



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

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

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับประจำวันที 19 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 หน้า 1,3 มูลค่าข่าว 381,132.-



คนไทยคือตัว “ภัยจากอาหาร” มากขึ้น เมื่อมีกรรณอาหารส่งออกที่ต่างชาติ “แบน-ตักลับ” ก็กังวลด้วย อย่างเมื่อเร็ว ๆ นี้ก็มีไวรัสอีโองี 2 กรณี่ คือ “ชันเซตเยลโลว์ (Sunset Yellow)” ใน “ชาไทย” กับ “เบสิกเยลโลว์ (Basic Yellow)” ใน “ทุเรียนไทย” ที่ส่งออก...

ละลายในน้ำได้ดี จึง มีการใช้ในหลากหลายผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องดื่มขนมหวาน ไอศกรีม เยลลี่ รวมถึงชาไทย ด้วย เพื่อที่จะ *เพิ่มความน่าสนใจ-ดึงดูดใจ* และ ตอบโจทย์ทางอุตสาหกรรม เนื่องจากสามารถควบคุมคุณภาพให้สีสม่ำเสมอได้ทุกครั้งที่เกิดผล ...นี่เป็นคำอธิบายโดยสังเขป กับ “วัตถุประสงคการใช” ชันเซตเยลโลว์ อย่างไรก็ตาม การใช้สีผสมอาหารนี้ หรือชนิดอื่น ๆ ก็มีกฎเกณฑ์ซึ่งในไทยก็ต้องเป็นไปตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 444 พ.ศ. 2566 ซึ่งเป็นฉบับใหม่ล่าสุด ที่มีกรรณกำหนดไว้เกี่ยวกับ วัตถุเจือปน

กรณี่แรกนั้นเมื่ข่าวทางยุโรปแบนเพราะมีส่วนผสมเกินเกณฑ์กำหนด? กรณี่หลังมีข่าวจีนตักลับเพราะพบการปนเปื้อน? ซึ่ง 2 กรณี่มีข่าวเกิดขึ้นในเวลาไล่เลี่ยกัน โดย *คนไทยไม่น้อยที่รู้สึกกังวล* และก็ มีการตั้งข้อสังเกต ว่า...

ทั้ง 2 กรณี่มีคำว่า “Yellow” อยู่ด้วย??

ทั้งนี้ กรณี่ Sunset Yellow หรือ “Sunset Yellow FCF” และ Basic Yellow หรือ “Basic Yellow 2” หรือ “C.I. Basic Yellow 2” นี้ก็ทำให้คนไทยตื่นตัวเกี่ยวกับ “ความปลอดภัยอาหาร” เพิ่มขึ้น โดยหลายคนก็มี “ปูจา” ว่า... “ต่างชาติไม่เอา...แล้วในไทยล่ะ?” รวมถึง “เจ้า Yellow ทั้ง 2 กรณี่ที่คืออะไร-ภยัังไร?” ซึ่งวันเนี้ “ทีมสก็๊ปเดลินิวส์” ก็มีคำอธิบายโดย ผศ.ดร.อรุษา เขวานลิขิต และ ผศ.ดร.พิศุทธิพนธ์กันแน่น นักวิชาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (มศว) ซึ่งนักวิชาการ มศว ทั้ง 2 ท่านได้มีการ “ออกรหัส” และ “วิชันนา” มาดังต่อไปนี้...

เริ่มที่... “ชันเซตเยลโลว์” คืออะไร? อย่างไร? ข้อมูลคำอธิบายมีว่า... *ชันเซตเยลโลว์ - Sunset Yellow FCF* เป็น *สีผสมอาหารประเภทสีสังเคราะห์* ลักษณะเป็นผงสีเหลืองส้ม หรือน้ำตาลอมเหลือง เมื่อผสมในของเหลว สีจะกลายเป็นสีส้มสดใส และมีคุณสมบัติที่สามารถ



ทางอาหาร (Food Additives) ที่สามารถใช้ได้ ซึ่งปกติ “สีผสมอาหาร” หรือวัตถุเจือปนทางอาหาร ก่อนจะประกาศอนุญาตให้ใช้ได้ก็ต้องผ่านกระบวนการที่มีการควบคุมและตรวจสอบเข้มงวด เพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ภายได้หลักเกณฑ์ต่าง ๆ...

