



การตรวจหาสารฟอกขาวในอาหาร

Test Kit for Sodium Hydrosulfite (Bleaching Agent) in Food

นางสาวอังคณา นฤมล
เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์

สารฟอกขาว (Sodium Hydrosulfite)



สารเคมีต้องห้ามในอาหาร อันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค

1 สารฟอกขาวคืออะไร?



- สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium Hydrosulfite)
- เป็นสารเคมีที่**ไม่อนุญาต** ให้ใช้ในอาหาร
- ใช้เพื่อทำให้อาหารมีสีขาว น่ารับประทาน

2 อันตรายต่อสุขภาพ



หายใจขัด



ความดันโลหิตต่ำ



ปวดท้อง อาเจียน ท้องเสีย



ผู้ป่วยโรคหอบหืดอาจช็อก หมดสติ และเสียชีวิต

3 อาหารกลุ่มเสี่ยง



ถั่วงอก



ซิงซอย



ยอดมะพร้าว



หน่อไม้ทอด



น้ำตาลมะพร้าว



ทุเรียนกวน

4 ขั้นตอนการทดสอบ

1



เตรียมตัวอย่าง 5 มิลลิลิตร

2



เติมน้ำยาทดสอบ 1-3 หยด

3



เขย่าหรือผสม

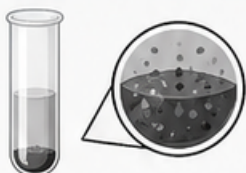
4



สังเกตสี และตะกอน

5 การแปลผล

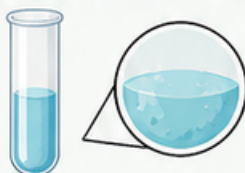
พบสารฟอกขาว



ตะกอนสีเทา หรือ สีดำ

= พบสารฟอกขาว

ไม่พบสารฟอกขาว



สารละลายสีฟ้าอ่อน หรือ สีเขียว

= ไม่พบสารฟอกขาว

6 ข้อควรระวัง



ห้ามใช้สารฟอกขาวในอาหาร



ปฏิบัติตามขั้นตอนการทดสอบ อย่างถูกต้อง



ใช้อุปกรณ์ป้องกัน ขณะทดสอบ