

ภาชนะปนเปื้อนไดออกซิน

ข่าวลือ : ใช้พลาสติกกับเตาไมโครเวฟทำให้ไดออกซินเข้าไปในอาหาร

ที่มา : จดหมายอิเล็กทรอนิกส์

หัวข้อ : ฉันต้องการสื่อข้อมูลที่ดูรายการจากโทรทัศน์ให้กับพวกคุณ

ดร.เอ็ดเวิร์ด ฟุจิโมโต้ (Dr.Edward Fujimoto) ผู้ดูแลเกี่ยวกับโปรแกรมสุขภาพโรงพยาบาลคาสเทิล (Castle Hospital) อธิบายในรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับสารไดออกซินและชื่อเสียงของมันว่า “เราไม่ควรอุ่นอาหารที่ใช้พลาสติกเป็นภาชนะในไมโครเวฟ โดยเฉพาะอาหารที่ประกอบด้วยไขมัน” เขากล่าวว่า “การรวมตัวกันของไขมัน ความร้อนสูงและพลาสติกทำให้เกิดสารไดออกซินเข้าสู่อาหารและเข้าสู่เซลล์ภายในร่างกายในที่สุด โดยสารไดออกซินเป็นสารก่อมะเร็งและมีความเป็นพิษต่อเซลล์ร่างกายของเราสูง”

ดร.ได้แนะนำให้หันมาใช้แก้ว แก้วทนไฟ (Coming Ware) หรือ เซรามิกเป็นภาชนะสำหรับอุ่นอาหาร คุณก็จะได้อาหารที่ปราศจากสารไดออกซิน อย่างเช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในถ้วย และ ซุปอื่น ๆ ให้เทออกใส่ภาชนะที่แนะนำก่อนอุ่นให้ร้อนด้วยไมโครเวฟ

อันที่จริงกระดาษไมใช่จะไม่ดีแต่ไม่ทราบว่าเป็นกระดาษอะไร ชนิดไหน เพื่อความปลอดภัยควรใช้แก้ว แก้วทนไฟ (Coming Ware) และอื่น ๆ ดร.เอ็ดเวิร์ด ฟุจิโมโต้ กล่าวว่า “ถ้าเราทำได้การที่ร้านอาหาร Fast food ได้เปลี่ยนจากบรรจุอาหารโดยโฟม มาเป็นกระดาษ สาเหตุก็หนึ่งเพราะไดออกซิน”

ความจริงที่ควรรู้ :

การกล่าวอ้างว่าพลาสติกที่ใช้ห่ออาหารและใช้เป็นภาชนะใส่ในเตาไมโครเวฟ ทำให้เกิดสารไดออกซินนั้น เป็นความเข้าใจผิด อันดับแรก - พลาสติกส่วนใหญ่ที่ใช้ในการห่ออาหารและเป็นภาชนะบรรจุไม่ได้ประกอบด้วยส่วนประกอบทางเคมีที่สามารถเปลี่ยนไปอยู่ในรูปของสารไดออกซินได้ อันดับสอง - สารไดออกซินอยู่ในกลุ่มของสารประกอบอันเนื่องจากการเผาไหม้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 700 องศาฟาเรนไฮต์ (ประมาณ 371 องศาเซลเซียส) ขึ้นไปเท่านั้น หรืออีกนัยหนึ่งก็คือ การที่จะพบสารประกอบที่เกี่ยวข้องได้นั้นคุณจะต้องใช้เตาไมโครเวฟที่อุณหภูมิสูงมากจนคุณไม่สามารถรับประทานอาหารสำหรับนี้ได้

องค์การอาหารและยา (FDA) กล่าวถึงสารไดออกซินว่า พวกเขาไม่ขอรับรองว่าภาชนะพลาสติกหรือฟิล์มจะมีองค์ประกอบของสารไดออกซินหรือไม่ และยังหาเหตุผลไม่ได้ว่าทำไมจะต้องมีสารไดออกซินในสิ่งเหล่านั้น

FDA อ้างว่า ยังไม่มีหลักฐานว่าภาชนะพลาสติกหรือฟิล์มมีไดออกซินและไม่มีเหตุผลว่าทำไมถึงมี

เมื่อไหร่ที่คุณสามารถใช้พลาสติกในไมโครเวฟได้ ปัจจุบันที่มีการออกแบบผลิตภัณฑ์ พลาสติกที่ใช้ห่อ / บรรจุภัณฑ์และภาชนะหลากหลายโดยสามารถอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟได้

รูปแบบของการห่อ การบรรจุและภาชนะจะมีผลต่อความทนต่ออุณหภูมิในไมโครเวฟ เพื่อความมั่นใจของคุณอันดับแรกควรตรวจสอบสัญลักษณ์ หรือ ฉลากของบรรจุภัณฑ์ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ได้ในไมโครเวฟเท่านั้น หากเครื่องหมายแสดงกระบวนการผลิตบ่งชี้ว่าสามารถใช้ได้ก็ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัดถ้าสัญลักษณ์และฉลากไม่เหมือนกันควรเลือกใช้ภาชนะอื่นแทน เพื่อจะให้แน่ใจ ให้ตรวจสอบที่ฉลากผลิตภัณฑ์โดยทำตามคำแนะนำของผู้ผลิต ถ้าไม่มีสัญลักษณ์หรือระบุไว้ ควรเปลี่ยนเป็นภาชนะอื่น

แปล และ เรียบเรียงโดย
ส่วนวิชาการคุณภาพน้ำ
กองแผนคุณภาพน้ำ
ฝ่ายคุณภาพน้ำ

แหล่งข้อมูลอ้างอิง : <http://www.plastics.org/dioxins.asp>