

19174

วันพฤหัสบดีที่ 27 สิงหาคม พุทธศักราช 2552 ปีที่ 32 ฉบับที่ 11492

หน้า 23

'เปปไทด์'จากรำข้าวหอมมะลิ 'ลดความดัน-ต้านมะเร็ง'



การศึกษามูลค่า

ไทม์มีพื้นที่ทำนาประมาณ 66 ไร่ ได้ผลผลิตข้าวเปลือกประมาณ 24 ตันตันต่อปี สีเป็นข้าวสารได้ประมาณ 14 ตันตัน มีผลพลอยได้ซึ่งเป็นรำข้าวประมาณ 2.28 ตันตัน รำข้าวส่วนหนึ่งจะถูกนำไปสกัดน้ำมัน ส่วนกากรำข้าวที่เหลือจะถูกจำหน่ายไปเป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์ซึ่งมีราคาถูก

ด้วยเหตุนี้ ผศ.ศุภวรรณ อารวรินสมบัติ อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) จึงศึกษาหาแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ กากรำข้าว โดยเลือกศึกษาใน รำข้าวหอมมะลิ เนื่องจากมีโปรตีนซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ผลการศึกษาสามารถสกัด เปปไทด์ ซึ่งเป็นกรดอะมิโนจากโปรตีน มีคุณสมบัติเป็นสารช่วยลดความดัน และต้านอนุมูลอิสระได้ ในเบื้องต้นทดลองนำมาผลิตในรูปแบบผงละลายน้ำ หรือเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มต่างๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าทาง



โภชนาการ อาทิ น้ำมันถั่วเหลือง น้ำข้าวกล้อง เป็นต้น นอกจากนี้ ยังทดลองผลิตเป็นผงบรรจุในแคปซูล สำหรับคนที่รักสุขภาพสามารถรับประทานได้ทันทีอีกด้วย

ผศ.ดร.ศุภวรรณ อารวรินสมบัติ อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) กำลังทดลองผลิตเปปไทด์จากรำข้าวหอมมะลิเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับกากรำข้าวที่เหลือจากการผลิตข้าวสาร

จากโปรตีนรำข้าว เปปไทด์ที่ได้จะมีราคาอิงกิโลกรัมละ 1,000-2,000 บาท เลยทีเดียว ทั้งนี้ จากการศึกษาถั่วข้าว 1 กิโลกรัม สามารถสกัดเปปไทด์ได้ประมาณ 5% ของน้ำหนัก

ผศ.ศุภวรรณกล่าวด้วยว่า คนที่เป็นโรคความดันต้องรับประทานยาซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ทุกวันต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลายาวนาน อาจมีผลข้างเคียงต่อร่างกาย ไม่ว่าจะเป็น อาการระคายคอ ไอแห้ง และอาจส่งผลให้ตับต้องทำงานหนักขึ้น ดังนั้น หากเปลี่ยนมารับประทานเปปไทด์โปรตีนจากกากรำข้าวเป็นอาหารเสริมแทน จะช่วยให้หลีกเลี่ยงยาสังเคราะห์ได้ สุขภาพร่างกายจะดีขึ้น นอกจากนี้ เปปไทด์ที่ได้จากการสกัดโปรตีนรำข้าว ยังมีคุณสมบัติเป็นสารช่วยต้านอนุมูลอิสระอันเป็นสาเหตุหนึ่งของโรคเกิดมะเร็งอีกด้วย

ผู้สนใจผลการวิจัยดังกล่าว สอบถามรายละเอียดได้ที่ฝ่ายประชาสัมพันธ์ มข. โทร.0-4386-2008 หรือ ผศ.ศุภวรรณ อารวรินสมบัติ โทร.08-6850-6682