

# SCI WATCH

## มะเร็งเงินต้านมะเร็งเต้านม

อย่าลืมนึกว่า "หวานเป็นลม ขมเป็นยา" มะเร็งเงินที่ว่าขมบี นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเซนต์หลุยส์พบว่า มีสารสกัดสามารถฆ่าเซลล์มะเร็งเต้านมได้และยังมีฤทธิ์ป้องกันเซลล์ร้ายกระจายตัวอีกด้วย

ราชนา เรย์ จากภาควิชาพยาธิวิทยา มหาวิทยาลัยเซนต์หลุยส์ต้องตะลึงกับผลการวิจัยสารสกัดจากมะเร็งเงิน ผักที่พบมากในจีนและอินเดียเมื่อนำไปใส่ในงานทดลองที่มีเซลล์มะเร็งเต้านมเติบโตอยู่ มะเร็งเงินก็แปลงร่างกลายเป็นน้ำฆ่าทำลายเซลล์มะเร็งเต้านม

ในฐานะหัวหน้าทีมวิจัย เรย์อธิบายว่างานวิจัยนี้ต้องการศึกษาผลของสารสกัดมะเร็งเงินต่อเซลล์มะเร็งเต้านม หลังศึกษางานวิจัยก่อนหน้านี้พบว่า มะเร็งเงินมีฤทธิ์ในการลดปริมาณน้ำตาลและคอเลสเตอรอลในเลือดขณะเดียวกันก็เป็นยาพื้นบ้านของจีนและอินเดียที่มักใช้รักษาโรคเบาหวาน

งานวิจัยเริ่มจากการใช้เซลล์มะเร็งเต้านมของมนุษย์ที่เพาะเลี้ยงในระดับห้องปฏิบัติการ มาทดสอบกับสารสกัดมะเร็งเงิน นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเซนต์หลุยส์เผยว่าเป็นครั้งแรกที่สามารถอธิบายผลของสารสกัดมะเร็งเงินต่อเซลล์มะเร็งเต้านม หลังพบว่า สารสกัดมะเร็งเงินสามารถฆ่าเซลล์มะเร็งได้อย่างมีนัยสำคัญและยับยั้งการเจริญเติบโตและการแพร่กระจายของเซลล์มะเร็งได้อีกด้วย

สำหรับขั้นตอนต่อไป ทีมวิจัยจะเริ่มทดสอบในสัตว์ทดลองเพื่อยืนยันการทำงานของสารสกัดมะเร็งเงิน ในการยับยั้งเซลล์มะเร็งเต้านมซึ่งหากได้ผลบวกก็จะมีกำหนดทดสอบทางคลินิกต่อไป

แม้ผลจะยังไม่เป็นที่ยืนยันแต่ทีมวิจัยก็ถือเป็นข้อมูลที่นำศึกษาวิจัยเพื่อเป็นความก้าวหน้าทางการแพทย์ เพิ่มอัตรการรอดชีวิตและคุณภาพชีวิตให้ผู้ป่วยมะเร็งเต้านม

อย่างไรก็ดี นักวิจัยยังคงย้ำไม่ให้เกิดกระแสสังคมมองสารสกัดมะเร็งเงินเป็นยารักษา เพราะมะเร็งเงินที่พบและกินกันเป็นปกติในจีนและอินเดียนั้น ก็ยังพบผู้ป่วยมะเร็งเต้านมใน 2 ประเทศนี้อยู่อย่างต่อเนื่อง

## หัวหอมจอมถนอมอาหาร

นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยโพลีเทคนิคแห่งคาทาลุนาและมหาวิทยาลัยแห่งบาร์เซโลนาพบความลับหัวหอมที่มีฟลาโวนอยด์ออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและแบคทีเรียบูทางสูงการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ในการถนอมอาหาร

"คุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและแบคทีเรียของฟลาโวนอยด์ที่พบในหัวหอมดิบถือเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับการถนอมอาหาร" นักวิจัยจากภาควิชาอาหารและโภชนาการ จากมหาวิทยาลัยโพลีเทคนิคแห่งคาทาลุนาและผู้ร่วมวิจัยจากภาควิชากรรมการเกษตรอาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแห่งบาร์เซโลนาเผยเคล็ดลับ

ก่อนหน้านี้เคยมีรายงานพบฟลาโวนอยด์กับผลดีต่อสุขภาพไม่ว่าจะเป็นต้านอนุมูลอิสระ, ลดการอักเสบ, ป้องกันโรคหัวใจ, ขยายหลอดเลือด และลดการเกิดมะเร็ง ทำให้หัวหอมกลายเป็นวัตถุดิบที่น่าสนใจสำหรับใช้ป้องกันโรคเรื้อรัง เช่น โรคหลอดเลือดหัวใจ และมะเร็งบางชนิด ทีมวิจัยจาก 2 มหาวิทยาลัยจึงวิเคราะห์หัวหอมสายพันธุ์ขาวและเหลือง 3 ชนิด โดยศึกษาส่วนประกอบที่โพลีฟีนอลในหัวหอมที่ช่วยป้องกันการขยายตัวของแบคทีเรีย เช่น บาริลลัส ซีเรียส, สแตปโตค็อกคัส ออเรียส, ไมโครค็อกคัส ลูเทียส และลิสเทอเรีย โมโนไซโทจีนซึ่งเป็นกลุ่มเชื้อโรคที่เกี่ยวข้องกับการเสื่อมสภาพของอาหาร

การวิจัยแสดงให้เห็นผลของฟลาโวนอยด์ในหัวหอมที่นอกจากจะช่วยเรื่องสุขภาพยังสามารถยืดอายุให้อาหารอีกด้วยเป็นทางเลือกแบบธรรมชาติสำหรับสารเติมแต่งเพื่อถนอมอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร

"หัวหอมสามารถใช้ยับยั้งปฏิกิริยาทางเคมีจากการผสมของสารอินทรีย์ประเภทไขมันกับออกซิเจนในน้ำและน้ำมันซึ่งระบบในรูปแบบนี้มักเกิดในอาหารประเภทหมักกรีนและมายองเนส ทำให้เชื้อแบคทีเรียในอาหารเติบโตและเปลี่ยนแปลงไป" นักวิจัยสรุปก่อนบอกว่า หัวหอมเป็นอีกหนึ่งทางเลือกชีวภาพสำหรับการถนอมอาหาร