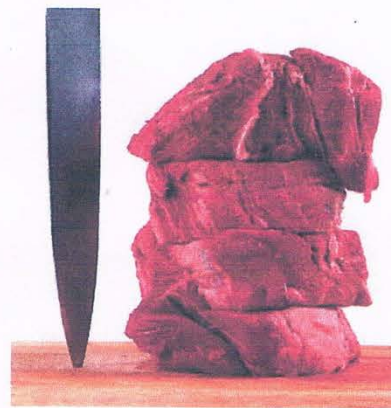


## คนกินเนื้อที่มีสารเร่งเนื้อแดง มหันตภัยที่ต้องระวัง

นายปรีชา อินนุรักษ์

หัวหน้าศูนย์วิจัยและพัฒนาการผลิตกระบือและโค

ผมได้มีโอกาสเป็นวิทยากรฝึกอบรมหลักสูตรการเลี้ยงโคเนื้อ ให้เกษตรกรทั้งที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และต่างจังหวัด หลายๆ ที่ ทุกภาคของประเทศ มีเกษตรกรจำนวนมากได้สอบถาม เรื่อง สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อที่มีใช้ในสุกรและในโคขุนมากขึ้นเรื่อยๆ บางคนถามเรื่องการใช้ฮอร์โมนผสมในอาหารเพื่อเร่งเนื้อแดง ที่จริงแล้วทั้งสารเร่งเนื้อแดงและฮอร์โมนในการเร่งเนื้อแดงคือตัวเดียวกัน แต่เกษตรกรอาจจะไม่ค่อยเข้าใจจึงเรียกชื่อต่างกัน คือเมื่อผสมในอาหารให้โคขุนและสุกรขุนกินทำให้โตดี เนื้อแดงมาก ราคาสูงพ่อค้าชอบ และที่สำคัญคือผู้บริโภคก็ชอบ เห็นว่าเนื้อมีสีแดง มันน้อย แต่แท้ที่จริงแล้วกำลังรับประทานเนื้อที่มีสารพิษปนเปื้อนอยู่ เมื่อสะสมในร่างกายมากๆ จะทำให้คนกินอายุสั้น และอาจเป็นอัมพาตตลอดชีวิต นี่คือนิสัยที่พึงระวังและผู้กินเนื้อควรจะทราบ ดังนั้นเพื่อคลายข้อสงสัย ผมจึงรวบรวมเรื่อง การใช้สารเร่งเนื้อแดงที่เกษตรกรบางกลุ่มนำมาผสมในอาหารมาให้สัตว์ มาเพื่อทราบ



สารเร่งเนื้อแดง เป็นชื่อที่ใช้เรียกกันทั่วไป ในกลุ่ม เบต้า - อะโกนิสต์ ( Beta - agonists) ได้แก่

ซัลบูตามอล (Salbutamol) ซิมบูเทอร์อล (Cimbuterol) เคลนบูเทอร์อล (Clenbuterol) มาเพนเทอร์อล (Mapenterol) แรคโตพามีน (Ractopamine) เคลนเพนเทอร์อล (Clenpenterol) ซิมาเทอร์อล(Cimaterol) คาบูเทอร์อล (Cabuterol) มาบิลเทอร์อล (Mabuterol) ทูโลบูเทอร์อล(Tulobuterol) โบรโมบูเทอร์อล (Bromobuterol) เทอบูตาลีน (Terbutaline)

แต่ที่ตรวจพบว่ามีสารลักลอบใช้ในอาหารมีอยู่ 2 ชนิด คือ ซาลบูตามอล (Salbutamol) และเคลนบูเทอร์อล (Clenbuterol) ซึ่งปกติเป็นสารเคมีที่นำมาใช้ในการผลิตยารักษาโรคมนุษย์ มีสรรพคุณในการขยายหลอดลม รักษาโรคหอบหืด ช่วยแก้กล้ามเนื้อตลุกคลายตัว ปัจจุบันพบว่า มีผู้เลี้ยงโค สุกรได้รับคำแนะนำหรือชักจูงไปในทางที่ผิดโดยมีการลักลอบใช้สารกลุ่มนี้มาผสมในอาหารสัตว์น้ำดื่มในการเลี้ยง เพื่อช่วยทำให้สัตว์ที่เลี้ยงเพื่อบริโภคเหล่านี้ มีไขมันลดลงมีการเจริญเติบโต

