



'อคนพิโรธ'

จัดจ้านบน 'งานวิจัย'

มข.สร้างพริกพันธุ์เผ็ดที่สุด สู่ 'ผลิตภัณฑ์บรรเทาปวด'

รายงาน

พริก พืชที่มีรสชาติ "เผ็ดร้อน" ถูกนำมาใช้ปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติให้อาหาร ในทางเภสัชวิทยา ความเผ็ดร้อนของพริกยังเป็นสรรพคุณที่ช่วยลดอาการปวดบวม ฟกช้ำ เพิ่มการไหลเวียนของโลหิต จากคุณประโยชน์ดังกล่าว ทำให้มหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) ทำวิจัยพันธุ์พริกที่มีความเผ็ดสูง เพื่อต่อยอดไปสู่การผลิตยาบรรเทาอาการปวดเมื่อยตัว ล่าสุด มข.ประสบความสำเร็จในการวิจัย และปรับปรุงพันธุ์ "พริกพันธุ์อคนพิโรธ" ซึ่งเรียกได้ว่ามีความเผ็ดที่สุดในโลก

รศ.กิตติชัย ไตรรัตนศิริชัย อธิการบดี มข.เล่าว่า งานวิจัยดังกล่าว มี รศ.สุชีลา เตชะวงค์เสถียร จากคณะ

เกษตรศาสตร์ เป็นหัวหน้าคณะวิจัย ได้พัฒนาปรับปรุงพันธุ์พริกยอดสนเข้ม 80 ซึ่งมีความเผ็ดสูง ก่อนอนุญาตให้บริษัท บางกอกแล็บ แอนด์ คอสเมติก นำพันธุ์ไปปลูกเพื่อสกัดสาร Capsaicin ผลมในผลิตภัณฑ์ยาบรรเทาอาการปวดเมื่อย จากนั้นคณะผู้วิจัยได้พัฒนาผลงานให้ดียิ่งขึ้น กระทั่งได้สร้างสายพันธุ์ลูกผสม "อคนพิโรธ" ซึ่งมีสาร Capsaicin ที่สูงกว่าพริกยอดสนเข้ม 80 มากถึง 10 เท่า

"คณะผู้วิจัยเริ่มรวบรวมพันธุ์ตั้งแต่ปี 2550 และเริ่มสร้างลูกผสมในปี 2553 ปรับปรุงพันธุ์จนได้ลูกผสมที่มีลักษณะดีคือ มีความเผ็ดสูงมากกว่า 500,000 สโควิลล์ (SHU) มีความทนทานต่อโรคแอนแทรกโนส ล่าสุดได้ยื่นจดทะเบียนคุ้มครองพันธุ์พืชใหม่ต่อกรมวิชาการเกษตรเรียบร้อยแล้ว สำหรับผลงานชิ้นที่สองนี้ได้ให้สิทธิแก่บริษัท

บางกอกแล็บ นำไปสู่การใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม คือเป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์ยาบรรเทาอาการปวดเมื่อย นับเป็นผลสำเร็จอีกขั้นหนึ่งของการเชื่อมโยงระหว่างผู้ให้ทุนคือ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, สำนักงานพัฒนา

[๒๐๑๓๓๓๓]

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ และมหาวิทยาลัยขอนแก่น ซึ่งเป็นผู้ผลิตผลงานวิจัยและบริษัท บางกอกแล็บ ผู้ใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย

อย่างไรก็ตาม มหาวิทยาลัยได้วางเป้าหมายมุ่งสู่ความเป็นเลิศ ด้านการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ สร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์โดยใช้ทรัพย์สินทางปัญญาของมหาวิทยาลัย นอกจากนี้สร้างระบบพัฒนาขีดความสามารถของนักวิจัย คู่ขนานไปกับการสร้างทรัพยากรเพื่อรองรับการพัฒนาทางวิจัย จะช่วยเพิ่มมูลค่าของสินค้าบริการให้สูงขึ้น เป็นยุทธศาสตร์การบริการงานวิจัยของ มช. ที่สอดคล้องเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์การวิจัยของชาติ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ”

ด้าน รศ.สุชีลา กล่าว ว่า แคปไซซิน (Capsaicin)



หรือ สารเผ็ดของพริก มีสรรพคุณกระตุ้นการไหลเวียนโลหิต ทำให้หลอดเลือดขยายตัว กระตุ้นการขับเสมหะทำให้หายใจสะดวกมากขึ้น และยังมีส่วนช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ จึงมีการนำไปใช้ประโยชน์ในทางยาและเครื่องสำอาง

“พริกที่ชาวบ้านปลูกกันทั่วไปมีความเผ็ดไม่คงที่ อีกทั้งผลผลิตต่ำ คณะเกษตรศาสตร์ มช. จึงพัฒนา

พันธุ์พริกให้มีความเผ็ดและผลผลิตสูงขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมยา ในที่สุดได้พันธุ์พริกยอดสนเข็ม 80 ที่มีความเผ็ดสูงและคงที่ (80,000 SHU) มีผลผลิตประมาณ 3,000 กิโลกรัม/ไร่ ซึ่งมีการลงนามอนุญาตให้บริษัท บางกอกแล็บ แอนด์ คอสเมติก นำไปใช้ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์บรรเทาอาการปวดเมื่อยเมื่อปี 2552 จากนั้น คณะผู้วิจัยได้พัฒนาพันธุ์พริกเผ็ดมาอย่างต่อเนื่อง ในที่สุดก็ได้พันธุ์พริกลูกผสม ‘อัครนิฟีโร’ ซึ่งเกิดจากพริกพันธุ์ฟีโร (Bhut Jolokia) เป็นพันธุ์พริกที่มีรายงานว่าเป็นเผ็ดที่สุดในโลกพันธุ์หนึ่ง

