

รู้ทัน อันตรายจากสารเร่งเนื้อแดง

วันที่ 26 เมษายน 2568

กรมอนามัย ชี้ อันตรายของสารเร่งเนื้อแดง ในเนื้อหมู และเครื่องใน ผู้ที่มีโรคประจำตัว หรือ กลุ่มเปราะบาง หากได้รับสารนี้ในปริมาณมากอาจมีภาวะช็อค หัวใจวายได้

นายแพทย์อัศวินทร์ เพ็ญพวงภควัต ผู้อำนวยการกองส่งเสริมความรอบรู้และสื่อสารสุขภาพ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า สารเร่งเนื้อแดง เป็นสารเบต้า-อะโกนิสต์ ที่ช่วยขยายหลอดลม แก้หอบหืด แต่มีการนำไปใช้ผิดวัตถุประสงค์ โดยเฉพาะการนำมาใช้เพื่อเพิ่มปริมาณเนื้อแดงในสุกร

กรมอนามัย ร่วมมือ กับกรมปศุสัตว์ ต่อดำเนินการใช้สารนี้ในเกษตรกร ซึ่งสารนี้มีผลเสียหากไปอยู่ในอาหาร เมื่อรับประทานในปริมาณที่มากเกินไปจะส่งผลต่อระบบหัวใจและกล้ามเนื้อ จึงไม่อนุญาตให้มีการใช้สารเร่งเนื้อแดงในภาคปศุสัตว์

กลุ่มเปราะบาง อาทิ เด็กเล็ก ผู้สูงอายุ หรือ หญิงตั้งครรภ์ หากรับประทานสารนี้เข้าไปในปริมาณมาก อาจส่งผลต่อระบบหัวใจและกล้ามเนื้อ ทำให้มีอาการใจสั่น หัวใจเต้นเร็ว กล้ามเนื้อกระตุก เกร็ง คลื่นไส้ อาเจียน เวียนหัว เมื่อเกิดอาการแล้วต้องรีบพบแพทย์ แพทย์ต้องเฝ้าระวังและรักษาตามอาการ เพื่อให้ร่างกายกำจัดสารนี้ออกไป โดยหลังรับประทานเข้าไปสารนี้จะคงอยู่ในร่างกายประมาณ 1-2 วัน ส่วนปริมาณที่จะส่งผลต่อสุขภาพมากนักขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคล

นอกจากนี้ กลุ่มคนที่มีโรคประจำตัวที่ต้องระวังเป็นอย่างยิ่ง ได้แก่ ผู้ป่วยโรคหัวใจเต้นผิดจังหวะ ที่ต้องกินยาเพื่อควบคุมจังหวะการเต้นของหัวใจ กลุ่มคนที่เป็นโรคไตเรื้อรังเป็นพิษ ลมชัก ที่หัวใจเต้นเร็ว อยู่แล้ว ได้รับสารนี้เข้าไปมาก อาจมีภาวะช็อค หัวใจวายได้

นพ.อัศวินทร์ ย้ำว่า สารเร่งเนื้อแดง เมื่อนำไปปรุงประกอบอาหารผ่านความร้อน ต้มให้เดือด ทอดให้สุก สารเร่งเนื้อแดงก็ไม่ได้ลดความเข้มข้นลง ไม่ได้สลายหายไป ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ได้

ในขณะที่กรมปศุสัตว์ ดำเนินการกำจัดสารเร่งเนื้อแดงให้หมดไปจากประเทศไทย จึงทำให้ยังไม่มีรายงานถึงปัญหาผู้ป่วยที่ได้รับอันตรายจากสารเร่งเนื้อแดง

ปัจจุบันในหลายประเทศ ไม่มีการใช้สารเร่งเนื้อแดงแล้ว ประเทศไทยจึงได้ทำมาตรฐานเพื่อให้สอดคล้องกับในระดับนานาชาติ ทั้งนี้ หากต้องนำเข้าเนื้อหมูและเครื่องในหมูจากสหรัฐฯ ที่ยังอนุญาตให้สารเร่งเนื้อแดงอยู่ จะก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของคนไทย...

อ่านข่าวต้นฉบับได้ที่ : <https://www.prachachat.net/economy/news-1800018>