



อันตรายจากกล่องโฟม



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า การใช้โฟมบรรจุอาหาร ร้อนจัด

โดยเฉพาะอาหารทอดด้วยน้ำมัน เช่น ไข่ดาว ผัดซีอิ๊ว ระวังภาชนะ

หลอมละลาย อาจเกิดสารก่อมะเร็ง “สไตรีน” ปนเปื้อนอาหาร แนะนำให้

ร้อน หรือรอให้อาหารเย็นบรรจุในกล่องโฟม เพื่อความปลอดภัยใน

สุขภาพปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าอาหารตามสั่ง อาหารสำเร็จรูป นิยม

ใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากมีความสะดวก

รวดเร็ว อย่างไรก็ตามการนำภาชนะ “โฟม” มาบรรจุอาหารร้อนจำเป็น

ต้องระมัดระวัง เนื่องจากการสัมผัสกับอาหารร้อนจัดเป็นระยะเวลา

นานนั้น จะทำให้ภาชนะเสียรูปและอาจหลอมละลายจนมีสาร “สไตรีน”

ซึ่งเป็น สารก่อมะเร็งออกมาปนเปื้อนกับอาหารที่บรรจุอยู่ได้ โดยปริมาณการ



การประท้วงให้เลิกใช้กล่องโฟมในต่างประเทศ

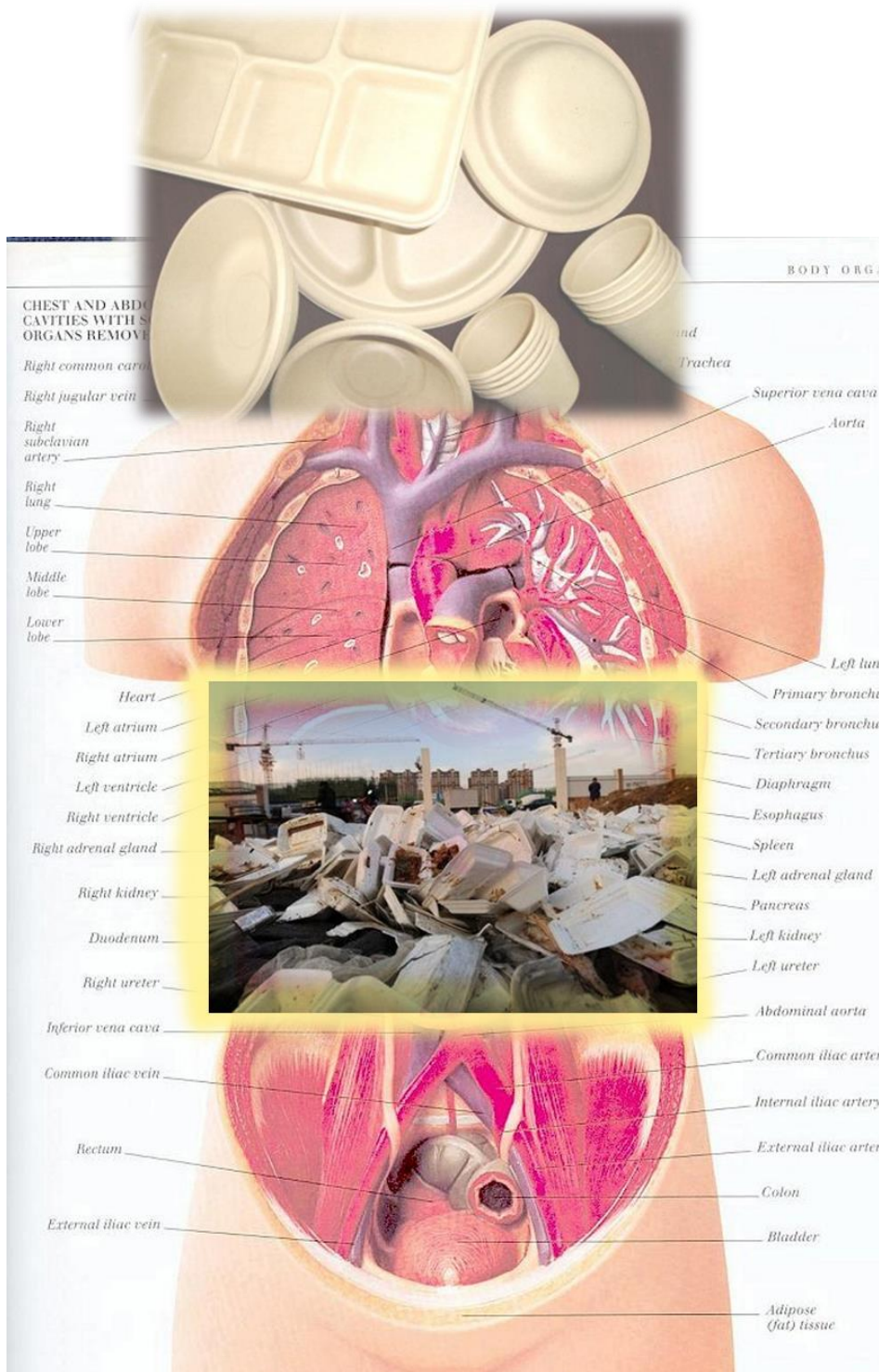


ละลายออกมาของ สไตรีนจะมากหรือน้อยนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 อย่าง คือ ไขมันในอาหาร ระยะเวลา และอุณหภูมิระหว่างการสัมผัสของอาหาร กับภาชนะ ซึ่งอาหารที่มีไขมันสูงจะทำให้มีการละลายออกมาของสไตรีนมากกว่าอาหารที่ไม่มีไขมันเป็นส่วนประกอบ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจภัณฑ์ บริษัท บรรจภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมให้ความรู้ ว่า กล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไป (Styrofoam) เป็นของเสีย เหลือทิ้งสีดำๆ จากกระบวนการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ประกอบด้วยสารสไตรีน (Styrene) มีโครงสร้างโมเลกุลคล้ายฮอโมนเอสโตรเจน



Estrogen) ในเพศหญิง

- อาหาร ตามสิ่งที่บรรจุกล่องโฟมจึงเป็นแหล่งสะสมสารสไตรีน ซึ่งเป็นสารที่ออกฤทธิ์ทำให้สมองมีนง สมองเสื่อมง่ายหงุดหงิดง่าย มีผลทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติ และเป็นสารก่อมะเร็งอีก 3 ชนิด
