บทคัดย่อ

อุบัติการณ์ของเชื้อรา Contaminant ในเครื่องบริโภคต่าง ๆ
สุดใจ ปาวิชัย
ภาควิชาจุลชีววิทยาคลินิก คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ความเป็นมา

เนื่องจากในภาวะปัจจุบันนี้มีการแข่งขันการทำอาหารและเครื่องปรุงอาหารสำเร็จรูป หลายชนิดออกวางจำหน่ายตามท้องตลาด ปรากฏว่ามีเชื้อราปะปนอยู่ในอาหารและเครื่องปรุงเหล่านั้น ซึ่งบางครั้งเราไม่สามารถมองเห็นได้ เชื้อราเหล่านี้อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ทั้งตัวเชื้อราเองหรือสารพิษที่อาจปล่อยออกมาปะปนในเนื้ออาหารหรือเครื่องปรุง ดังนั้นจึงต้องศึกษาเพื่อให้ทราบถึงอุบัติการณ์ของเชื้อราในอาหารเหล่านั้นและหาวิธีป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อราในอาหารและเครื่องปรุงอาหารให้ผู้บริโภคได้ใช้ด้วยความปลอดภัย

วิธีการทดลอง

นำอาหารหรือเครื่องปรุงอาหารมาเพาะเลี้ยงบนจานอาหารเลี้ยงเชื้อรา (Sabouraud's dextrose agar plate) สังเกตดูการเจริญและลักษณะต่างๆ ของเชื้อราด้วยตาเปล่าและกล้องจุลทรรศน์

ผลการทดลอง

เชื้อราที่ได้จากการเพาะเลี้ยงบนจานอาหารเลี้ยงเชื้อรา (Sabouraud's dextrose agar plate) จากตัวอย่าง 100 ตัวอย่างพบเชื้อ Aspergillus flavas 48% Aspergillus niger 34% Aspergillus terreus 1%

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สรุปผลการทดลอง

แสดงว่าอาหารและเครื่องปรุงอาหารตามท้องตลาดจะมีเชื้อราปนเปื้อนอยู่เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะเชื้อ Aspergillus ซึ่งสร้างสารพิษอัฟลา (Aflatoxin) เป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์เรา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Abstract

Event of Contaminant fungi in Aliment

Sudjai Pawichai

Department of Clinical Microbiolog

Chiang Mai University

Background

Nowadays, there is a lot of competition for cooking and instant ingredients in the market and there are fungi in them . Sometime, they are invisible. Both fungi and their toxin that they let in the food or the ingredients are dangerous for the consumer. The refore, it is necessary to study the event of the fungi in the food and to find out the way to prevent the danger of them in the food and ingredients so that the consumer can be safe.

Experimental Method

Put the food or ingredients on Sabouraud's dextrose agar plate and abserve the growth and the characteristics of the fungi with eyes and microscope

Result

It was found that 48% of Aspergillus flavas , 34% of Aspergillus niger and 1% of Aspergillus terreus was found in spores from sabouraud's dextrose agar plate and from 100 sample

Conclusion

It shows that there are a lot of fungi in the food and the ingredients in the market, adpecially Aspergillus which makes Aflatoxin that causes cancer.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved