

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยทำการทดสอบเนื้อสัตว์บดจำนวน 366 ตัวอย่าง แบ่งออกเป็นเนื้อวัวบดจำนวน 42 ตัวอย่าง เนื้อไก่บดจำนวน 57 ตัวอย่าง เนื้อหมูบดจำนวน 123 ตัวอย่าง เนื้อหมูบดปรุงรสจำนวน 48 ตัวอย่าง ทอดมันหมูจำนวน 18 ตัวอย่าง เนื้อปลาบดจำนวน 30 ตัวอย่าง ทอดมันปลาจำนวน 48 ตัวอย่าง ดำเนินการเก็บตัวอย่างเป็นเวลา 4 สัปดาห์ติดต่อกันในเดือนเมษายน พ.ศ. 2545 ทำการทดสอบโดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหารซึ่งเป็นชุดทดสอบเบื้องต้น (primary screening test) ของกองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้ผลการทดสอบดังต่อไปนี้

ตาราง 4.1 จำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บด

ประเภทเนื้อสัตว์บด	จำนวนตัวอย่างที่เก็บ		รวม	จำนวนครั้งที่เก็บ	รวมจำนวนตัวอย่าง
	ตลาด	ห้างสรรพสินค้า			
1 เนื้อวัวบด	10	4	14	3	42
2 เนื้อไก่บด	13	6	19	3	57
3 เนื้อหมูบด	35	6	41	3	123
4 เนื้อปลาบด	10	0	10	3	30
5 เนื้อหมูบดปรุงรส	10	6	16	3	48
6 ทอดมันหมู	0	6	6	3	18
7 ทอดมันปลา	10	6	16	3	48
รวมจำนวนตัวอย่างทั้งหมด					366

ทำการทดสอบเนื้อสัตว์บด จำนวน 366 ตัวอย่าง แบ่งออกเป็นเนื้อวัวบดจำนวน 42 ตัวอย่าง เนื้อไก่บดจำนวน 57 ตัวอย่าง เนื้อหมูบดจำนวน 123 ตัวอย่าง เนื้อหมูบดปรุงรส จำนวน

48 ตัวอย่าง ทอดมันหมูจำนวน 18 ตัวอย่าง เนื้อปลาสดจำนวน 30 ตัวอย่าง ทอดมันปลา
จำนวน 48 ตัวอย่าง

ผลการตรวจสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์สด

ตาราง 4.2 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์สดจากตลาด

ตลาดที่	ประเภทเนื้อสัตว์สด							
	เนื้อวัวสด		เนื้อไก่สด		เนื้อหมูสด		เนื้อปลาสด	
	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ
1	3	0	3	0	15	0	3	3
2	6	0	9	0	9	0	3	3
3	3	0	6	0	21	0	6	6
4	3	0	3	0	15	0	3	3
5	6	0	6	0	12	0	6	6
6	9	0	12	0	33	0	9	9
รวม	30	0	39	0	105	0	30	30

ผลการทดสอบเนื้อสัตว์สดที่เก็บตัวอย่างจากตลาด 6 แห่ง ซึ่งมีเนื้อวัวสด 30 ตัวอย่าง
เนื้อไก่สด 39 ตัวอย่าง เนื้อหมูสด 105 ตัวอย่าง และเนื้อปลาสด 30 ตัวอย่าง พบว่ามีการเจือปน
สารบอแรกซ์ในเนื้อปลาสดทั้ง 30 ตัวอย่าง ส่วนในเนื้อสัตว์สดอื่นๆตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 4.3 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดปรุงรสจากตลาด

ตลาดที่	ประเภทเนื้อสัตว์บดปรุงรส			
	เนื้อหมูบดปรุงรส		ทอดมันปลา	
	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ
1	3	0	3	0
2	3	0	3	0
3	6	0	6	0
4	3	0	3	0
5	6	0	6	0
6	9	0	9	0
รวม	30	0	30	0

เนื้อสัตว์บดปรุงรสที่เก็บตัวอย่างจากตลาด 6 แห่ง ซึ่งมีเนื้อหมูบดปรุงรส 30 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 30 ตัวอย่าง ผลการทดสอบพบว่าตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 4.4 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดจากห้างสรรพสินค้า

ห้างที่	ประเภทเนื้อสัตว์บด					
	เนื้อวัวบด		เนื้อไก่บด		เนื้อหมูบด	
	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ
1	3	0	3	0	3	0
2	0	0	3	0	3	0
3	3	0	3	0	3	0
4	3	0	3	0	3	0
5	3	0	3	0	3	0
6	0	0	3	0	3	0
รวม	12	0	18	0	18	0

เนื้อสัตว์บดที่เก็บตัวอย่างจากห้างสรรพสินค้า 6 แห่ง ซึ่งมีเนื้อวัวบด 12 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 18 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 18 ตัวอย่าง ผลการทดสอบพบว่าตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 4.5 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดปรุงรสจากห้างสรรพสินค้า

ห้างที่	ประเภทเนื้อสัตว์บดปรุงรส					
	เนื้อหมูบดปรุงรส		ทอดมันหมู		ทอดมันปลา	
	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ	จำนวน	พบ
1	3	0	3	0	3	0
2	3	0	3	0	3	0
3	3	0	3	0	3	0
4	3	0	3	0	3	0
5	3	0	3	0	3	0
6	3	0	3	0	3	0
รวม	18	0	18	0	18	0

เนื้อสัตว์บดปรุงรสที่เก็บตัวอย่างจากห้างสรรพสินค้า 6 แห่ง ซึ่งมีเนื้อหมูบดปรุงรส 18 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 18 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 18 ตัวอย่าง ผลการทดสอบพบว่าตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 4.6 จำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจสอบแบคทีเรียและจำนวนหรือร้อยละของตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจพบสารบอแรกซ์ แยกตามแหล่งที่เก็บ

ประเภทเนื้อสัตว์บด	ตลาด			ห้างสรรพสินค้า			รวม	รวม	ร้อยละ
	ตรวจ	พบ	ร้อยละ	ตรวจ	พบ	ร้อยละ	ตรวจ	พบ	
เนื้อวัวบด	30	0	0	12	0	0	42	0	0
เนื้อไก่บด	39	0	0	18	0	0	57	0	0
เนื้อหมูบด	105	0	0	18	0	0	123	0	0
เนื้อปลาบด	30	30	100	0	0	0	30	30	8.20
เนื้อหมูบดปรุงรส	30	0	0	18	0	0	48	0	0
ทอดมันหมู	0	0	0	18	0	0	18	0	0
ทอดมันปลา	30	0	0	18	0	0	48	0	0
รวม	264	30	100	102	0	0	366	30	8.20

จากการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดจากตัวอย่างเนื้อสัตว์บดทั้งหมดจำนวน 366 ตัวอย่าง พบสารบอแรกซ์ในเนื้อปลาบดจำนวน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 ของจำนวนตัวอย่างเนื้อปลาบด หรือคิดเป็นร้อยละ 8.20 ของตัวอย่างเนื้อสัตว์บดทั้งหมด ส่วนในเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด เนื้อหมูบด เนื้อหมูบดปรุงรส ทอดมันหมู และทอดมันปลา ตรวจไม่พบสารบอแรกซ์ ดังแสดงในตารางที่ 4.6 และรูปที่ 4.1 4.2 และ 4.3