

กมชัคสีก

ปั๊ก 11 ฉบับที่ 3972 วันอังคารที่ 4 กันยายน พ.ศ.2555

ฉบับที่ 28

'เห็ด'

สุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพ



จากกระasseอาหารเพื่อสุขภาพ
นี้เองส่งผลให้นักวิชาการได้หันมา
ค้นคว้าวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหาร และในบรรดาอาหาร
เพื่อสุขภาพนับว่า “เห็ด” เป็น
วัตถุดินียอดนิยม เพราะไม่ได้
ให้แค่ความอร่อยเท่านั้น แต่
ยังมีประโยชน์ด้านโภชนาการ
มากmany

ดร.เอกราช บำรุงพิชญ์ จาก
ชมรมโภชนาวิทยามหาดิล เปิดเผยว่า เห็ดบาง
ชนิดที่ถูกขนานนามว่า “เห็ดทางการแพทย์”
(Medicinal Mushrooms) อาทิ เห็ดไม้เตาแกะ
(Maitake) เห็ดหลินจือ (Reishi Mushroom)
เห็ดยามานูชิตาเกะ (Yamabushitake) ถั่วเฉ้า
(Cordyceps) เห็ดชิตาเกะ (Shiitake) เห็ด
ชิเมะมัตสึทากะ (Himematsutake) และ¹
เห็ดแครง (Spit Gill) เป็นต้น มีสารออกฤทธิ์
ทางชีวภาพที่มีผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ว่า
ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย อีกทั้งป้องกัน²
และให้ประโยชน์³ ต่อร่างกายอีกด้วย



ดร.เอกราช บำรุงพิชญ์
มีราคาแพง ช่วยบำรุงร่างกาย ทำให้ร่างกาย
มีสุขภาพดี โดยเห็ดไม้เตาแกะมีสารออกฤทธิ์ทาง

ยาในการช่วยป้องกันโรคความดันโลหิตสูงและ
โรคมะเร็ง รวมทั้งช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน
ส่วน “เห็ดหลินจือ” ซึ่งบรรจุอยู่ในตำราการ
แพทย์ของจีนว่ามีประสิทธิภาพมากมาย ที่ใช้
บำรุงร่างกาย เป็นยาอายุรเวท ช่วยเพิ่มภูมิ
ด้านทาน กำจัดสารพิษในร่างกาย ทำให้เก็บถั่ม⁴
เนื้อหัวใจแข็งแรงขึ้น ต้านการเกิดเซลล์มะเร็ง⁵
บำรุงสุขภาพดับ ช่วยควบคุมความดันโลหิต
เพิ่มออกซิเจนในเลือด กระตุ้นการไหลเวียน
ของเลือด ทำให้ผิวพรรณเปล่งบล็อก ช่วยรักษา⁶
โรคภูมิแพ้ อัมพฤกษ์ อัมพาต ผลลัพธ์ในกระเพาะ
อาหารและลำไส้ เรียกว่าเป็นยาที่ช่วยป้องกัน⁷
โรคและฟื้นฟูสุขภาพอย่างครบถ้วน ดร.เอกราช
กล่าว

นอกจากนี้ยังมี “เห็ดยามานูชิตาเกะ”
หรือ “เห็ดปูยี้ฝ่าย” ถูกนำไปเข้าตำรับยาใน
การรักษาโรคของระบบทางเดินอาหาร เช่น⁸
แผลในกระเพาะอาหารเป็นต้น และปัจจุบันมี
รายงานผลการศึกษาวิจัยพบว่าเห็ดยามานูชิตา



และเมื่อเดือดจากน้ำด้วยไฟชั่วคราว ให้ต้มต่อไปอีก 10-15 นาที

“สั่งเจ้า” จัดเป็นเห็ดทางการแพทย์อีก
ชนิดหนึ่งที่หาได้ยากในทางวิชาการพบว่าเจ้า มีสาร
สำคัญต่างๆ ช่วยในการรักษาโรคต่างๆ ทำให้ปอดนำ
เสนอออกซิเจนไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีผล
ต่อการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกาย ลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อ ช่วยให้หายใจดี¹⁰

อย่างไรก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญเรื่องเห็ด ฝากไว้ว่า
อาหารพังก์ชั่นไม่ใช่อาหารหลัก จึงไม่สามารถทดแทน
อาหารหลักได้ แต่เป็นอาหารที่รับประทานเพื่อเสริม

อาหารหลัก ที่อาจได้รับไม่เพียงพอต่อความต้องการ
ของร่างกาย การใช้อาหารพังก์ชั่นจึงควรต้องพิจารณา
ถึงความปลอดภัยด้วย โดยดูจากปริมาณที่เหมาะสม
ของสารอาหาร และองค์ประกอบที่มีผลต่อสุขภาพใน
อาหารพังก์ชั่นนั้นๆ และสิ่งสำคัญต้องได้รับการยืนยัน

[ต่อหน้าหลัง]

ถึงคุณประโภชน์ ด้วยเรื่องการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และการทดลองทางคลินิก เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและเป็นที่ยอมรับ หากเราซื้อจัดเลือกบริโภคอย่างถูกต้อง เหมาะสม สมตามความต้องการของร่างกาย เราจะได้รับการเสริมอาหารที่ให้ประโยชน์คุ้มค่าต่อสุขภาพร่างกายได้มากที่สุด