

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ผลไม้ในนับได้ว่าเป็นอาหารยอดนิยมชนิดหนึ่งและมักจะมีวิธีในการตอนองผลไม้ให้สามารถรับประทานได้นาน เช่น การแช่ลิ้น การกรุน การดอง สำหรับการคงผลไม้นั้นเพื่อเป็นการทำให้ผลไม้คงกรอบอยู่นาน ใช้เพื่อเพิ่มความกรอบให้กับผลไม้เนื่องจากว่าสารบอแรกซ์ทำซึ่งราคาถูกทำให้เป็นที่นิยมนำมาผสมในผลไม้คงหลายชนิดเพื่อให้เกิดความเหนียวหรือมีลักษณะกรอบน่ารับประทาน นอกจากนี้ได้มีการนำสีมาใช้ในการทำให้ผลไม้คงมีสีสดน่ารับประทานยิ่งขึ้นแต่ถ้าสีที่ใช้เป็นจำพวกสีเยื่อมผ้าซึ่งราคาถูกและให้สีจัดจ้าน จะมีเดียวกันก้อนครายกับผู้บริโภคด้วยโดยมีโลหะส่วนก่อมะเร็งทำความเสียหายในระบบทางเดินอาหารและยังมีการปนเปื้อนของขันพาร์สตราทำให้ผลไม้มีรสหวานแต่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และพบว่าซึ่งการปนเปื้อนของโลหะนักอย่างตะกั่วและปรอทอีกด้วยผลไม้คงจึงนับได้ว่าเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รวมสารพิษหลายชนิดอยู่ด้วยกันสารพิษเหล่านี้นอกจากจะเป็นอันตรายต่อมนุษย์จากการได้รับโดยตรง มนุษย์ยังได้รับผ่านการสะสมในลูกโซ่อหาร

กระทรวงสาธารณสุขระบุห้ามมิให้อาหารมีการปนเปื้อนของบอแรกซ์และตะกั่วในอาหาร แต่ยังไม่สามารถควบคุมได้ทั้งหมด เพราะแม่ค้าบางรายยังคงกระทำอยู่ซึ่งนับเป็นปัญหาที่สำคัญมาก เพราะบอแรกซ์และตะกั่ว เมื่อร่างกายรับเข้าไปแล้วก็สามารถส่งผลกระทบต่อร่างกายทั้งระยะสั้นและระยะยาว ขึ้นอยู่กับปริมาณที่รับเข้าไปดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาปริมาณตะกั่วและบอแรกซ์ที่ปนเปื้อนอยู่ในผลไม้คงในตลาดสดเทศบาลนครสงขลาเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของผู้บริโภค

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- เพื่อศึกษาปริมาณตะกั่วและบอแรกซ์ในผลไม้คง ในตลาดสดเทศบาลนครสงขลาบริเวณสถานีรถไฟเก่า
- เพื่อเปรียบเทียบปริมาณตะกั่วและบอแรกซ์กับมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขในผลไม้คง ในตลาดสดเทศบาลนครสงขลาบริเวณ สถานีรถไฟเก่า

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ท้าวปริมาณตะกั่วและบอแรกซ์ในผลไม้คง 5 ชนิด ได้แก่ มะม่วง ฟรุ๊ง อยุ่น พุทรา มะยม ที่ตลาดบริเวณสถานีรถไฟเก่าหลังสำนักงานป้ำไม้จังหวัดสงขลา โดยเก็บตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) จากแม่ค้าขายส่งรายใหญ่ทั้งหมดในตลาดเป็นจำนวน 3 ร้าน ร้านละ 5 ชนิด

1.4 ประโยชน์ของการวิจัย

1. ทราบปริมาณตะกั่วและบอร์แอกซ์ที่สะสมอยู่ในผลไม้ดองในตลาดสหบริเวณสถานีรถไฟเก่าในเทศบาลนครสงขลา
2. เพื่อเป็นข้อมูลให้ผู้บริโภคได้มีความระมัดระวังในการบริโภคอาหารประเภทผลไม้ดอง
3. เพื่อเป็นประโยชน์ในการหามาตรการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนของตะกั่วและบอร์แอกซ์

1.5 ระยะเวลาการดำเนินการ

| ขั้นตอนการทำงาน | ปี 2547 | | | ปี 2548 | | | |
|--|---------|------|------|---------|------|-------|-------|
| | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. |
| 1. สำรวจและศึกษาข้อมูล 2. เตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ [↑] 3. ศูนย์ตัวอย่างและทดลอง [↑] 4. เก็บรวบรวมข้อมูล [↑] 5. ประมาณผลและวิเคราะห์ข้อมูล [↑] 6. สรุปและเรียบเรียงผลการวิจัย [↑] 7. พิมพ์และจัดทำรูปเล่นรายงาน [↑] | ↔ | ↔ | ↔ | ↔ | ↔ | ↔ | ↔ |