

จากการร้องเรียนของผู้บริโภคว่าอาจมีการใช้สารฟอกขาว แร่ผักบางชนิดที่เตรียมไว้ขาย เพื่อยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลและป้องกันการเน่าเสีย จึงทำการสำรวจปริมาณสารซัลไฟท์ในรูปของ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผักสด 12 ชนิด ได้แก่ กะหล่ำปลี, หอมหัวใหญ่, ผักกาดขาวปลี, หัวไชเท้า, กระน้ำ, กวางตุ้ง, ข้าวโพดฝักอ่อน, ถั่วงอก, ชิงชอย, หน่อไม้หั่น/ต้ม, หน่อไม้ดอง และสลัดผัก ซึ่งวางจำหน่ายในตลาดสด 13 อำเภอ ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ระหว่างเดือน มิถุนายน ถึงเดือนกันยายน 2542 จากผลการวิเคราะห์ พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผัก 11 ชนิด ปริมาณที่ตรวจพบอยู่ระหว่าง 0.663 – 61.440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ตรวจไม่พบในหน่อไม้หั่น/ต้ม โดยพบว่าผักที่มีปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์สูงสุดเฉลี่ยคือหน่อไม้ดอง ปริมาณที่พบคือ 22.72 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ABSTRACT

TE131704

With increasing public concern about the bleaching agent to antibrowning reaction in some kind of vegetables, with were prepared by cutting or slicing before selling , the study was undertaken to analyze sulfite in form of sulfure dioxide. The total of 12 kinds of Shredded Cabbage, Shredded Onion, Chinese White Cabbage, Carrot, Chinese kale, Chinese Cabbage, Baby Corn, Mung Bean Sprout , Shredded Ginger, Sliced Bamboo Shoot, Pickled Bamboo Shoot and Vegetable Salad were collected from 13 markets in Nakornsrihammarat from June-September 1999. The result from analyze showed that total of eleven kinds of vegetables was detected sulfure dioxide in the ranges of 0.663-66.44 mg/kg, but not detected in sliced bamboo shoot. The highest average of sulfure dioxide was detected in the pickle bamboo shoot 22.72 mg/kg.