

จากการร้องเรียนของผู้บริโภคว่าอาจมีการใช้สารฟอกขาว แร่ผักบางชนิดที่เตรียมไว้ขาย เพื่อยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลและป้องกันการเน่าเสีย จึงทำการสำรวจปริมาณสารซัลไฟท์ในรูปของ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผักสด 12 ชนิด ได้แก่ กะหล่ำปลี, หอมหัวใหญ่, ผักกาดขาวปลี, หัวไชเท้า, กระบี่, กวางตุ้ง, ข้าวโพดฝักอ่อน, ถั่วงอก, ชิงชอย, หน่อไม้หั่น/ต้ม, หน่อไม้ดอง และสลัดผัก ซึ่งวางจำหน่ายใน ตลาดสด 13 อำเภอ ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ระหว่างเดือน มิถุนายน ถึงเดือนกันยายน 2542 จาก ผลการวิเคราะห์ พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผัก 11 ชนิด ปริมาณที่ตรวจพบอยู่ระหว่าง 0.663 – 61.440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ตรวจไม่พบในหน่อไม้หั่น/ต้ม โดยพบว่าผักที่มีปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์สูง สุดเฉลี่ยคือหน่อไม้ดอง ปริมาณที่พบคือ 22.72 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม