สวทช NSTDA

# การจัดการหลังเก็บเกี่ยว "พริก"

## ลดสารพิษอะฟลาทอกซิน

**อะฟลาทอกซิน (aflatoxin)** คือ สารพิษที่ผลิตจากเชื้อรา *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus parasiticus* ซึ่งสร้างสารพิษในภาวะที่อาหารมีความชื้นสูงและที่อุณหภูมิค่อนข้างสูง (25-30 องศาเซลเซียส)

**อะฟลาทอกซิน** พบได้ในเมล็ดธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง เมล็ดพืชน้ำมัน เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ข้าว ถั่วลิสง มะพร้าว พริกแห้ง พริกป่น สมุนไพร เครื่องเทศ หรือในผลิตภัณฑ์แปรรูปแทบทุกชนิดที่ใช้วัตถุดิบจากผลิตผลทางการเกษตรที่มีเชื้อราชนิดนี้ปนเปื้อนอยู่ก่อน

### อะฟลาทอกซินที่พบตามธรรมชาติมี 4 ชนิด

พิษสูงสุด

เชื้อรา *Aspergillus flavus* สร้างสาร aflatoxin B

เชื้อรา *Aspergillus parasiticus* สร้างสาร aflatoxin B และ G

ผลิตผลเกษตรในประเทศไทย พบเชื้อรา *Aspergillus flavus* มากกว่า *Aspergillus parasiticus*

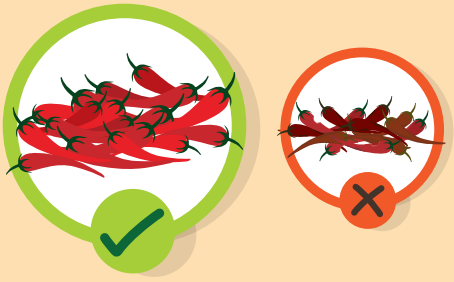
เชื้อราเกิดขึ้นได้ในกระบวนการผลิต เก็บเกี่ยว เก็บรักษา และขนส่ง

อะฟลาทอกซินทนความร้อนได้สูงถึง 260 °C ความร้อนจากการแปรรูปอาหาร ไม่สามารถทำลายได้

ไม่มีวิธีการใดสามารถทำลายสารพิษได้หมด

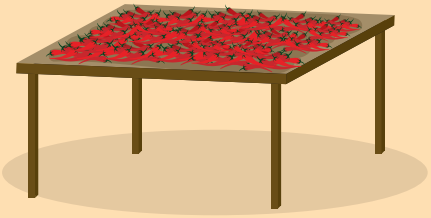
สารพิษอาจถูกสร้างขึ้นใหม่ได้จากเชื้อราในอากาศ

## ป้องกัน "อะฟลาทอกซิน" เบื้องต้น



คัดแยกผลผลิตที่เป็นโรคออก

ลดความชื้นของผลิตผลอย่างรวดเร็วหลังการเก็บเกี่ยว ด้วยวิธีทำแห้ง



เก็บรักษาในสภาพที่ไม่เหมาะต่อการเจริญของเชื้อรา เช่น สภาพอากาศเย็น ความชื้นต่ำ อากาศถ่ายเทสะดวก

* ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 พ.ศ.2529 กำหนดให้มีการปนเปื้อนของอะฟลาทอกซินได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม หรือ 20 พีพีบี (20 ส่วนต่อพันล้านส่วน)
* มาตรฐานสินค้าเกษตรของพริกแห้ง กำหนดให้มีการปนเปื้อนของอะฟลาทอกซินได้ไม่เกิน 15 พีพีบี