“สำหรับพริกลูกผสม ‘อัครนิฟีโร’ เป็นพืชกึ่งยืนต้นสามารถเก็บเกี่ยวได้หลายฤดู มีความเผ็ดสูงเป็น 10 เท่าของพริกจินดา (มากกว่า 500,000 SHU) มีผลผลิตพริกสดสูงประมาณ 3,600 กิโลกรัม/ไร่ (เก็บเกี่ยวได้ 4 ครั้ง) หรือพริกแห้งของพันธุ์อัครนิฟีโรประมาณ 32 กิโลกรัม ให้ผลผลิตสารเผ็ดประมาณ 1 กิโลกรัม ต่างจากพริกพันธุ์จินดา ที่ต้องใช้พริกแห้งมากถึง 616 กิโลกรัม นอกจากนั้นยังสามารถปรับตัวได้ดีกว่าและให้ผลผลิตสูงกว่าพริกฟีโรพันธุ์เดิม รวมทั้งทนทานต่อโรคแอนแทรกโนส อีกด้วย จากข้อมูลขณะนี้คาดว่าน่าจะเป็นพริกลูกผสมพันธุ์การค้าพันธุ์แรกของโลกที่สร้างจากพริกฟีโร ‘Bhut Jolokia’ ซึ่งเป็นพริกที่มีรายงานว่าเป็นเผ็ดที่สุดในโลก แต่ที่แน่ๆ คือ พันธุ์แรกของไทย” รศ.สุชีลา กล่าว

รศ.สุชีลา กล่าวอีกว่า มช. ได้อนุญาตให้บริษัท บางกอกแล็บ แอนด์ คอสเมติก นำไปใช้ประโยชน์เพื่อผลิตสาร Capsaicin ใช้เป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์ยา เพื่อการค้าจำหน่าย ซึ่งบริษัทได้นำไปทดลองผลิตยาสูตรใหม่ที่มีสาร Capsaicin สูงขึ้น เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการรักษาดีขึ้น และผลจากการนำไปใช้ประโยชน์เชิงการค้าจากพริกพันธุ์นี้ สามารถกล่าวได้ว่า เป็นผลงานและเป็นประโยชน์ต่อ

ภาพรวมของประเทศไทยโดยตรง เนื่องจากใช้พันธุ์พริกที่พัฒนาโดยนักวิจัยของไทย เกษตรกรไทยเป็นผู้ปลูก และนำไปผลิตยาโดยบริษัทของคนไทย

“สิ่งที่มหาวิทยาลัยจะดำเนินการต่อไปคือ ถ่ายทอดเทคโนโลยีพันธุ์และการจัดการการผลิตให้แก่บริษัท และเกษตรกรผู้ผลิตพริกให้แก่บริษัทคือ ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกพันธุ์พริกนี้ ขณะเดียวกันก็ติดตามให้คำแนะนำการปลูก ดูแล รักษา เพื่อให้ผลผลิตได้ปริมาณและคุณภาพ



ตามที่บริษัทต้องการ”

ด้าน นายศุภชัย สายบัว กรรมการบริษัท บางกอกแล็บ แอนด์ คอสเมติก จำกัด กล่าวว่า ธุรกิจหลักของบริษัทคือ ผลิตยาแผนปัจจุบันที่ได้มาตรฐานทั้ง GMP และมาตรฐานนานาชาติ รวมทั้งมาตรฐานห้องปฏิบัติการ รวมทั้งสนับสนุนการตั้งศูนย์วิจัย DLC ขึ้นมารองรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การพัฒนาเทคโนโลยี แสวงหานวัตกรรมหรือการต่อยอดนวัตกรรมต่างๆ

“นับว่าโชคดีที่ได้รับสิทธิให้ใช้พริกพันธุ์ยอดสนเข็มนำไปใช้ได้ในระดับดีมาก เมื่อต้องการผลิต Capsika Gel ในระดับความเข้มข้นที่สูงขึ้น ได้ใช้พริกพันธุ์ใหม่ซึ่งมี Capsaicin สูง จะทำให้ได้สารสำคัญที่บริสุทธิ์มากขึ้น แต่ใช้ปริมาณพริกน้อยลง ซึ่งเป็นการเพิ่มความเข้มข้นตามธรรมชาติของพริกพันธุ์ใหม่ ที่สำคัญเป็นการใช้วัตถุดิบภายในประเทศ ทำให้ลดการนำเข้าในการเพาะปลูกก็สามารถให้ความรู้แก่เกษตรกรในการดูแลรักษาให้เป็นไปตามมาตรฐาน คิดว่าผลงานวิจัยจาก มช. จะช่วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านสมุนไพรมีจุดเริ่มต้นที่ดี

“ขณะนี้บริษัทนำตัวอย่างพริกแห้งพันธุ์อัครนิฟีโรไปทดลองพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ยาบรรเทาอาการปวดเมื่อยสูตรใหม่ และจะยื่นขอขึ้นทะเบียนตำรับยาต่อไป”

สุพล บุญชื่นชม