

เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างการคำนึงถึงความปลอดภัยในอาหารตัวอย่าง 8 ชนิดที่จะส่งผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคของผู้บริโภคที่มาตลาดหนองมน จำนวน 100 คน พบว่าการคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมในการบริโภคมีความสัมพันธ์กันอย่างยิ่ง กล่าวคือผู้บริโภคทั้งหมดที่ให้ความช่วยเหลือในการสำรวจ (ร้อยละ 100) จะพิจารณาถึงความปลอดภัยในอาหารและจะไม่บริโภคอาหารที่ทราบว่าการปนเปื้อนอย่างแน่นอน แม้ว่าอาหารปนเปื้อนนั้นจะมีรสชาติที่ดีกว่าหรือมีราคาต่ำกว่าก็ตาม จากการศึกษาที่ได้แสดงให้เห็นว่าหากเราสามารถให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและมีอาหารที่ปลอดภัยขายแทนอาหารปนเปื้อนจะสามารถเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคได้

สรุปผลการทดลอง

การตรวจหาสารปนเปื้อนอะคริลาไมด์ในอาหารพื้นเมืองของไทยบางชนิดที่มีขายในตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี ปริมาณอะคริลาไมด์ในระดับสูงที่สุด คือมากกว่า ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร ในตัวอย่างมันฉาบ ขนมหาก และขนมไข่หงส์บางตัวอย่าง สำหรับอาหารหวานทุกชนิดที่ผ่านการทอด ได้แก่ มันฉาบ เปือกฉาบ และกล้วยแขก พบการปนเปื้อนของอะคริลาไมด์ในปริมาณปานกลาง คือในปริมาณระหว่าง ๒๕๐ ถึง ๕๐๐ ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม และพบการปนเปื้อนของอะคริลาไมด์ในปริมาณต่ำ คือ น้อยกว่า ๒๐๐ ไมโครกรัมต่อกิโลกรัมในข้าวหลามและทุเรียนทอด แต่ไม่สามารถตรวจพบอะคริลาไมด์ในป่าตองโก ซึ่งมีความเป็นไปได้ว่าอาจจะมีปริมาณที่น้อยกว่า ๕๐ ไมโครกรัมต่อกิโลกรัมซึ่งเป็นปริมาณต่ำสุดที่ตรวจสอบได้โดยเทคนิคแก๊สโครมาโทกราฟีแมสสเปกโตรเมตรีที่พัฒนาขึ้นในการวิจัยนี้ สำหรับการวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้บริโภคซึ่งส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวระบุว่า ผู้บริโภคสามารถรับอะคริลาไมด์จากอาหารได้โดยเฉลี่ยไม่เกิน ๒ ไมโครกรัมต่อวันต่อคน

ข้อเสนอแนะ

จะทำการวิเคราะห์ปริมาณอะคริลาไมด์ในอาหารพื้นเมืองที่มีขายในตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี จากตัวอย่างอาหารที่หลากหลายชนิดและจำนวนมากขึ้น เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลอาหารที่มีการปนเปื้อนของสารอะคริลาไมด์ในตลาดหนองมนต่อไป