทียมเป็นผักที่มีความชุ่มชื้น  
ดังนั้นจึงดูดซับความชื้นจากอากาศในตู้เย็น  
ทำให้เกิดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเจริญ  
เติบโตของเชื้อรา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เชื้อรา  
แอสเปอร์จิลลัสสามารถเติบโตได้บนกระเทียม  
และผลิตอะฟลาทอกซิน ซึ่งอาจเป็นอันตราย  
ได้หากรับประทานเข้าไป

ดังนั้น จึงไม่แนะนำให้เก็บกระเทียม  
ไว้ในตู้เย็น เพราะจะทำให้กระเทียมสูญเสีย  
คุณค่าทางโภชนาการ และเพิ่มความเสี่ยง  
ต่อการปนเปื้อนของเชื้อราและอะฟลาทอก-  
ซิน วิธีเก็บกระเทียมที่ดีที่สุดคือเก็บไว้ในที่  
แห้ง โปร่ง และเย็น” .