



บทปฏิบัติการที่ 32

เรื่อง การทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

สารที่ปนเปื้อนมากับอาหารอาจมาจากกระบวนการผลิต ทั้งในกรรมวิธีการผลิต โรงงาน การดูแลรักษา การบรรจุ ตลอดจนการขนส่งและการเก็บรักษา หรือเกิดจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ปัจจุบันในการผลิตอาหาร ผู้ผลิตบางแห่งมีการนำสารเคมี ผสมในอาหาร สารเคมีบางอย่างเป็นอันตรายต่อร่างกาย บางชนิดหากบริโภคเข้าไปในปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิตได้

สารเคมีที่เป็นอันตรายแต่มีพบว่ามีสารปนเปื้อนในอาหารและสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีการเก็บตัวอย่างนำมาทดสอบอยู่เสมอ ได้แก่ บอแรกซ์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ฟอร์มัลลิน สารตกค้างพวงยาฆ่าแมลง และโคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็ง เป็นต้น

ในบทปฏิบัติการนี้ นักเรียนจะได้ทำการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร โดยจะทดสอบบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา ฟอร์มัลลิน และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และได้เรียนรู้เกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพ หากรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารพิษเข้าไป



วัตถุประสงค์

1. นักเรียนรู้และเข้าใจสารปนเปื้อนในอาหาร เช่น บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา ฟอร์มัลลิน และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ
2. นักเรียนสามารถทำงานทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารได้ด้วยตนเอง