 - ถ้า เป็น ผู้ชายรับประทานเข้าไปมากๆ มีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ผู้หญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งเต้านม และทั้งสองเพศมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ แม้จะไม่ได้ดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำก็ตาม
- สำหรับสไตรีนถือเป็น สารอันตรายที่สหรัฐเพิกประกาศขึ้นบัญชีสารก่อมะเร็ง หญิงมีครรภ์ที่รับประทานอาหารบรรจุในกล่องโฟม ลูกมีโอกาสสมองเสื่อมเป็นเอฉั อวัยวะบางส่วนพิการ ส่วนคนทั่วไปถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า
- อันตรายจากกล่องโฟม : ทั้งนี้ ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับสารสไตรีนในกล่องโฟมได้ง่ายถึง 5 ปัจจัย ได้แก่
- 1.อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง
 - 2.ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ



3. ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นานๆ และไม่ได้
อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก

4. ถ้านำอาหารที่บรรจุโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะ
ไหลออกมาในปริมาณมาก

5. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมากๆ รวมถึงร้าน
ไหนตัดถุงพลาสติกใส่รองอาหาร มีโอกาสรับสาร
มะเร็ง 2 เท่า ทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติก
สิ่งที่ควรใช้แทนกล่องโฟม

1. กล่องชานอ้อย

ไบโอชานอ้อยย่อยสลายตามธรรมชาติได้ในเวลา

45 วัน ต่างจากโฟมที่ใช้เวลาย่อยสลายถึง

1,000 ปี พลาสติกที่ใช้เวลา 450 ปี

อ้างอิง gracezone.org

2. ใช้เซรามิกหรือที่เก็บอาหารที่ได้มาตรฐาน 3. ใช้วัสดุธรรมชาติดั้งเดิมเช่นไม้ไผ่สำหรับข้าวหลามหรือใบตองสำหรับห่อข้าวหรือขนม

4. แก้วที่ได้มาตรฐาน 5. บรรจุภัณฑ์ที่ได้มอก. 6. หลีกเลี่ยงการใช้โฟมด้วยวิธีต่างๆ เช่นไม่ซื้ออาหารประเภทใส่กล่องโฟม เป็นต้น



ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว



ข้อมูลจาก บพ.วีรจักร กิตติรัตนไพบูลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรพชีวินวิทยา

www.kapook.com