และกระตุ้นเนื้อแดงเพิ่มมากขึ้น ที่จริงแล้วการทำเช่นนี้เป็นการใช้สารเคมีภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ไม่ถูกต้องตามคุณสมบัติทางเคมีภัณฑ์ชนิดนี้ นอกจากนี้ยังเป็นการทรมาณสัตว์ที่ขาดเหตุผลและความจำเป็น เนื่องจากสารกลุ่มนี้มีผลต่อการทำงานของระบบประสาท ที่ควบคุมการทำงานของกล้ามเนื้อหัวใจ กล้ามเนื้อเรียบของหลอดเลือด หลอดลม กระเพาะปัสสาวะ ทำให้สัตว์ช็อกและตายได้และผลที่ตามมาเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เมื่อได้รับสารตกค้าง



### รู้ได้อย่างไรว่าเนื้อหมูและเนื้อโคมีสารเร่งเนื้อแดงปนเปื้อน

1. สุนัขและโคที่ยังมีชีวิตอยู่ สามารถสังเกตเห็นได้ว่ามีลักษณะคล้ายนักเพาะกาย คือ เราจะเห็นมัดกล้ามเนื้อเด่นกว่าปกติ โดยเฉพาะบริเวณสะโพก สันหลังหรือบริเวณหัวไหล่ ถ้าได้รับสูงมากๆ สุนัขและโคจะมีอาการอ่อนอยู่ตลอดเวลา
2. ในส่วนของเนื้อนั้น จะมีสีแดงคล้ำกว่าปกติ
3. เนื้อที่หั่นไว้จะมีลักษณะเนื้อค่อนข้างแห้ง แต่หมูปกติเมื่อหั่นทิ้งไว้จะพบน้ำซิมออกมาบริเวณผิวและถ้าปล่อยทิ้งไว้ให้สัมผัสกับอากาศประมาณ 2-3 ชั่วโมง มักจะมีสีเข้ม ทว่าปกติที่สำคัญหากวางไว้ในที่โล่งๆ จะไม่มีแมลงวันมาตอม
4. ส่วนของหมูสามชั้น หมูปกติจะมีเนื้อแดง 2 ส่วน ต่อมัน 1 ส่วน (33 %) แต่สำหรับหมูใช้เร่งเนื้อแดงจะมีปริมาณเนื้อแดงสูงถึง 3 ส่วนต่อมัน 1 ส่วน (25 %) นั่นคือ มีเนื้อแดงมากกว่ามัน

ซึ่งสารเหล่านี้ประเทศไทยและต่างประเทศได้ห้ามใช้ในการผลิตอาหารสัตว์โดยเด็ดขาด ซึ่งมี ความผิดตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ.2525 มาตรา 6(5),57 และพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 ซึ่งในความเป็นจริง ปัจจุบันนี้มีเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ได้นำสารเหล่านี้มาผสมในอาหารให้สัตว์กินเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยไม่เกรงกลัวกฎหมายและไม่สงสารผู้บริโภคเพราะหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังไม่ได้ลงมาดู ไม่ทราบว่าจะเกิดอะไรขึ้น

อันตรายจากสารเร่งเนื้อแดงหรือเบต้า - อะโกนิสต์ (Beta - agonists) ต่อผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่มีอาการดังนี้

1. มือสั่น
2. กล้ามเนื้อกระตุก
3. ปวดศีรษะ
4. หัวใจเต้นผิดปกติ
5. กระวนกระวาย



6. วิงเวียนศีรษะ
7. มีอาการเป็นลม
8. คลื่นไส้ อาเจียน
9. มีอาการทางจิต ประสาท
10. และจะเป็นอันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์และผู้ที่เป็โรคหัวใจ เบาหวานและโรคไฮเปอร์ไทรอยด์

### **ข้อควรพิจารณาในการเลือกซื้อเนื้อที่ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง**

1. เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีมันติด ลักษณะสีชมพูอ่อน เนื้อแน่นนุ่มเป็นมัน
2. ไม่มีกลิ่นเหม็นหรือเหมือก
3. ต้องซื้อเนื้อที่มีแหล่งที่ไว้ใจได้ มีบาร์คั้น ที่เชื่อถือได้ปลอดภัยแน่นอน สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (Traceability) หรือหน่วยงานราชการรับรอง

#### แหล่งอ้างอิง

1. หนังสือพิมพ์แนวหน้า วันศุกร์ที่ 19 พฤศจิกายน 2553
2. <http://www.moac.go.th/builder/agriaction/index.php?page=762&sub400>
3. <http://www.fda.moph.go.th/prac/watch/tips/salbu.shtml>
4. [http://www.healthnet.in.th/text/forum2/red\\_pork/index.html](http://www.healthnet.in.th/text/forum2/red_pork/index.html)

พิมพ์เผยแพร่ วันที่ 16 กันยายน 2554

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการผลิตกระบือและโคครบวงจร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

เบอร์โทร 089-8021762