

# มติชน

ปีที่ 33 ฉบับที่ 11646 วันพฤหัสบดีที่ 28 มกราคม พุทธศักราช 2553 ๑๙๖ 13

## 3คนเก่งรับรางวัลเจ้าฟ้ามหิตล

เมื่อเวลา 17.30 น. วันที่ 27 มกราคม พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี เสด็จแทนพระองค์พระราชทานรางวัลสมเด็จพระเจ้าฟ้ามหิตล ประจำปี 2552 ณ พระที่นั่งจักรีมหาปราสาท พระบรมมหาราชวัง หลังจากนั้น ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ประธานมูลนิธิรางวัลสมเด็จพระเจ้าฟ้ามหิตลในพระบรมราชูปถัมภ์ เสด็จฯแทนพระองค์ในงานพระราชทานเลี้ยงอาหารค่ำ เวลา 20.00 น.

ปีนี้มีผู้ได้รับรางวัล 3 คน ประกอบด้วย 1.สาขาการแพทย์ ได้แก่ ศ.แอน มิลส์ ภาควิชาสาธารณสุขและนโยบาย มหาวิทยาลัยลอนดอน สหราชอาณาจักร ด้วยการนำความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์สาธารณสุข และการคลังสุขภาพมาประยุกต์ใช้พัฒนาระบบสุขภาพของโลก 2.สาขาการสาธารณสุข

ได้แก่ นพ.วิวัฒน์ โรจนพิทยากร ผู้แทนองค์การอนามัยโลกประจำประเทศมองโกเลีย จากผลงานโครงการรณรงค์อนามัย 100% ที่ใช้แพร่หลายทั้งประเทศไทยและต่างชาติ 3.นายมีชัย วีระไวทยะ ผู้ก่อตั้งสมาคมพัฒนาประชากรและชุมชนประเทศไทย จากผลงานการรณรงค์ให้สังคมไทยตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ถุงยางอนามัย และมีบทบาทพัฒนาวิธีการสื่อสารเรื่องโรคเอดส์ในระดับชาติ

สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี ทรงมีพระดำรัสว่า ผู้ที่สามารภนำหลักวิชาตลอดจนความรู้ ความเชี่ยวชาญในแขนงต่างๆ มาปรับใช้ให้เป็นประโยชน์แก่การแพทย์และการสาธารณสุข ด้วยความเสียสละ พากเพียร และความเมตตา กรุณาต่อเพื่อนมนุษย์ จึงสมควรได้รับการยกย่องอย่างสูงยิ่ง ขอแสดงความชื่นชมและยินดีเป็นพิเศษกับทั้งสามท่านที่ได้รับรางวัลสมเด็จพระเจ้าฟ้ามหิตลประจำปีนี้

### เคสโรบิน

ฉบับที่ 22,023 วันศุกร์ที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2553 หน้า 13

## การพัฒนาจากพริก

พริกเป็นพืชในตระกูล Solanaceae มีหลากหลายชนิดในประเทศไทย ชนิดที่นิยมรับประทานมาก ได้แก่ พริกชี้ฟ้า (*Capsicum annuum* Linn.) และพริกขี้หนูสวน (*Capsicum minimum* Roxb) พริกมีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันของคนไทยมาก โดยเฉพาะในการปรุงแต่งรสชาติของอาหาร เนื่องจากพริกช่วยกระตุ้นให้เจริญอาหาร เมื่อรับประทานพริกในช่วงแรกจะเกิดความรู้สึกแสบบริเวณริมฝีปากและในช่องปาก ต่อมาจะรู้สึกว้าว่างกายร้อนขึ้น เนื่องจากพริกมีฤทธิ์กระตุ้นหัวใจ และระบบไหลเวียนโลหิต ทำให้หน้าแดง รู้สึกร้อนตามตัว และเสี้ออก สารสำคัญที่ไปกระตุ้นให้เกิดความรู้สึกแสบคือ capsaicin ซึ่งจะพบมากในบริเวณที่เมล็ดพริกเกาะอยู่ และส่วนหนึ่งคือนอกของผล มีการนำพริกมาใช้เป็นยาได้หลายขนาน เช่น ช่วยบรรเทาอาการ เนื่องจากสาร capsaicin กระตุ้นให้มีการหลั่งน้ำลายเพิ่มขึ้น เอนไซม์ในน้ำลายจะช่วยย่อยแป้งให้เป็นน้ำตาล ทำให้รู้สึกว่าการรับประทานอาหารดีขึ้น พริกยังช่วยกระตุ้นให้มีการเคลื่อนไหวในกระเพาะอาหารเพิ่มขึ้นด้วย สำหรับผลต่อระบบทางเดินหายใจนั้นพบว่าสาร capsaicin ในพริก กระตุ้นให้เกิดการขับเสมหะ ทำให้เมือกที่บริเวณหลอดลมหรือทางเดินหายใจขับออกมาได้ง่าย ช่วยให้หายใจสะดวกขึ้น นิยมนำพริกมาเป็นส่วนผสมในตำรับยาของอินเดีย เพราะเมื่อดูดที่ผิวหนังสารสกัดจากพริกจะทำให้หลอดเลือดขยายตัวทำให้การไหลเวียนของเลือดดีขึ้น และจากผลการวิจัยพบว่า capsaicins สามารถระงับอาการปวดได้ โดยไปลดหรือระงับการหลั่งสารสื่อประสาทจากเซลล์ประสาทรับความรู้สึกส่วนปลายเป็นผลให้สมองส่วนกลางรับรู้การเจ็บปวดช้าลง จึงมีการนำสารสกัดจากพริกมาใช้ในรูปของยาทาภายนอกเพื่อบรรเทาอาการปวดเนื่องจากโรคข้ออักเสบ การพัฒนาจากพริกในรูปแบบล่าสุด ได้แก่ การนำมาใช้เป็นยาลดความอ้วน ยาต้านอนุมูลอิสระของสาร capsaicin ในพริกช่วยเร่งการเผาผลาญอาหารในร่างกาย จึงช่วยให้น้ำหนักตัวลดลงได้เร็วขึ้น แม้จะไม่ได้ออกกำลังกายโดยตรง แต่การรับประทานพริกหรือสารสกัด capsaicin ในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดการปวดแสบปวดร้อนในทางเดินอาหาร จึงต้องมีการพัฒนาแคปซูลบรรจุ เพื่อช่วยลดอาการระคายเคืองในการรับประทานด้วย

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่