



ปลาหิมะเมนูเด็ด ที่อาจมาพร้อมกับสารปนเปื้อน

สวัสดีค่ะ คุณผู้ฟัง พบกันอีกเช่นเคยในรายการ.....ซึ่งดิฉันได้นำสาระน่ารู้มาเสนอคุณผู้ฟัง เป็นประจำ วันนี้ดิฉันจะมาพูดคุยถึงเรื่อง “ปลาหิมะเมนูเด็ด ที่อาจมาพร้อมกับสารปนเปื้อน” โดยการสนับสนุนข้อมูลจากกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข

คุณผู้ฟังคะ ช่วงนี้คุณผู้ฟังคงคุ้นหูกับเมนูอาหารที่ทำมาจากปลาหิมะมากขึ้นนะคะ ไม่ว่าจะเป็นปลาหิมะราดซอสไวท์ไวน์ ปลาหิมะอบห่อใบเตย ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว ซึ่งเป็นเมนูเด็ดของภัตตาคารและร้านอาหารหรูๆ ที่นักชิมนิยมลิ้มลอง โดยเมนูอาหารปลาหิมะนั้นนอกจากราคาแพงแล้วยังหารับประทานได้ยากอีกด้วย หลายท่านยังคงสงสัยว่าทำไมเมนูปลาหิมะจึงมีราคาแพงและหารับประทานได้ยาก วันนี้ดิฉันมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับปลาหิมะคะ

ก่อนอื่นเรามาทำความรู้จักกับปลาหิมะกันก่อนคะ ปลาหิมะ (Sable fish) ภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า Gindara เป็นปลาที่อาศัยตามก้นทะเลลึกหลายร้อยเมตร แพร่กระจายบริเวณมหาสมุทรแปซิฟิกเหนือ กินสัตว์หน้าดินเป็นอาหาร มีอัตราการเจริญเติบโตและการแพร่พันธุ์ช้ามาก อายุค่อนข้างยืน ความยาวสูงสุดที่พบประมาณ 1.2 เมตร ซึ่งขณะนี้หายากและมีราคาแพงมากในญี่ปุ่น แต่ปัจจุบันนี้มีการนำปลา 2 ชนิดมาประกอบอาหารแทนปลาหิมะ คือ Patagonian toothfish และ Antarctic toothfish ที่อาศัยอยู่ในมหาสมุทรแอนตาร์กติก และในปัจจุบันนี้ก็เริ่มจะหายากแล้วเช่นกัน

ปลาหิมะที่นำมาประกอบอาหารในประเทศไทย คือ ปลาหิมะแช่เยือกแข็งซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาทะเลที่มีโอกาสปนเปื้อนสารปรอทได้ โดยสามารถดูดซึมและสะสมสารปรอทจากสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย ซึ่งพิษของสารปรอท จะทำให้มีอาการไข้ หายใจลำบาก ปอดอักเสบ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ภาวะไตวาย ถ่ายเป็นเลือด การเคลื่อนไหวกล้ามเนื้อผิดปกติ และหากรับสารปรอทเข้าสู่ร่างกายในปริมาณ 1 กรัม อาจทำให้เสียชีวิตได้

อย่างไรก็ตาม ขอให้ผู้บริโภคอย่าได้ตื่นตระหนก เพราะโดยปกติการรับประทานปลาหิมะในแต่ละครั้ง จะไม่เกิน 200 กรัม ซึ่งอาจมีการปนเปื้อนปรอทเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ไม่ก่อให้เกิดการสะสมจนทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ อีกทั้งร่างกายของคนเรามีกลไกที่สามารถขับสารปรอทออกได้เองตามธรรมชาติ ทั้งนี้ อย. สุ่มตัวอย่างอาหารส่งวิเคราะห์เพื่อหาสารพิษในเขตกรุงเทพฯ แล้ว ปรากฏว่าไม่พบสารปรอท เกินมาตรฐาน

ปลาหิมะเมนูเตี๋รราคาแพงเมนูนี้ ถึงแม้ว่ามีโอกาสเสี่ยงปนเปื้อนของสารปรอท แต่ อย. ได้มีการสุ่มตรวจเพื่อเก็บตัวอย่างปลาหิมะตามสถานที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร โดยส่งตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนและมีการดำเนินการติดตามเฝ้าระวังอยู่เป็นระยะ ดังนั้นขอให้ผู้บริโภคมั่นใจในระดับหนึ่งว่า ปลาหิมะเมนูเตี๋รจานนี้ รับประทานได้อย่างปลอดภัยค่ะ

ฉลาดบริโภคอาหารและคลิกมา www.oryor.com

