

ทิชชูซับมันเสี่ยงรับสารอันตราย

เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม นพ.พรเทพ ศิริวนารังสรรค์ อธิบดีกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สธ.) เปิดเผยว่า ปัจจุบันอาหารทอดที่อม้ำมันหลายชนิดนิยมใช้กระดาษทิชชูซับน้ำมัน ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ไม่ควรกระทำ เพราะเนื้อเยื่อเล็กๆ ของกระดาษทิชชูจะติดในอาหาร ทำให้ได้รับสารเคมีต่างๆ ที่อยู่ในกระดาษทิชชูไปด้วย

“ปัจจุบันสังคมให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อมมาก

ขึ้น จึงมีการนำกระดาษหมุนเวียนใหม่ เช่น กระดาษเอ 4 ที่ใช้แล้วไปผลิตกระดาษทิชชู หรือแม้แต่กระดาษฟางที่ผลิตจากฟางข้าว ซึ่งในกระบวนการตีวัตถุดิบให้เป็นเนื้อเยื่อต้องใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ หรือโซดาไฟ และเพื่อความขาวนวลใช้จึงมีการใช้สารคลอรีน หรือสารฟอกขาว และมีสารไดออกซิน ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งเป็นส่วนประกอบด้วย” นพ.พรเทพกล่าว และว่า สารโซเดียมไฮดรอกไซด์ เมื่อทำ

ปฏิกิริยากับโปรตีนและไขมัน จะมีฤทธิ์กัดกร่อนเนื้อเยื่อรุนแรง ทำให้บริเวณนั้นอ่อนนุ่มกลายเป็นวันหรือเจลาตินและสบู่ เนื้อเยื่อถูกทำลายหรือถูกกัดสึกลงไป ซึ่งการทำลายอาจต่อเนื่องหลายวัน การหายใจเอาไอหรือละอองสารยังส่งผลให้ระคายเคืองต่อทางเดินหายใจส่วนบน ดังนั้น การซับน้ำมันในอาหารทอด จึงต้องเลือกใช้กระดาษที่ผลิตมาเพื่อใช้กับอาหารโดยเฉพาะ และต้องผ่านการรับรองตามมาตรฐานระดับสากล เช่น HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งเป็นที่นิยมใช้ในวงการอุตสาหกรรมอาหาร และร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด