

ข้อกำหนดตัวลิสง

1. สารพิษอะฟลาทอกซิน ไม่เกิน 20 ppb (20 ไมโครกรัม/กิโลกรัม)

2. เมล็ดต้องสมบูรณ์ ปราศจากรอยย่น

เมล็ดลีบ เล็กและรูปร่างผิดปกติ

3. ปราศจากรอยแผล แผล รอยขีดข่วน รอยชำ

4. ไม่มีเมล็ดเน่าเสีย

5. เนื้อเมล็ดมีสีขาวนวล

6. เยื่อหุ้มเมล็ดไม่มียอดอก

7. เมล็ดยังไม่งอก

8. ความชื้นไม่เกิน 8%

9. ไม่มีกลิ่นสาบ เหม็นหืน

10. ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ สเตปทีโลคอคคัส

ออเรียส (Staphylococcus aureus)

11. ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์เอสเชอริเชีย โคไล

(Escherichia Coli)



เอกสารเผยแพร่ สารอะฟลาทอกซิน ในถั่วลิสง



สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง

โทร. 054 - 289197

ถั่วลิสง

เป็นพืชตระกูลถั่วที่มีความสำคัญพืชหนึ่ง เนื่องจากเมล็ดมีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะโปรตีน ไขมัน และแร่ธาตุต่าง ๆ จึงมีการนำถั่วลิสงไปใช้ประโยชน์หลายรูปแบบ เช่น นำไปประกอบอาหารหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

ในปัจจุบันความต้องการใช้ถั่วลิสงมีเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะถั่วลิสงเมล็ดโต ซึ่งทางการค้าและอุตสาหกรรมแปรรูปมีความต้องการใช้สูงถึง 1,100 ตัน/ปี แต่ผลผลิตถั่วลิสงที่ผลิตได้นั้นยังไม่เพียงพอกับความต้องการใช้ อาจเนื่องมาจากปัญหาการขาดแคลนพันธุ์และเมล็ดพันธุ์เกษตรกรใช้เทคโนโลยีในการปลูกที่ไม่ถูกต้องและไม่เหมาะสมกับพื้นที่ปลูกปัญหาการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวปัญหาด้านการการตลาดและที่สำคัญที่สุด คือการปนเปื้อนสารพิษอะฟลาทอกซินในถั่วลิสง ดังนั้นการจัดการที่ดีการเลือกเทคโนโลยีที่เหมาะสม จะทำให้ได้ถั่วลิสงที่มีคุณภาพดี มีผลผลิตสูงและปลอดภัยจากสารพิษอะฟลาทอกซิน

ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของถั่วลิสง

สารอาหาร	ถั่วลิสงแห้ง	ถั่วลิสงสุก
พลังงาน (หน่วย)	548	316
โปรตีน (กรัม)	23.4	14.4
ไขมัน (กรัม)	45.3	26.3
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	21.6	11.4
เหล็ก (มิลลิกรัม)	1.5	2.2
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	58	45
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	357	178

อะฟลาทอกซินในอาหารประเภทถั่วลิสง

อะฟลาทอกซิน เป็นสารพิษที่เชื้อรา *Aspergillus flavus* สร้างขึ้นในเมล็ดพืชขณะที่เชื้อราเจริญเติบโต เมื่อเปรียบเทียบกับความรุนแรงของสารพิษชนิดอื่น ๆ แล้ว อะฟลาทอกซิน เป็นสารพิษที่มีฤทธิ์ร้ายแรงที่สุด เมื่อได้รับโดยทางปากมีผลทำให้เกิดมะเร็ง

อะฟลาทอกซิน สามารถพบได้ในอาหารเกือบทุกชนิดที่รา *A. flavus* ขึ้น สภาพต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา และการเกิดสารพิษนั้นขึ้นอยู่กับสิ่งต่อไปนี้ คือ ชนิดของเชื้อรา อุณหภูมิ ระหว่าง 3-34 °C ความชื้น 14-30% ความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศตั้งแต่ 75% ขึ้นไป

อันตรายของอะฟลาทอกซิน

สารพิษอะฟลาทอกซิน เมื่อบริโภคเข้าไปจะทำอันตรายต่อตับ หากได้รับสารพิษในปริมาณมาก ทำให้เนื้อตับมีไขมันสะสมมาก เซลล์ตับถูกทำลายจนตับอักเสบมีเลือดออกในตับจนตับแข็ง อาจเกิดมะเร็งตับซึ่งจะทำให้ถึงแก่ชีวิตได้

วิธีป้องกันมิให้เกิดสารพิษในถั่วลิสง มีดังนี้

1. เก็บเมล็ดถั่วลิสงที่แก่จัดและควรระวังมิให้ฝักถั่วลิสงแตก
2. เมื่อปลิดถั่วลิสงออกจากต้นแล้ว ควรนำเมล็ดไปตากให้แห้งสนิทจริง ๆ ก่อนเก็บ
3. คัดเลือกฝักที่เสียหาย แดกหัก และสิ่งเจือปนออกให้หมดแล้วจึงนำไปบรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด เพื่อเก็บไว้รับประทานหรือจำหน่าย