

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Olmedilla-Alonso, B.; ...[et al.]

1.2 Article Title : Nutritional approach for designing meat-based functional food products with nuts

1.3 Journal Title : Critical Reviews in Food Science and Nutrition

Vol. 46 No. 7 Year 2006 Page 537-542

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

แนวคิดด้านโภชนาการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่มีส่วนประกอบหลักเป็นเนื้อสัตว์กับลูกนัท

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในมื้ออาหารของประเทศที่พัฒนา ถึงแม้ว่า จะมีหลักฐานยืนยันว่า อาหารประเภทนี้มีความสัมพันธ์กับความเสี่ยงต่อโรกระบบหัวใจและเส้นเลือด (Cardiovascular disease: CVD) แต่คาดการณ์ว่าการบริโภคยังคงเพิ่มขึ้น มีการศึกษาด้านระบาดวิทยาแสดงให้เห็นว่า การรับประทานลูกนัทเป็นประจำ โดยเฉพาะวอลนัท (Walnut) จะมีความสัมพันธ์ในทางด้านโรคกล้ามเนื้อหัวใจขาดเลือด (Myocardial infarction) และโรค ischaemic vascular disease ลูกนัทและเมล็ดพืชเป็นอาหารที่ให้พลังงานมากและเป็นแหล่งของไขมันไม่อิ่มตัว โปรตีน ไฟเบอร์และ micro constituents สำหรับวอลนัท มีส่วนประกอบที่เป็นไขมันสูง (62-68%) ซึ่งมี monounsaturated (oleic acid) และ polyunsaturated fatty acid (มี linoleic และ α -linolenic acid 58% กับ polyunsaturated fatty acid 12% ตามลำดับ) ไฟเบอร์ 5-10% โปรตีนที่มีปริมาณ arginine สูง แมกนีเซียม โพตัสเซียม ไฟโตสเตอรอล และ micronutrients อื่นๆ ได้แก่ ซีเลเนียม และ ellagic acid เมื่อเทียบกับ อัลมอนด์(Almonds) และฮาเซลนัท (Hazel nuts) พบว่า วอลนัทมีปริมาณ α -tocopherol ต่ำมาก (มีเพียง 2 มก. เทียบกับ 25มก./100 กรัม ในอัลมอนด์ และ ฮาเซลนัท) แต่มีปริมาณ γ -tocopherol สูง (41 มก. เทียบกับ 2 มก./100 กรัม) จากข้อมูลทางโภชนาการ γ -tocopherol มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระสูง จึงได้มีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มีแนวโน้มลดความเสี่ยงของโรค CVD โดยคิดสูตรใหม่ในการทำสเต็กเนื้อวัวโดยเติมวอลนัทด้วย มีการยืนยันว่าผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมในการช่วยส่งสารอาหารที่ active เข้าสู่ร่างกายด้วยการทำ pharmacokinetics ในคน ซึ่ง ใช้ γ -tocopherol เป็น exposure biomarker ใน chylomicron ในระหว่าง post-prandial state มีการศึกษาประเมินผลด้วยวิธี dietary intervention ในบุคคลที่มีความเสี่ยงโดยประเมิน markers และตัวชี้วัดที่สัมพันธ์กับ CVD ภายในกรอบแนวคิดตามหลักฐานด้านการแพทย์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มีคุณสมบัติพิเศษ อาจกลายเป็นแนวคิดที่ดีสำหรับการประยุกต์ใช้อย่างเฉพาะเจาะจง มีประโยชน์ด้านสุขภาพที่สำคัญมากสำหรับระดับประชากรโดยรวม และมีแนวโน้มทางตลาดที่ดี