ก111237

มติชน
ปีที่ 33 ฉบับที่ 11939 วันพุธที่ 17 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2553 หน้า 10

สธ.เตือนนักเดินป่า-เกษตรกร ระวัง'ไรอ่อน'นำโรคสครับไทฟัส

กระทรวงสาธารณสุข (สธ.) ประกาศเตือนนักท่องเที่ยวช่วงหน้าหนาวที่นิยมไปเที่ยวป่าเดินป่า ให้ระมัดระวังตัวไรอ่อน ซึ่งเป็นพาหะนำโรคสครับไทฟัส ซึ่งเกิดจากการที่ถูกตัวไรอ่อน (Chigger) กัด โดยจะมีเชื้อริกเกทเซีย (Rickettsia orientalis) ส่งผลให้มีไข้สูงหลังถูกกัด ปวดศีรษะมาก ปวดเมื่อยตามตัว ตาแดง อาจมีอาการทางปอดและสมอง ซึ่งหากรักษาไม่ทันอาจทำให้เสียชีวิตได้นั้น

ทั้งนี้ นพ.ภาสกร อัครเสวี ผู้อำนวยการสำนักระบาดวิทยา เปิดเผยว่า เมื่อปี 2552 สำนักระบาดวิทยาเก็บข้อมูลผู้ป่วยโรคสครับไทฟัส พบว่ามีจำนวน 5,362 ราย เสียชีวิต 7 ราย โดยกลุ่มที่มีอัตราการป่วยสูงสุดเป็นผู้ที่มีอาชีพเกษตรกรรม อายุ 35-60 ปี รองลงมาเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่นิยมเดินป่า นักศึกษา อายุ 25-34 ปี สำหรับสาเหตุของการเสียชีวิตพบว่า 1-2 ราย จากจำนวนผู้เสียชีวิตระหว่าง 7-9 ราย พบมีประวัติการดื่มสุรา หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในปริมาณมาก จึงทำให้สภาพร่างกายอ่อนแอ ภูมิต้านทานต่ำ โดยส่วนมากผู้ที่มีอาชีพเกษตรกรรม และมีวิถีชีวิตใกล้ชิดกับป่าที่ต้องเก็บเกี่ยวผลผลิตกลางป่า กลางไร่ เช่น ชาวไร่ จะมีความเสี่ยงต่อการป่วยด้วยโรคนี้ และเสี่ยงต่อการเสียชีวิตสูงกว่านักเดินป่า หรือผู้ค้างแรมชั่วคราว เนื่องจากคลุกคลีกับพาหะของโรคอย่างไรอ่อนบ่อยและนานกว่าคนทั่วไป และว่าล่าสุด สำนักโรคติดต่อนำโดยแมลง กรมควบคุมโรค ได้จัดทำชุดความรู้ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เผยแพร่สู่ประชาชนแล้ว

ด้าน นพ.วิชัย สติมัย ผู้อำนวยการสำนักโรคติดต่อนำโดยแมลง กล่าวว่า ในป่าทึบจะมีตัวไรอ่อนอันเป็นพาหะของโรคอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มๆ และกินน้ำเหลืองของสัตว์เลือดอุ่น เช่น นก หนู สัตว์เลื้อยคลาน รวมทั้งคน ส่วนผู้ป่วยมักจะไม่รู้ตัวในทันทีว่าป่วยเป็นโรคนี้ แต่จะแสดงอาการหลังจากถูกกัดไปแล้วประมาณ 5-7 วัน ซึ่งมีอาการเริ่มต้นคือ มีไข้สูง ปวดหัว และเบื่ออาหาร เมื่อเชื้อลามเข้าสู่ร่างกายเป็นเวลานาน อย่างไรก็ตาม การรักษาอาการของโรคสามารถทำได้โดยการกินยาปฏิชีวนะตามคำสั่งแพทย์ แต่ปัญหาคือ ผู้ป่วยหลายคนไม่ได้บอกข้อมูลกับแพทย์ว่าเคยเดินป่าหรือค้างแรมในป่ามาก่อนที่จะมีอาการไข้ จึงทำให้แพทย์มักวินิจฉัยโรคไม่ถูกต้อง

นพ.วิชัยกล่าวถึงแนวทางการป้องกันโรคสครับไทฟัสว่า ผู้ที่อยู่ใกล้ชิดป่าสามารถทำได้โดยการสวมเสื้อผ้าให้มิดชิด และอาบน้ำให้สะอาดหลังออกจากป่า ส่วนนักเดินป่าให้ใช้ยากันแมลง เช่นเดียวกับยาทากันยุง หรือเป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีส่วนประกอบของตะไคร้หอม หรือสารสกัดจากสะเดา ทาบริเวณหลังมือหลังเท้าก่อนเข้าป่า เมื่อออกจากป่าควรอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาด

ฉบับที่ 22,317 วันศุกร์ที่ 19 พฤศจิกายน [redacted] หน้า 23

วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทางอาหาร

วิทยาศาสตร์ทางอาหารเป็นศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการอธิบายสิ่งที่เกิดขึ้นกับอาหารในมุมมองของนักวิทยาศาสตร์ ซึ่งประกอบด้วยวิชาหลักที่สำคัญสามวิชา ดังต่อไปนี้ เคมีอาหาร (Food Chemistry) ศึกษาถึงโครงสร้างและสมบัติทางเคมีขององค์ประกอบต่าง ๆ เช่น น้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ รงควัตถุ รวมถึงปฏิกิริยาเคมีขององค์ประกอบดังกล่าว ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพอาหาร รวมถึงวิธีชะลอการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น กรรมวิธีการผลิตอาหาร (Food Processing) ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารตั้งแต่การทำความสะอาดวัตถุดิบ จนถึงการบรรจุผลิตภัณฑ์ลงหีบห่อ โดยเน้นอาหารที่นิยมผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม เช่น อาหารกระป๋อง อาหารแช่แข็ง เป็นต้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดล้วนต้องการกระบวนการผลิตที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ จุลชีววิทยาทางอาหาร (Food Microbiology) ศึกษาเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และทำให้อาหารเน่าเสีย ลักษณะของอาหารที่มีการปนเปื้อน วิธีการป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงการประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในกระบวนการผลิตอาหารหลายชนิด เช่น น้ำส้มสายชู ไวน์ เบียร์ เนยแข็ง ขนมปัง นอกจากวิชาหลักทั้งสามวิชาแล้วยังมีวิชาที่เกี่ยวข้องอีกหลายวิชา เช่น การประกันคุณภาพของอาหาร (Food Quality Assurance) ซึ่งเกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพของอาหาร การประเมินคุณภาพของอาหารด้วยเครื่องมือและประสาทสัมผัส การสุขาภิบาลอาหาร (Food Hygiene) ซึ่งเกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยของอาหาร การจัดการด้านความปลอดภัย หลักการของ GMP และ HACCP การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Food Product Research and Development) ศึกษาเกี่ยวกับหลักการในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ตามความต้องการของผู้บริโภค ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม มีวัตถุดิบ และผลิตผลที่สามารถนำมาแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าได้หลายชนิด ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารจึงเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญของประเทศ ซึ่งปัจจุบันนักวิทยาศาสตร์ และนักเทคโนโลยีทางอาหารที่มีคุณภาพยังเป็นที่ต้องการของหน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชน เพื่อพัฒนาวงการอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้เจริญก้าวหน้าต่อไป.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย