

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Khanum, Farhath ; Anilakumar, K.R. and

Viswanathan, K.R.

1.2 Article Title : Anticarcinogenic properties of garlic: A Review

1.3 Journal Title : Critical Reviews in Food Science and Nutrition

Vol. 44 No. 6 Year 2004 Page 479-488

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

คุณสมบัติการต้านสารก่อมะเร็งของกระเทียม

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

กระเทียมนิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารหลายชนิด และใช้รักษาความเจ็บป่วย นานาประการ จากผลการศึกษาทางด้านระบาดวิทยา และในห้องปฏิบัติการ พบว่า การบริโภค กระเทียมช่วยลดการเกิดโรคมะเร็งในกระเพาะอาหาร ลำไส้ใหญ่ เต้านม และปากมดลูก เป็นต้น บทความนี้เน้นในด้านคุณสมบัติทางเคมีของกระเทียม กระบวนการสร้างและสลาย(metabolism) คุณสมบัติการต้านสารก่อมะเร็ง กลไกปฏิกิริยาที่เกิดขึ้น หลังผลการต้านสารก่อมะเร็งของกระเทียม อาหารพิเศษเฉพาะซึ่งมีกระเทียมเป็นส่วนประกอบ งานวิจัยเกี่ยวกับกระเทียมในอนาคตและ กล่าวถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย(metabolized) ได้แก่ N-acetyl-S-allyl cysteine, allyl mercaptan, diallyl disulfide, diallyl sulfide, diallyl sulfoxide, diallyl sulfone, and allyl methyl sulfide. แนวคิดในการนำเอาผลการต้านสารก่อมะเร็งของกระเทียม ตลอดจนกระบวนการสร้าง และสลาย เช่น การจับอนุมูล การเพิ่มระดับของ glutathione การเพิ่มกิจกรรมของเอนไซม์ เช่น glutathione S-transferase, catalase, การยับยั้งของไซโทโครม p4502EI กระบวนการซ่อมแซม ดีเอ็นเอ การป้องกันไม่ให้โครโมโซมถูกทำลาย งานวิจัยในอนาคตควรที่จะกำหนดปริมาณ มาตรฐานและชนิดของกระเทียม และวิธีการนำไปใช้ เช่น ควรจะใช้สด หรือทำให้สุกก่อน หรือ ยีค आयु รวมทั้งสูตรของอาหารเพื่อสุขภาพที่ไม่มีกลิ่นแต่ยังคงคุณสมบัติการต้านสารก่อมะเร็งของ กระเทียม