

ใช้โฟมบรรจุอาหารร้อนระวังสารเคมี



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เตือนร้านค้าและผู้บริโภค ให้ระวังกล่องโฟมที่บรรจุอาหารร้อนจัด

โดยเฉพาะอาหารทอดหรือผัดด้วยน้ำมัน เช่น ไข่ดาว ผัดซีอิ้ว เป็นต้น เนื่องจากกล่องโฟมอาจหลอมละลายก่อให้เกิดสารก่อมะเร็งปนเปื้อนกับอาหาร เป็นที่ทราบกันดีว่าปัจจุบันอาหารแพ็คใส่กล่องโฟม หรืออาหารสำเร็จรูป ได้รับความนิยมอย่างมาก เพราะสะดวกทั้งผู้ขาย ผู้ซื้อ อย่างไรก็ตามการนำกล่องโฟมบรรจุอาหารร้อนต้องใส่ใจและระวังเป็นพิเศษ เพราะ เมื่อโฟมสัมผัสกับอาหารร้อนเป็นเวลานาน อาจทำให้ภาชนะเสียรูปทรง หลอมละลายเกิดสาร "สไตรีน" ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง ปัจจุบันจะกำหนดให้ปริมาณสารนี้ออกมามากน้อยขึ้นอยู่กับ ไขมันของอาหาร ระยะเวลา และอุณหภูมิที่ภาชนะสัมผัสกับอาหาร ยิ่งอาหารที่มีไขมันสูง ก็จะทำให้สารสไตรีนออกมามากขึ้นเท่านั้น

วิธีแก้ที่ดีที่สุด คือการหลีกเลี่ยงไม่ใช้กล่องโฟมสัมผัสกับความร้อนโดยตรง เช่น ใส่อาหารร้อนจัด หรือเข้าไมโครเวฟ ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยควรใช้ถุงร้อน หรือรอให้อาหารเย็นลงก่อนใส่กล่องโฟม หรือนำถุงพลาสติกรองก่อนใส่อาหาร

FWDDER

โดย :Meiko (สมาชิก) โพสต์เมื่อ [วันศุกร์ที่ 2 มกราคม 2552 เวลา 14:58 น.]