

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อตรวจหากรดซาลิซิลิกในอาหาร โดยสุ่มตัวอย่างอาหารที่มีจำหน่ายในเชียงใหม่มา 20 ตัวอย่าง นำมาบดและเติมแคลเซียมคลอไรด์ ทำให้เป็นด่างด้วยโซเดียมไฮดรอกไซด์ ตั้งทิ้งไว้ 2 ชั่วโมงจึงนำมากรอง หลังจากนั้นนำมาตรวจสอบหากรดซาลิซิลิกด้วยวิธีทางเคมี คือ วิธีเฟอร์ริกคลอไรด์(Ferric chloride Test) และวิธีแมคแนลลี(McNally' s Test) พบว่า มีการเติมกรดซาลิซิลิกใน 3 ตัวอย่าง(15 %) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้ห้ามใช้กรดซาลิซิลิกในอาหาร ดังนั้นการเติมกรดซาลิซิลิกดังกล่าว จึงอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ โดยหากได้รับเข้าไปในปริมาณมาก อาจทำให้อาเจียน ปวดท้อง หายใจเร็ว และเกิดภาวะ acidosis ได้

Detection of salicylic acid in food was performed. Twenty samples retailed in Chiang Mai were treated with calcium chloride, made distinctly alkaline with sodium hydroxide, let stand for more than 2 hours and filtered. Then chemical tests for salicylic acid (ferric chloride and McNally's test) were performed. Salicylic acid was found in three samples(15%). According to the Ministry of Public Health Regulation, salicylic acid is prohibited in food. The salicylic acid found may be harmful to the consumers because ingestion of large amount can cause vomiting, abdominal pain, increased respiration, and acidosis.