

คม·สด·ลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4360 วันศุกร์ที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2556 หน้า 12

ปกติการผลิต “โยเกิร์ต” จะทำมาจากนม แต่ล่าสุดทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ นำโดย **รศ.ดร.บุญบัน ศิริธัญญลักษณ์** รองคณบดีคณะเภสัชศาสตร์ ในฐานะผู้อำนวยการแผนงานวิจัยใช้ประโยชน์จากข้าวสายพันธุ์ท้องถิ่นภาคเหนือ เพื่อปรับสมดุลของระบบทางเดินอาหาร ได้เลือกเอา “ข้าวกำลังผิว” หรือข้าวเหนียวลิ้มผิว มาเป็นวัตถุดิบทำโยเกิร์ต เนื่องจากเห็นว่าข้าวเหนียวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีสารต้านอนุมูลอิสระที่สามารถยับยั้งมะเร็งได้ ขณะที่แบคทีเรีย “แลคโตบาซิลลัส” ที่เป็นส่วนผสมจะช่วยให้เกิดความสมดุลของร่างกาย มันไอจี้ 1 ปี 6 เดือน จะพัฒนาสูตรให้ลงตัวทั้งรสชาติและสรรพคุณทางเภสัช ที่สามารถยับยั้งโรคมะเร็งได้

รศ.ดร.บุญบัน บอกว่า ได้เริ่มศึกษาวิจัยข้าวกำลังผิวเพื่อผลิตโยเกิร์ตมาตั้งแต่ปี 2555 โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตรหรือ สวก. (องค์กรมหาชน) เพราะเห็นว่าตามงานวิจัยหลายแห่งพบว่า ข้าวกำลังผิวมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะสารสีม่วงที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสามารถยับยั้งมะเร็งและลดการอักเสบได้ดี จึงมอบให้ **รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล** นักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตรหนึ่งในทีมงานวิจัย ได้ศึกษาถึงส่วนผสม ความคุ้มค่า และรูปแบบของผลิตภัณฑ์ กระทั่งล่าสุดสามารถผลิตโยเกิร์ตที่เป็นรูปธรรม ถือว่าประสบความสำเร็จได้ระดับหนึ่ง แต่ต้องมีการศึกษาวิจัยในระยะที่สอง คาดว่าใช้เวลา 1 ปี 6 เดือน ทุกอย่างจะลง ทั้งรสชาติ เพื่อให้ถูกปากของบริโภค ที่สำคัญจะมีการวิจัยในเชิงให้ประโยชน์ในด้านเภสัชด้วย จึงต้องมีการทดลองกับสัตว์ โดยเฉพาะหนู ว่าสามารถต้านมะเร็ง ป้อง

การอักเสบ และเกิดความสมดุลได้มากน้อยเพียงใด ก่อนที่จะนำสูตรมาเปิดเผยอย่างเป็นทางการต่อไป “ตอนนี้ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตของเราสามารถผลิตได้แล้วมี 3 รูปแบบ คือ เป็นโยเกิร์ตแบบธรรมดาทั่วไป โยเกิร์ตพร้อมดื่มบรรจุขวด และโยเกิร์ตที่เป็นคล้ายกับไอศกรีม หากบริโภคตอนนี้ก็มีคุณค่าทางอาหารอยู่ และไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายใดๆ ทั้งสิ้น แต่เป้าหมายของเราคือต้องเป็นโยเกิร์ตที่ประโยชน์ในทางเภสัชด้วย ไม่ใช่เป็นยารักษา แต่จะเป็นในรูปแบบของอาหารเสริม เนื่องจากเราจะไม่

สารต้านอนุมูลอิสระ เพื่อให้เกิดความเข้มข้นมากขึ้น” รศ.ดร.บุญบัน กล่าว รองคณบดีเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ บอกด้วยว่า ตามงาน



ข้าวกำลังผิว

โยเกิร์ตทั้ง 3 รูปแบบ

โยเกิร์ต 3 สโตส์ จาก 'ข้าวกำลังผิว'

อาหารเพื่อสุขภาพทุกวิถีต้านมะเร็ง



(จากซ้าย) **ดร.อินทราวีณี เวียรยันโคโร-บุญบัน ศิริธัญญลักษณ์-เฉลิมพงษ์ แสนจิม**

วิจัยมีการระบุว่า ในข้าวกำลังผิวจะมีคุณค่าทางโภชนาการหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นไขมันไม่อิ่มตัว เช่น โอเมก้า 3 โอเมก้า 6 และโอเมก้า 9 วิตามิน บี2 และธาตุอาหารอื่นๆ ซึ่งอยู่ในเมล็ดข้าว แต่ในส่วนที่ทีมวิจัยจะเน้นเป็นสารสีม่วงเป็นหลัก จึงมีการสกัดสารสีม่วงด้วย ดังนั้นผู้บริโภคที่บริโภคโยเกิร์ต นอกจากร่างกายจะได้ประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังมีประโยชน์ในด้านต้านโรคมะเร็งด้วย ด้าน **ดร.ดร.อินทราวีณี เวียรยันโคโร** หนึ่งในทีมงานวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร บอกว่า การนำข้าวกำลังผิวมาทำเป็นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตเพื่อสุขภาพ ก็เหมือนการทำโยเกิร์ตทั่วไป ซึ่งปกติ

ทั่วไปจะผลิตมาจากนมโค แต่เปลี่ยนรูปแบบมาเป็นข้าวกำลังผิวเป็นวัตถุดิบ คือนำข้าวกำลังผิวมาแช่น้ำ บั่นให้ละเอียดต้มให้สุก ผสมกับแลคโตบาซิลลัส ซึ่งเป็นแบคทีเรียชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และพบตามธรรมชาติ ซึ่งจากการคำนวณแล้วต้นทุนโยเกิร์ตต่อถ้วยไม่ถึง 10 บาท หากผลิตในเชิงการค้า น่าจะอยู่ที่ขวดหรือถ้วยละกว่า 10 บาท ขณะที่ **ภก.เฉลิมพงษ์ แสนจิม** คณะเภสัชศาสตร์ ม.เชียงใหม่ บอกว่า การแปรรูปข้าวกำลังผิวมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ ไม่เพียงแต่ผู้บริโภคจะได้ประโยชน์ทั้งด้านโภชนาการและจะสามารถต้านทานมะเร็งและการอักเสบในระบบทางเดินอาหารแล้ว ยังถือว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรของเกษตรกรอีกด้วย

● คมมันส์ กาใจ ●