

การทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

สารที่ปนเปื้อนมากับอาหารอาจมาจากกระบวนการผลิต ทั้งในกรรมวิธีการผลิต โรงงาน การดูแลรักษา การบรรจุ ตลอดจนการขนส่งและการเก็บรักษา หรือเกิดจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ปัจจุบันในการผลิตอาหาร ผู้ผลิตบางแห่งมีการนำสารเคมี ผสมในอาหาร สารเคมีบางอย่างเป็นอันตรายต่อร่างกาย บางชนิดหากบริโภคเข้าไปในปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิตได้

สารเคมีที่เป็นอันตรายแต่มีกพบว่ามีสารปนเปื้อนในอาหารและสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีการเก็บตัวอย่างนำมาทดสอบอยู่เสมอ ได้แก่ บอแรกซ์ , สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) , สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) , พอร์มาลิน , สารตกค้างพวงยาฆ่าแมลง และโคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็ง เป็นต้น

ในบทปฏิบัติการนี้ นักเรียนจะได้ทำการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร โดยจะทดสอบบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา พอร์มาลิน และสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ และได้เรียนรู้เกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพ หากรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารพิษเข้าไป

วัตถุประสงค์

1. นักเรียนรู้และเข้าใจสารปนเปื้อนในอาหาร เช่น บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา พอร์มาลิน และสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ
2. นักเรียนสามารถทำงานทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารได้ด้วยตนเอง

