

ภัยจากน้ำมันทอตช้า

ด้วยคุณที่สังคมและวิถีชีวิตตกลงเป็นทางของเวลาและความเร่งรีบ ทำให้คนต้องพึ่งพาอาหารปรุงสำเร็จอกบ้าน เพราะสะดวกรวดเร็วกว่า โดยเฉพาะอาหารประเภททอต้นน้ำมันที่เข้าคู่กับมือเข้าอย่างเช่น ปาท่องโก๋น้ำเต้าหู้ ข้าวเหนียวหมูทอด หรืออย่างอาหารทานเล่นจำพวก นักเก็ตไก่ทอด ไส้กรอก อาหารเมี่ยงเงี้ยน เช่น ปลาทอด กุ้งขูบเป็นทอด เป็นต้น

อาหารทอตเหล่านี้เอร็ดอร่อยน่ารับประทานกว่าการปรุงเอง แต่ส่วนใหญ่มีพิษภัยแอบแฝงจากการใช้น้ำมันที่ทอตช้าแล้วซึ่อก็ ซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้สนใจสุขภาพต้องรู้เท่าทันเพื่อป้องกันเอาไว้ ขออ้อดด้า เที่ยงพุก นักวิจัยจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ ให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้น้ำมันทอตอาหารว่า อาหารแต่ละชนิดทอตในอุณหภูมิที่เหมาะสมแตกต่างกัน หลายชนิดต้องทอตให้น้ำมันทวนทั้งชิ้นอาหาร ซึ่งในอดีตนักวิชาการสนับสนุนให้ใช้น้ำมันพืชที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง โดยเฉพาะน้ำมันพืชที่มีกรดไขมันเลอิกสูง แต่ในปัจจุบันข้อแนะนำได้เปลี่ยนไปแล้ว เนื่องจากพบว่า น้ำมันประกอบอาหารยิ่งมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงมาก ยิ่งໄວต่อการทำปฏิกิริยา กับออกซิเจนในอากาศและเกิดอนุมูลอิสระทำลายสุขภาพได้ ในการทอตอาหารจึงควรใช้น้ำมันพืชที่มีกรดไขมันอิ่มตัวสูง โดยน้ำมันที่เหมาะสมสำหรับทอตอาหารที่ต้องใช้อุณหภูมิสูง ควรเป็นน้ำมันปาล์มที่ผลิตจากเนื้อปาล์ม (palm oil) เพราะมีจุดเกิดควันสูง จึงทำให้น้ำมันมีความอยู่ตัวในขณะทอตได้ดี

สำหรับน้ำมันทอตช้า ซึ่งเป็นน้ำมันที่ผ่านความร้อนสูงมากลับมาใช้ช้าหลายครั้งจนเสื่อมสภาพเป็นเรื่องที่ต้องระวัง เพราะเป็นน้ำมันที่เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมี ซึ่งเกิดจากความชื้นที่อยู่ในอาหาร ออกซิเจนจากอากาศ รวมทั้งอุณหภูมิที่สูงในการทอตอาหาร ก่อให้เกิดสารประกอบมากมาย เช่น สารโพลาร์ สารไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ สารประกอบคาร์บอนิล สารคีโตน เป็นต้น โดยสารประกอบบางตัวถ้าสะสมในร่างกายอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

ทั้งนี้ จากข้อมูลการศึกษาในสัตว์ทดลองซึ่งได้รับอาหารที่ใช้น้ำมันทอตช้าในระยะเวลาหนึ่ง พบร่วมกับการเจริญเติบโตลดลง เชลล์ตับและไตถูกทำลาย การแบ่งเซลล์ของหลอดอาหารเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้กระบวนการเกิดมะเร็ง นอกจากนี้ จากการศึกษาวิจัยยังพบว่า ไขมันทรานส์ ที่เกิดขึ้นยังเพิ่มความเสี่ยงของโรคหัวใจขาดเลือด ส่วนหนึ่งไปเพิ่มไลโปโปรตีนความหนาแน่นต่ำ ลดระดับไลโปโปรตีนความหนาแน่นสูง เพิ่มไตรกลีเซอไรด์ในกระแสเลือดและเพิ่มการอักเสบทั่วร่างกายอีกด้วย