# การจัดการหลังเก็บเกี่ยว

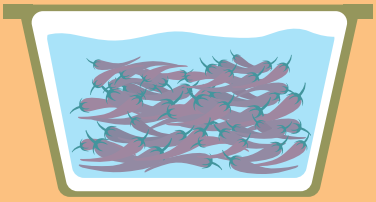
## 1 คัดแยกพริกผลดีและผลเสียออกจากกัน

ผลดีมีลักษณะสีแดงสด ไม่มีรอยช้ำ
ไม่มีโรคแอนแทรกโนสติดที่ผลหรือขั้วผล

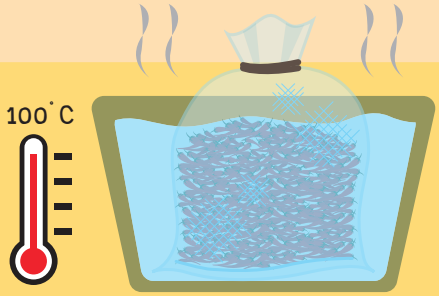
## 2 ล้างทำความสะอาด

ล้างด้วยสารฟอกขาวโซเดียมไฮโปคลอไรด์
ความเข้มข้น 2,000 ส่วนต่อล้าน

อัตราส่วน 1:30



แช่ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที



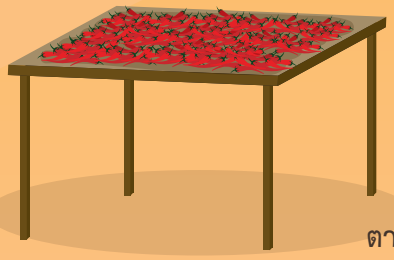

## 3 บรรจุผลพริกในถุงตาข่าย

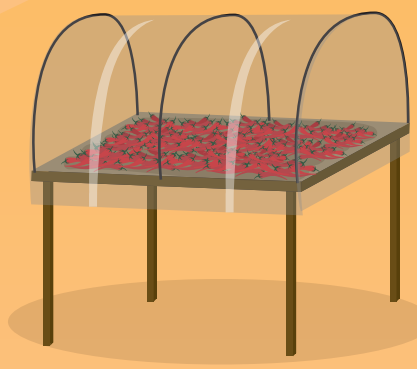
ลวกในน้ำเดือด (อุณหภูมิ 100° C) 2-3 นาที
ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ

## 4 ตากพริก

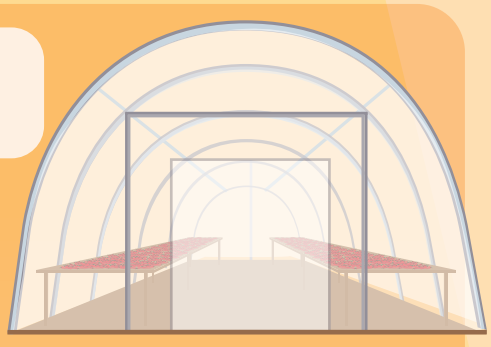
ไม่วางตากกับพื้นดิน เกลี่ยพริกเพื่อให้แห้งสม่ำเสมอจนพริกมีความชื้นประมาณ 15%

ตากแสงอาทิตย์ กลางแจ้ง
ตากประมาณ 3-7 วัน
(ขึ้นกับฤดูกาลและสถานที่)





ตากแสงอาทิตย์ ในกระโจม มีหลังคาพลาสติกใสคลุม
ตากประมาณ 3-5 วัน (ขึ้นกับฤดูกาลและสถานที่)



ตากในโรงอบพลังงานแสงอาทิตย์
ตากประมาณ 3 วัน

## 5 บรรจุถุง

ใส่ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์
ปิดปากถุงด้วยเครื่องซีล
เก็บรักษาในที่ร่ม มีอากาศ
ถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น

**ข้อมูลโดย**
รศ.ดร. สังคม เตชะวงค์เสถียร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

**ผลิตโดย**
สถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร (สท.)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
111 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ 0 2564 7000 โทรสาร 0 2564 7004
อีเมล agritec@nstda.or.th www.nstda.or.th/agritec