

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9569 วันพฤหัสบดีที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2557 หน้า 7

วิจัยพบกระเทียม-มะนาวช่วยลดบริโภคน้ำมัน

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มก.) ศึกษากลิ่นรสสมุนไพรไทย 14 ชนิดต่อการรับรสเค็มในน้ำซุปรู้ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า ผักชีฝรั่ง สะระแหน่ โหระพา พริกขี้หนู กระเทียม พริก มะนาว หอมแดง ผักชี ต้นหอม และขิง ผลการวิจัย พบว่า กลิ่นรสของกระเทียมและมะนาว ช่วยเพิ่มการรับรสเค็มในน้ำซุปรู้ได้ดีขึ้น หมายความว่าแม้จะใส่เกลือในปริมาณน้อยแต่ก็สามารถทำให้รู้รสเค็มได้ ส่วนกลิ่นรสของพริก ผักชีฝรั่ง โหระพา ใบมะกรูด และหอมแดง สามารถเพิ่มการรับรสเค็มได้เล็กน้อย