

บทที่ 5

อภิปรายและสรุปผล

ในการวิเคราะห์หาปริมาณโซเดียมไนไตรท์ที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานในงานวิจัยนี้ได้กำหนดให้พื้นที่ศึกษาเป็นจังหวัดนครราชสีมา เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีการผลิตจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นของฝากของชาวนครราชสีมา โดยที่ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานที่นำมาวิเคราะห์สามารถเก็บไว้ได้นานที่อุณหภูมิห้อง จึงเป็นเหตุให้สงสัยได้ว่าอาจมีการเติมสารเจือปนบางชนิด เช่น โซเดียมไนไตรท์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานมีลักษณะเฉพาะตัวไม่น่าเสียในเวลาอันสั้น

อภิปรายผลการทดลอง

1. จากการนำผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานจาก 5 แหล่งผลิต มาผ่านขั้นตอนการสกัดโซเดียมไนไตรท์และวัดปริมาณด้วยวิธียูวี-วิสิเบิล สเปกโตรโฟโตเมตรี จากนั้นคำนวณหาปริมาณโซเดียมไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสาน พบว่า ปริมาณโซเดียมไนไตรท์ทั้ง 5 แหล่งผลิต อยู่ในช่วง 0.956 - 4.599 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งจะเห็นว่าปริมาณโซเดียมไนไตรท์มีปริมาณไม่เกินมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด กล่าวคือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร อนุญาตให้ใช้ในไตรท์ในอาหารได้ไม่เกิน 125 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

2. จากการวิเคราะห์หาปริมาณไนไตรท์ พบว่าไม่เกินมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานจากศูนย์จำหน่ายของฝากของชาวนครราชสีมาอยู่ในเกณฑ์ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค

สรุปผลการวิจัย

1. จากการศึกษาหาปริมาณโซเดียมไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสาน จากศูนย์จำหน่ายของฝากของชาวนครราชสีมาที่วิเคราะห์ด้วยวิธียูวี-วิสิเบิล สเปกโตรโฟโตเมตรี ที่พบในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสาน พบว่า ปริมาณโซเดียมไนไตรท์ทั้ง 5 แหล่งผลิต อยู่ในช่วง 0.956-4.599 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
2. ปริมาณโซเดียมไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสาน จากศูนย์จำหน่ายของฝากของชาวนครราชสีมา อยู่ในช่วง 0.956-4.599 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งจะเห็นว่าปริมาณโซเดียมไนไตรท์ที่มีปริมาณไม่เกินมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด
3. ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานจากศูนย์จำหน่ายของฝากของชาวนครราชสีมา มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการวิเคราะห์หาปริมาณโซเดียมไนไตรท์ในอาหารทุก ๆ เดือนเป็นเวลา 1 ปี เพื่อข้อมูลที่ได้สามารถเป็นตัวแทนของจังหวัดนครราชสีมาได้
2. ควรมีการวิเคราะห์สารเจือปนอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคจากผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานด้วย
3. ควรมีการวิเคราะห์หาปริมาณโซเดียมไนไตรท์จากผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น ๆ ที่มีลักษณะเสี่ยงอันตรายต่อการเจ็บป่วยในไตรท์ เช่น กุนเชียง หมูยอ แหนม เป็นต้น