

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย



การวิจัยนี้ได้ทำการสำรวจหาสาร bifuran โดยการประยุกต์ วิธีของ AOAC 1975 และ AOAC 1980 เข้าด้วยกัน จากผลของเปอร์เซ็นต์ recovery แสดงให้เห็นว่า วิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องพอยอมรับได้ และสามารถนำมาใช้วิเคราะห์หาสาร bifuran ที่ตกค้างทั้งไขไก่ ไข่เปิด ไข่นกกระทา และไข่เปิดเค็มสุกเป็นที่น่าสนใจ

จากผลการวิจัยนี้แสดงให้เห็นแน่ชัดว่า อาหารสัตว์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด มีการผสมสาร bifuran คือสาร nitrofurazone หรือสาร furazolidone ลงในอาหารสัตว์ อย่างแน่นอน และผู้เลี้ยงสัตว์ใช้อาหารที่มีสาร bifuran ผสมอยู่นี้เลี้ยงสัตว์ปีกในขณะออกไข่ ด้วย ซึ่งจะค้านกับกฎเกณฑ์ขององค์การอาหารและยาของประเทศสหรัฐอเมริกาที่ห้ามใช้สาร nitrofurazone และ furazolidone ผสมอาหารให้สัตว์ปีกกินในขณะออกไข่ หรือในขณะ สัตว์ปีกอายุไม่เกิน 14-15 สัปดาห์ และต้องหยุดยาค่อนฆ่า 5 วัน (ตารางที่ 1) และจะต้อง ไม่มีสารทั้งสองนี้ตกค้างอยู่ในส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่เป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคเลย (ตารางที่ 2) แต่เนื่องจากประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายควบคุมการเลี้ยงสัตว์ การควบคุมปริมาณสารตกค้าง และการทิ้งช่วงเวลาให้สัตว์ปลอดจากสารตกค้างเหล่านี้ ผู้เลี้ยงจึงทำการเลี้ยงสัตว์อย่างอิสระ โดยมิได้คำนึงถึงพิษภัย หรืออันตรายอันเกิดจากผลกระทบบของสารตกค้างเลย

จากผลการวิจัยนี้ยังแสดงให้เห็นว่าการรับประทานไข่เปิด โดยเฉพาะไข่เปิดเค็มสุก จะปลอดภัยกว่าการรับประทานไขไก่ และไข่นกกระทา นอกจากนี้การรับประทานไข่ขาวจะ ปลอดภัยกว่าการรับประทานไข่แดง เนื่องจากมีสาร bifuran ตกค้างอยู่น้อยกว่า และสิ่ง พึงสังเกตในการเลือกซื้อไข่ คือไขไก่ที่มาจากฟาร์มแปดริ้ว จะมีสาร bifuran ตกค้างอยู่ ตั้งแต่อย่างน้อยจนถึงมากที่สุด ส่วนไข่เปิดที่มาจากฟาร์มอยุธยาจะมีปริมาณสาร bifuran ตก ค้างอยู่สูงกว่าฟาร์มอื่น ๆ และไข่นกกระทาที่มาจากกำแพงเพชร จะมีปริมาณสาร bifuran ตกค้างอยู่สูงกว่าฟาร์มอื่น ๆ

สิ่งที่ต้องพิจารณาอีกอย่างหนึ่งที่ผู้วิจัยได้สังเกตเห็นในระหว่างทำการวิเคราะห์สาร bifuran ในไข่ไก่ และไข่นกกระทา คือหลังจากสกัดสาร bifuran ออกโดยใช้สารละลาย พบว่าน้ำยาที่สกัดได้มีสีแดงติดออกมาด้วยหลายตัวอย่าง (ไข่ไก่พบ 5 ตัวอย่างจากทั้งหมด 30 ตัวอย่าง และไข่นกกระทาพบ 4 ตัวอย่างจากทั้งหมด 30 ตัวอย่าง) ทั้งนี้อาจพิจารณาได้ในเหตุผลที่ว่าผู้เลี้ยงมีจุดประสงค์ต้องการให้ไข่แดง มีสีแดง จึงผสมสีลงไปในอาหารเลี้ยงสัตว์ด้วย และสีนั้นถูกขับออกมาในไข่ ซึ่งสีเหล่านี้ อาจจะมีอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เนื่องจากได้รับสีเหล่านี้สะสมเป็นประจำ และเป็นเวลานาน

ผลที่ได้จากการวิจัยทั้งหมดนี้ นับว่ามีความสำคัญ และเป็นประโยชน์ต่อวงการอาหาร และเกษตรของประเทศไทยมาก เพราะนอกจากจะเป็นการเผยแพร่ความรู้ที่ได้รับจากการวิจัยนี้แก่ประชาชน เพื่อเป็นการเตือนถึงอันตรายที่อาจจะได้รับแล้ว ข้อมูลที่ได้นี้ก็ยังจะเป็นแนวทางในการปรับปรุง และควบคุมการใช้สารเหล่านี้ในอาหารสัตว์ แก่หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานส่วนหนึ่งในการประกอบการพิจารณาตั้งกฎเกณฑ์ หรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่อไป