

บทวิเคราะห์ข่าว เด็กชาวจีนกินขนมไข่มุก แล้วไข่มุกไม่ย่อย จนทำให้ปวดท้อง

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

จากข่าวแพทย์ทำ CT scan พบขนมไข่มุกเป็นเม็ดจำนวนมากอยู่ในท้องของเด็กหญิงชาวจีนวัย 14 ปี เป็นสาเหตุที่ทำให้ให้ท้องอืด ปวดท้อง ตาม link ข่าว hilight.kapook.com/view/189064

ไข่มุกที่ใสในขนม มีส่วนประกอบหลัก 3 อย่าง คือ น้ำตาลทรายแดง น้ำร้อน และแป้งมันสำปะหลัง ผสมและกวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นจึงปั้นเป็นเม็ดและนำไปต้มให้สุกในน้ำเดือด ซึ่งการกินไข่มุกนั้น จะถูกย่อยในขั้นตอนแรกผ่านการเคี้ยวและกลืนลงสู่ระบบทางเดินอาหาร ซึ่งจะผ่านกระบวนการย่อยอีกครั้งที่ลำไส้เล็ก จากกรณีดังกล่าวที่พบขนมไข่มุกไม่ย่อย อาจเนื่องมาจาก

1. เด็กกลืนไข่มุกเข้าไปโดยไม่เคี้ยว และกินในปริมาณมากเกินไปติดต่อกันหลายวัน
2. ไข่มุกต้มไม่สุก หรือต้มทิ้งไว้นานข้ามคืน จะทำให้แข็งเป็นไต ทำให้ย่อยยาก
3. มีการใส่สารสังเคราะห์อื่นเพื่อเพิ่มความหนืด โดยสารนี้อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ไข่มุกไม่ย่อย

จากข่าวดังกล่าว ไม่สามารถบอกได้ว่าไข่มุกที่เด็กกินเข้าไปแล้วไม่ย่อย มีส่วนประกอบจากอะไรบ้าง เนื่องจากไม่ปรากฏในข่าว และตัวเด็กในข่าวมีอายุ 14 ปีแล้ว ซึ่งเป็นไปได้ยากที่จะกินอาหารเข้าไปโดยไม่เคี้ยว จึงเป็นที่น่าสงสัยถึงภาพ CT scan ที่ปรากฏในข่าวว่าเป็นภาพจริงหรือไม่

อย่างไรก็ตาม ขนมไข่มุก จัดว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและไขมันสูง เพราะประกอบด้วย ชา ครีมเทียม น้ำตาลทราย นมข้นหวาน และในตัวไข่มุกก็ทำมาจากการนำแป้งมันสำปะหลังต้มกับน้ำตาล ซึ่งให้พลังงานสูงขึ้นไปอีก หากร่างกายของเราได้รับน้ำตาลเข้าไปปริมาณมากๆ เป็นประจำ จะเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังตามมา ทั้งโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โดยปกติในหนึ่งวันเราไม่ควรบริโภคน้ำตาลเกิน 6 ช้อนชา
