

ระวัง! มหันตภัยในเส้นก๋วยเตี๋ยว



เมื่อเร็ว ๆ นี้ ผลการสำรวจวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้ออกมาบอกถึงมหันตภัยที่แฝงมากับเส้นก๋วยเตี๋ยวว่า จากการสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเส้นก๋วยเตี๋ยวตั้งแต่ปี ๒๕๔๙-๒๕๕๑ โดยสำรวจกรรมวิธีการผลิตของโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑๐ แห่งทั่วประเทศพบว่า

เส้นก๋วยเตี๋ยวที่นำมาประกอบอาหารนั้นมีอันตรายต่อสุขภาพ โดยเฉพาะเส้นใหญ่ซึ่งพ่อค้าแม่ค้าจะใช้น้ำมันที่มาจาก การใช้ซ้ำและการผสมน้ำมันหลายชนิด การใช้น้ำมันเหล่านี้

เป็นจำนวนมากจะทำให้มีการสะสมของสารประกอบโพลาร์ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการทำงานของเซลล์ เป็นสาเหตุของโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด

นอกจากนี้ น้ำมันที่นำมาทำเส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อไม่ให้เส้นเกาะติดอาจปนเปื้อนสารอัลฟาโทกซินที่ทำให้เกิดโรคตับอักเสบ มะเร็งตับ รวมไปถึงโรคเรย์ซินโดรม (REYE's Syndrome) ในเด็กก่อนวัยเรียน โดยจะมีอาการไข้ ปวดท้อง อาเจียน ชัก สมองบวม และเสียชีวิตภายใน ๑ - ๒ วัน



นอกจากนี้ ยังมีการใช้วัตถุกันเสียเป็นจำนวนมากในเส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อยับยั้งเชื้อราและจุลินทรีย์อื่น ๆ รวมทั้งการปนเปื้อนของสารส้มในปริมาณมากที่อาจส่งผลกระทบต่อระบบประสาท การอักเสบของไตและกรวยไต จนมีผลต่อระบบกระดูกอีกด้วย •