กล่าวคือ... “ความปลอดภัย” โดยเฉพาะการที่ตั้งใจไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย แม้ใช้ในปริมาณมากหรือใช้ต่อเนื่องในระยะยาวก็ตาม, “การประเมินทางวิทยาศาสตร์” เช่น การศึกษาผลกระทบต่อพิษวิทยาและชีวเคมี การทดสอบเกี่ยวกับการเป็นสารก่อมะเร็ง การระคายเคือง การแพ้, “ประโยชน์ด้านการผลิตและเก็บรักษา” โดยต้องมีเหตุผล



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

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

ทางเทคนิคและประโยชน์ในการใช้งานชัดเจน, “การควบคุมและกำหนดปริมาณ” เช่น ชนิดของวัตถุที่อนุญาต และปริมาณที่สามารถใช้ได้อย่างปลอดภัย, “ความโปร่งใสในการประกาศนิตยสาร” เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถทราบถึงสารต่าง ๆ ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

“การตรวจสอบและติดตาม” เพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุเจือปนที่ได้รับอนุญาตยังมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคในระยะยาว, “ข้อกำหนดทางกฎหมายและข้อบังคับ” ในแต่ละประเทศ, “การพิจารณาความเสี่ยง” ที่เกิดจากการใช้ อาทิ ผลกระทบจากการบริโภคปริมาณสูงในระยะยาว



ผลกระทบต่อกลุ่มเสี่ยง เช่น เด็ก หญิงตั้งครรภ์ ผู้มีโรคประจำตัว เป็นต้น “ตัวอย่างเช่น ปริมาณสีสังเคราะห์ในเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก จะอนุญาตให้ใช้เท่ากับ 70 มิลลิกรัมต่อลิตร หรือหากเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่างกลั่นรส จะใช้ได้เท่ากับ 100 มิลลิกรัมต่อลิตร...”ทาง ผศ.ดร.อรุษา ยกตัวอย่างกรณีนี้ กรณี “ซันเซตเยลโลว์” หรือ “Sunset Yellow FCF” ที่เมื่อเร็ว ๆ นี้มีข่าวฮือฮา “ชาวไทย”

ถัดมา... อีก “Yellow” ที่เกิดกระแสได้เช่นกัน คือ “เบสิกเยลโลว์” ซึ่งมีข่าวทางการจีนสั่งห้ามนำเข้า-ตีกลับทุเรียนจากประเทศไทย

เมื่อมีการตรวจพบสารอันตรายปนเปื้อนในผลทุเรียนที่ส่งออกจากไทย เบลโลว์นี่คืออะไร? อย่างไร? ข้อมูลคำอธิบายมีว่า... **เบสิกเยลโลว์ - Basic Yellow 2 หรือ C.I. Basic Yellow 2** เป็น **สีสังเคราะห์** ที่มีโครงสร้างเคมีเป็นสาร Basic Dye เป็นสารเคมีที่ นิยมใช้ย้อมสีสิ่งทอ และผลิตภัณฑ์พลาสติกสีเหลืองและสีส้มสดใส มีการใช้ทั้งในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม แต่ในปัจจุบัน **หลายประเทศห้ามใช้สารนี้ในอาหารเพราะมีข้อสงสัยด้านความปลอดภัย**

กรณีการปนเปื้อนของ “เบสิกเยลโลว์” ใน “ทุเรียนไทย” ที่มีข่าวฮือฮาเมื่อเร็ว ๆ นี้ นั้น ทาง ผศ.ดร.อรุษา นักวิชาการ คณะเทคโนโลยี และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มศว มีมุมมองว่า... การปนเปื้อนที่เกิดขึ้นน่าจะเกิดจากการที่ผู้ขาย **ต้องการให้ทุเรียนมีสีสดใสดึงดูดใจผู้บริโภค? หรือไม่ใช้เพื่อปกปิดสีคล้ำ-ความเสียหายของทุเรียน?** เนื่องจากผู้ซื้อไม่ชอบทุเรียนที่มีสีคล้ำ ที่ดูไม่น่ากิน ก็อาจมีการนำสารดังกล่าวนี้มาใช้ เพราะ ต้นทุนต่ำ-ง่ายต่อการผลิต มากกว่าการใช้สารสีสังเคราะห์บางประเภท หรือสีธรรมชาติ เหมือนในอดีตที่เคยใช้ “สีเหลืองขมิ้น” นำมาข้อมเปลือกทุเรียน เพื่อให้ทุเรียนดูน่าซื้อ

ทั้งนี้ เหล่านี้เป็นข้อมูลโดยสังเขปเกี่ยวกับ “สารสี” ที่เกิดกระแสฮือฮา ทั้ง “Sunset Yellow FCF” กับ “Basic Yellow 2” ที่ทาง ผศ.ดร.อรุษา เขาวนลิขิต และ ผศ.ดร.พิสุทธ หนักแน่น นักวิชาการ มศว ได้ “ถอดรหัส” และให้ข้อมูลผ่านช่องทาง “ทีมนักสืบเดลิเวอรี่” ส่วนประเด็น “ผลต่อสุขภาพ” ที่ก็เป็น “ข้อกังวลของคนไทย” ด้วย ก็มีการถอดรหัส-ให้ข้อมูลเช่นกัน

แต่ตอนนี้แจกแจงได้เฉพาะข้อมูลจำเพาะเรื่อง “ความปลอดภัยผู้บริโภค” นั้น... “ก็ยังไม่สนใจ” ตอนหน้ามาคุยกัน...