

Sodium Nitrite

INFOGRAPHIC

โซเดียมไนไตรท์คืออะไร?

สารประกอบอนินทรีย์
มีลักษณะเป็นผลึกเม็ดเล็กสีขาวอมเหลือง
ไม่มีกลิ่น ละลายในน้ำได้
ยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์
เป็นสารต้านออกซิเดชัน
CAS Number : 7632-00-0



นำไปใช้อะไรได้บ้าง?



- ใช้ถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูป
- ใช้ต้านพิษจากการได้รับไซยาไนด์เกินขนาด
- ส่วนผสมในอุตสาหกรรมสี, สีย้อม, **finger paint**
- ใช้เป็นสารป้องกันสนิม สารป้องกันการแข็งตัว
- ใช้เป็นส่วนผสมของสารกำจัดวัชพืช
- ใช้ในระบบของเหลวถ่ายเทความร้อน

มีผลกระทบต่อสุขภาพไหม?



เนื้อเยื่อและอวัยวะภายใน
ร่างกายขาดออกซิเจน
(Methemoglobinemia)



เพิ่มความเสี่ยงเป็นมะเร็ง



เพิ่มความเสี่ยง
ภาวะแทรกซ้อน
ในหญิงตั้งครรภ์

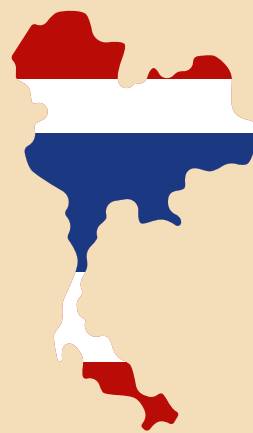
ที่มา : https://www.atsdr.cdc.gov/csem/nitrate-nitrite/health_effects.html

มีการกำกับดูแลหรือไม่?



• **US FDA** อนุญาตให้มีปริมาณสารไนไตรท์ในน้ำดื่มบรรจุขวดปริมาณ **1 มิลลิกรัมต่อลิตร** และสามารถใช้เป็นสารกันเสียและสารปรับแต่งสีในอาหารปริมาณไม่เกิน **200 ppm** ต่อผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

ที่มา : <https://www.atsdr.cdc.gov/>



• อนุญาตให้ใช้โซเดียมไนไตรท์เป็นสารคงสภาพสีหรือสารกันเสียในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและเนื้อสัตว์บด มีปริมาณโซเดียมไนไตรท์สูงสุดที่ **80 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัมอาหาร**

ที่มา : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เชื้อโรค วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563