

# อันตราย! สารพิษใน "มันฝรั่ง" สารไกลโคแอลคาลอยด์



สแกนอ่านข้อมูลเพิ่มเติม

สารไกลโคแอลคาลอยด์ คือ

กลุ่มของสารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ในหัวมันฝรั่งจะพบสารกลุ่มไกลโคแอลคาลอยด์ ชนิดโซลานินและซาโค닌 โดยพบมากในบริเวณเปลือกตา ต้นอ่อนงอก รอยแผล จุดเขียว โดยปกติในน้ำหนักผลสด 1 กิโลกรัม จะมีปริมาณสารไกลโคแอลคาลอยด์ประมาณ 10-150 มิลลิกรัม

อาการที่อาจจะเกิดเมื่อได้รับสารไกลโคแอลคาลอยด์  
"มากเกินไป 200 มก. ต่อ กก. น้ำหนักผลสด"



รสขม แสบร้อนในลำคอและปาก



ปวดท้อง และท้องเสีย



คลื่นไส้ อาเจียน



มึนงง อ่อนแรง หายใจเร็ว  
หัวใจล้มเหลว **อาจเสียชีวิตได้**

\*\* การปรุงอาหารด้วยการอบ อาจไม่สามารถลดปริมาณสารดังกล่าวได้ แต่การปอกเปลือก การหั่น การล้างน้ำ การต้มในน้ำ หรือการทอดในน้ำมัน จะช่วยลดปริมาณของสารได้ประมาณร้อยละ 20-90

ป้องกันได้ถ้าผลิตอย่างถูกวิธี



ควรเลือกมันฝรั่งที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ **ไม่เป็นแผล ไม่แตกหน่อ**



ควรเก็บไว้ในที่มีดฟ้าแสง แห้ง และเย็นประมาณ 5-8 °C



ปอกเปลือกให้ลึกเข้ามาในเนื้อให้มาก และตัดส่วนที่เสียหายออก



ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ต้องมีการแสดงฉลาก