สารจำกัดเชื้อราและสารกำจัดศัตรูพืชในส้ม

พุทธชาด เผ่นโผน*

ส้มเป็นผลไม้ที่ท่านสามารถหาซื้อมารับประทานได้ทุกฤดูกาล นอกจากวิตามินซี และกากของผลส้มที่มีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ราคายังไม่แพงเมื่อเทียบกับผลไม้ชนิดอื่นๆ จึงทำให้มีผู้นิยมรับประทานกันมาก แต่ในขณะนี้ได้มีข่าวแพร่สะพัดว่า ส้มเขียวหวานและส้มเช้งที่ขายกันอยู่ในขณะนี้พบสารกำจัดเชื้อราและสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างอยู่ในผลส้ม เกรงว่าจะเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค จากการสุ่มตัวอย่างกองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ทำการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารคอบเปอร์ออกซิคลอไรด์ (สารกำจัดเชื้อรา) รวมทั้งสารเคมีกำจัดศัตรูพืชชนิดอื่นๆ พบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในส้มเขียวหวานและส้มเช้งทุกตัวอย่าง ชนิดที่พบในส้มเขียวหวานมี 6 ชนิด เรียงลำดับความถี่ที่พบได้แก่ ไดโคฟอล ไดเม็ทไซเอท พาราไธออน เม็ทธิล มาลาไทออน และพาราไธออน ตัวอย่างส้มเหล่านี้ เมื่อวิเคราะห์เฉพาะเนื้อส้มตรวจไม่พบตัวอย่างเกินมาตรฐานกำหนด

สารพิษตกค้างต่างๆ ที่พบในส้ม ส่วนใหญ่เป็นสารตกค้างที่อยู่บนเปลือกส้ม ดังนั้นเมื่อรับประทานเฉพาะเนื้อส้มก็จะไม่ได้รับอันตรายจากพิษเหล่านั้น หากผู้บริโภคจะรับประทานน้ำส้มคั้นควรหลีกเลี่ยงการผ่าซีกคั้นทั้งเปลือก ควรนำมาล้างทำความสะอาดแล้วปอกเปลือกทิ้งก่อนจึงจะใช้อุปกรณ์คั้นจะปลอดภัยกว่า

แหล่งข้อมูล คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค, สำนักงาน. "สารกำจัดเชื้อราและสารกำจัดศัตรูพืชในส้ม." สคบ.สาร 13 (ตุลาคม 2534): 2.

---

*บรรณารักษ์ชำนาญการ 6 ฝ่ายวิเคราะห์ทรัพยากรห้องสมุด และทำบัตรรายการ สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง