

## รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัย เรื่องน้ำผึ้งสีเขียว

น้ำผึ้ง (honey) หมายถึง ของเหลวรสหวานซึ่งผึ้งผลิตขึ้นจากการดูดน้ำหวานที่มีอยู่ในเกสรดอกไม้หรือจากส่วนใดส่วนหนึ่งของพืชที่ผึ้งนำมาสะสมไว้ในรวงผึ้ง ผ่านขั้นตอนทางธรรมชาติของผึ้ง โดยเอนไซม์จากตัวผึ้งจะทำหน้าที่เปลี่ยนน้ำตาลในน้ำหวานของดอกไม้หรือพืชอื่นๆให้เป็นน้ำตาลชนิดต่างๆ จนได้เป็นน้ำหวานที่มีความหอมหวาน น้ำผึ้งมีกลิ่น รส สี ที่แตกต่างกันตามชนิดของพืช เช่น น้ำผึ้งจากดอกกล้วย ดอกลิ้นจี่ เป็นต้น ลักษณะตามปกติของน้ำผึ้ง จะเหนียวหนืด ชื่น เป็นเนื้อเดียวกัน และใส ไม่ขุ่นทึบ มีสีตามธรรมชาติ ตั้งแต่สีเหลืองอ่อน ถึงสีน้ำตาลเข้ม ส่วนผสมของน้ำผึ้ง ประกอบด้วยน้ำตาลเชิงเดี่ยว ได้แก่ ฟรุกโตส และกลูโคสเป็นหลัก ประโยชน์ของน้ำผึ้ง นอกจากนำมาผสมในอาหารและเครื่องดื่มแล้ว และแม้แต่ตำรับยาโบราณ ก็มีการเติมน้ำผึ้ง เพื่อช่วยแต่งรส ลดความขม หรือใช้ปรุงยา เช่น นำมาผสมยาผง เพื่อปั้นเป็นลูกกลอน เป็นต้น หรือใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมความงาม เช่น ใช้พอกหน้าเพื่อช่วยบำรุงผิวหน้า เป็นต้น

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับตัวอย่างน้ำผึ้งจากป่าในจังหวัดบุรีรัมย์ที่เป็นข่าวในหน้าหนังสือพิมพ์เดือนพฤษภาคม 2560 จำนวน 3 ตัวอย่าง ได้แก่ ตัวอย่างที่ 1 น้ำผึ้งสีเขียว ตัวอย่างที่ 2 น้ำผึ้งสีเหลือง ทั้ง 2 ตัวอย่างได้รับจากผู้สื่อข่าวปริมาณตัวอย่างละประมาณ 80 กรัมและตัวอย่างที่ 3 น้ำผึ้งสีเขียวจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ปริมาณตัวอย่างละประมาณ 80 กรัม เพื่อตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 211 พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำผึ้ง (ซึ่งบังคับใช้กับน้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่เข้าลักษณะเป็นโรงงาน)และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 364 พ.ศ. 2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแต่เนื่องจากตัวอย่างที่ 1 น้ำผึ้งสีเหลือง และตัวอย่างที่ 2 น้ำผึ้งสีเขียวจากนักข่าวมีปริมาณน้อยไม่พอต่อการวิเคราะห์ทั้งหมดจึงเลือกตรวจเฉพาะรายการที่สำคัญ

ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำผึ้งทั้ง 3 ตัวอย่าง เมื่อเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานในประกาศกระทรวงสาธารณสุข พบว่า น้ำผึ้งทั้ง 3 ตัวอย่างดังกล่าวมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานโดยตรวจพบ ด้านเคมี ค่าความชื้นมากกว่าร้อยละ 21 ของน้ำหนัก(มาตรฐาน ความชื้นไม่เกินร้อยละ 21 ของน้ำหนัก) พบสีสังเคราะห์ในตัวอย่างน้ำผึ้งสีเขียว ได้แก่ Tartrazine และ Brilliant blue FCF (มาตรฐานห้ามใช้สี) พบค่าไตเอสเตสแอกติวิตี น้อยกว่า 3 ซึ่งต่ำกว่ามาตรฐาน ด้านจุลชีววิทยา ยีสต์และรา พบมากกว่า 10 cfu ต่อ1กรัม (มาตรฐานยีสต์และรา ไม่เกิน 10 cfu ต่อ น้ำผึ้ง 1 กรัม) สำหรับจุลินทรีย์ก่อโรค(*Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp., และ *Clostridium perfringens*) ไม่พบทั้ง 3 ตัวอย่าง

จากผลการตรวจวิเคราะห์และลักษณะตัวอย่างของน้ำผึ้งที่ส่งตรวจวิเคราะห์ ที่พบว่า น้ำผึ้งมีความหนืดน้อยกว่าน้ำผึ้งปกติ บ่งบอกได้ว่า น้ำผึ้งถูกเจือจาง ซึ่งอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้น้ำผึ้งมีความชื้นเกินมาตรฐาน และค่าไตเอสเตสแอกติวิตีต่ำกว่ามาตรฐาน และพบสีอินทรีย์สังเคราะห์ ส่วนการปนเปื้อนจุลินทรีย์ ถึงแม้จะตรวจไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค แต่ตรวจพบยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งเป็นสาเหตุให้น้ำผึ้งเกิดการเน่าเสียง่าย

คำแนะนำการเลือกซื้อน้ำผึ้ง จากข้อมูลของศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีการเกษตรด้านแมลงเศรษฐกิจ กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ น้ำผึ้งแท้หรือน้ำผึ้งที่ดี ควรมีกลิ่นหอมของเกสรดอกไม้ตามชนิดที่ระบุไว้บนสลากข้างขวด แต่ถ้าไม่สามารถเปิดขวดดมกลิ่นหรือไม่มีตัวอย่างให้ลองชิม ก็ควรพิจารณาคุณสมบัติข้ออื่น เช่น 1. ความสะอาด ไม่มีเศษละอองเกสร เศษตัวอ่อน ดักแด่ปะปนอยู่ 2. มีสีอ่อนใสตามธรรมชาติ ไม่แยกชั้น มีสีเดียวกลมกลืนไปทั้งหมด 3. มีความหนืด หรือมีความเข้มข้น 4. ฉลากข้างขวด ควรมีรายละเอียดแสดงน้ำหนักสุทธิเครื่องหมายการค้า วันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิต ชื่อผู้ผลิต เครื่องหมายรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ น้ำผึ้งที่ดีจะมีความชื้นไม่เกิน 20% สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นาน แต่ยิ่งเก็บนานเท่าไร เอนไซม์และกรดในน้ำผึ้งจะลดลง ในขณะที่ hydroxyl methyl furfural เพิ่มขึ้น ทำให้น้ำผึ้งมีสีเข้มขึ้น การเก็บรักษาน้ำผึ้ง 1. น้ำผึ้งที่มีความชื้นสูงควรบริโภคให้หมดภายใน 1-2 เดือน 2. ควรเก็บน้ำผึ้งในที่เย็น และไม่โดนแสงแดด แต่ไม่ต้องเก็บในตู้เย็น 3. น้ำผึ้งที่เก็บไว้นานจะมีสีเข้ม เพราะปฏิกิริยา การสลายของน้ำตาลฟรุกโตส ยังสามารถนำมาบริโภคได้แต่ไม่ควรเก็บนานเกิน 2 ปี

ผู้จัดทำ นางดวงดาว วงศ์สมมาตร

นางสาวอรุณี ดนุตล

นางสาวสุธาทิพย์ วิทย์ชัยวุฒิมวงศ์

ชื่อหน่วยงาน สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

โทรศัพท์ 0 2951 0000 ต่อ 99608

e-mail : duangdao.w@dmsc.mail.go.th

วันที่จัดทำรายงาน 9 มิถุนายน 2560