

โฟมทำทันโฟม

โฟม(Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติกที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาฟอง ทำให้เกิดการฟูและพองตัวจากกรใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบาทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมออร์ ชนิดโพลิสไตรีน (Polystyrene)

ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวกใช้ง่าย รวดเร็วและราคาถูก อย่างไรก็ตามการนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานานทำให้โฟมเสีรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



โฟมที่ปนเปื้อนสารเคมีอันตราย

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

❖ สารสไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B ซึ่งเป็นสารที่อาจจะก่อให้เกิดอันตราย ดังนี้

✓ เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ

✓ มีผลกระทบต่อสมองและเส้นประสาททำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก

✓ ประจำเดือนมาไม่ปกติ

✓ สมองเสื่อมง่าย ความจำเสื่อม สมารถสิ้นชาปลายมือปลายประสาท

เส้นทางสารสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย โดยปริมาณการละลายออกมามากของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่

1. ไขมันในอาหาร น้ำดื่มสายชู กรด แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

2. ระยะเวลาที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานอาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก

3. อุณหภูมิที่ 70 องศาเซลเซียส รวมทั้งภาชนะ

❖ เบนซิน (Benzene) ได้คั้นน้ำมันส่งผลกระทบต่อร่างกาย และจะเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว เวลารานทำให้เป็นเลือดขาว เนื่องจากเป็นกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุที่กระดูกในร่างกายมีปริมาณสูง

❖ พทาเลท (Phthalate) ที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมัน มีผลกระทบต่อทารกในครรภ์ (Down Syndrome) ทำลายระบบทางเดินอาหาร

ลด ละ เลิก การใช้

ลด ละ เลิก การใช้

ใช้ช้อนพลาสติก

กินง่าย ดายเร็ว

ไม่มีสารก่อมะเร็ง

