



สารฟอกขาว... อย่าวางใจ อันตรายต่อชีวิต

- สารฟอกขาว หรือ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium hydrosulfite) หรือผงซักฟอง นิยมใช้ในอุตสาหกรรมฟอกย้อมเส้นใยไหม เท และอวน แต่พบว่าผู้ค้าบางรายนำมาใช้ฟอกขาวในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความขาว สดใสน่ารับประทานและดูใหม่อยู่เสมอ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- อาหารที่มักตรวจพบสารฟอกขาวถ่วงอก ชিংฝอย ยอดมะพร้าว กระเทียม หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทูเรียนกวน
- อันตรายต่อผู้บริโภค หากสัมผัสสารฟอกขาวโดยตรงจะทำให้ผิวหนังอักเสบ เป็นผื่นแดง และถ้าบริโภคเข้าไป จะทำให้เกิดอาการอักเสบในอวัยวะที่สัมผัส เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร นอกจากนี้ ทำให้เกิดอาการ แ่น้ำหนัก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง ปวดศีรษะ อาเจียน อูจจาระร่วง และหากแพ้สารนี้อย่างรุนแรง จะทำให้ถ่ายเป็นเลือด ชัก ช็อก หหมดสติ หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตในที่สุด
- วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารฟอกขาว เลือกซื้ออาหารที่สะอาด มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนผิดปกติ เช่น ทูเรียนกวนที่มีสีหมองคล้ำตามธรรมชาติ หลีกเลี่ยงการซื้อถ่วงอกหรือชิงชอยที่ผ่านการใช้สารฟอกขาวจนทำให้มีสีขาวอยู่เสมอ แม้ตากลม สีก็ยังไม่คล้ำ เป็นต้น นอกจากนี้ก่อนบริโภคอาหารที่สงสัยว่ามีสารฟอกขาวควรทำให้สุกเสียก่อนเพราะสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์จะถูกทำลายด้วยความร้อน ซึ่งจะปลอดภัยกว่าการนำมารับประทานแบบสด ๆ