ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) ในอาหาร

การดูแลคุณภาพอาหารด้วยตนเอง

แม่ค้าที่ขายอาหารทะเลสด ผักสด เครื่องในสด มักจะมีการนำฟอร์มาลินมาแช่อาหาร เพื่อให้สดเสมอ แต่ฟอร์มาลินเป็นอันตรายต่อสุขภาพและห้ามนำมาใช้ในอาหาร

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- หากบริโภคฟอร์มาลินที่ปนเปื้อนในอาหารเป็นเวลานาน จะทำให้เกิดมะเร็งได้
- สัมผัสหรือสูดดม จะทำให้ผิวหนังอักเสบ ระคายเคืองที่ตา จมูก ระบบทางเดินหายใจ
- ถ้ารับประทาน 30-60 มิลลิลิตร จะทำให้เกิดอาการปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หมดสติ และเสียชีวิต

ตัวอย่างเป้าหมาย

- น้ำแช่อาหารทะเลสด และเนื้อสัตว์ต่างๆ (ผ้าขี้ริ้ว ขาไก่เลาะกระดูก แมงกะพรุน ฯลฯ)
- ผักสดชนิดต่างๆ (ถั่วฝักยาว เส้นมะละกอ เห็ดฟาง ขิงฝอย กระชายฝอย ฯลฯ)

<u>หมายเหตุ</u> ห้ามบดหรือหั่น ตัวอย่างเป้าหมายทุกชนิด

ประโยชน์ของชุดทดสอบ

สามารถตรวจสอบการใช้ฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) ในผักสด อาหารทะเลสด ทราบผลได้ทันทีเพื่อเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยของอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจได้ / ชุด: 30 ตัวอย่าง

ความไวของชุดทดสอบ: ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้ 0.5 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม

อุปกรณ์ชุดทดสอบ

- ขวดทดสอบฟอร์มาลิน-1 1 ขวด
- ขวดทดสอบฟอร์มาลิน-2 1 ขวด
- ขวดทดสอบฟอร์มาลิน-3 1 ขวด

การเก็บรักษา / อายุการใช้งาน: เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง / เก็บได้นาน 2 ปี

วิธีการทดสอบ

1. เทน้ำแช่ตัวอย่างอาหารลงในขวดทดสอบเบอร์ 1 ประมาณ 5 มิลลิลิตร หรือ 1 ใน 3 ของขวด (หากตัวอย่างอาหารไม่มีน้ำให้ใช้น้ำสะอาดรินผ่านตัวอย่างอาหารให้ได้ปริมาณที่พอตรวจได้) ปิดฝาขวดและเขย่าจนสารเคมีในขวดทดสอบละลายหมด
*ห้ามหั่นหรือบดตัวอย่างอาหาร

2. เทน้ำแช่ตัวอย่างอาหารจากขวดทดสอบเบอร์ 1 ลงขวดทดสอบเบอร์ 2 ปิดฝาขวดและเขย่าจนสารเคมีในขวดทดสอบละลายหมด

3. เทน้ำแช่ตัวอย่างอาหารจากขวดทดสอบเบอร์ 2 ลงขวดทดสอบเบอร์ 3 ปิดฝาขวดและแกว่งเบาๆ ให้ของเหลวในขวดทดสอบเข้ากัน สังเกตสีที่เกิดขึ้น

การประเมินผล

ถ้าของเหลวมี สีชมพู หรือ สีชมพูอมแดง (ดังรูป) แสดงว่าน้ำแช่อาหารตัวอย่าง มีสารฟอร์มาลิน

ถ้าของเหลวมี สีเหลืองอ่อน หรือ สีเหลืองอมเขียว (ดังรูป) แสดงว่าน้ำแช่อาหารตัวอย่าง ไม่มีสารฟอร์มาลิน

ข้อควรระวัง

1. ไม่ควรตรวจสอบอาหารประเภทมีกลิ่นฉุน เช่น ผักชะอม กระถิน ผักกระเฉด และสะตอ ผักกลุ่มนี้มีฟอร์มาลินในธรรมชาติประมาณ 40 มก./กก. อาหารทะเลที่ไม่สดจะมีกลิ่นเหม็น จะมีฟอร์มาลินได้ประมาณ 5 มก./กก.
2. อาหารที่นำมาตรวจสอบ ควรเก็บในสภาพแช่เย็น เนื่องจากฟอร์มาลินสามารถระเหย
3. ควรตรวจสอบตัวอย่างทันที ไม่ควรเก็บตัวอย่างอาหารไว้หลายวัน เนื่องจากปริมาณฟอร์มาลินในอาหารจะลดลงได้จากการระเหย และอาจเกิดปฏิกิริยากับสารอาหารทำให้ผลผิดพลาดได้
4. น้ำยาทดสอบฟอร์มาลิน 3 มีสภาพเป็นกรดหากหกเปื้อนมือ หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกาย ให้ล้างด้วยน้ำ และฟอกสบู่ให้สะอาด
5. อย่าวางชุดทดสอบไว้ใกล้มือเด็ก

ASIANMEDIC CO.,LTD.
Tel: 662-691-8348, 6690-898-5188
sales@asianmedic.com
www.asianmedic.com