

ปีที่ 35 ฉบับที่ 12357 วันอังคารที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2558 หน้า 13

ต๋อยอดวิจััย‘ข้าวเหนียวลิ้มฝั้ว’ พัฒนายาต้านโรคอัลไซเมอร์

นายชาญพิทยา ฉิมพาลี อธิบดีกรมการข้าวเปิดเผยว่า ข้าวเหนียวลิ้มฝั้วเป็นข้าวนาปีพันธุ์พื้นเมืองของกลุ่มพันธุ์ชาวม้ง อำเภอพบพระ จังหวัดตาก ถูกจัดเป็นข้าวเหนียวชั้นเยี่ยมพันธุ์หนึ่งซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคกันอย่างกว้างขวางที่ใส่ใจต่อสุขภาพ ในแต่ละปีผลผลิตข้าวเหนียวลิ้มฝั้วยังไม่เพียงพอต่อความต้องการเนื่องจากเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ต้องปลูกในที่สูงจากระดับน้ำทะเล 400-800 เมตร ในเขตภาคเหนือ จึงจะได้ผลผลิตมีคุณภาพดี

จากผลงานการวิจัยโดย ดร.อัจฉราพร ณ ลำปาง เนินพลับ นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยพืชัญญโลก สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว พบว่า ข้าวเหนียว



ชาญพิทยา ฉิมพาลี

ดำลิ้มฝั้วมีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำกว่าข้าวเหนียว ที่บริโภคทั่วไปมาก และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวเจ้าสีพันธุ์ทั่วไป ประกอบด้วยสารต้านอนุมูลอิสระรวมได้แก่ แอนโทไซยานิน แลแกมมาโอไรซานอล กรดไขมันไม่อิ่มตัว เช่น โอเมกา 3, โอเมกา 6, โอเมกา 9 วิตามินอี ธาตุเหล็ก แคลเซียม แมงกานีส เป็นต้น

ด้วยคุณค่าเหล่านี้ ทำให้ข้าวเหนียว

พันธุ์ลิ้มฝั้วช่วยชะลอความเสี่ยงของเซลล์ ลดคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ ป้องกันโรคเบาหวาน ลดระดับน้ำตาลในเลือดป้องกันการเกิดโรคหัวใจ และยังให้ผลดีในการฆ่าเซลล์มะเร็งที่พบมากในปัจจุบัน คือ มะเร็งเม็ดเลือดขาว มะเร็งเต้านม มะเร็งต่อมลูกหมาก และมีแนวโน้มลดการแพร่กระจายของเซลล์มะเร็งต่อมลูกหมากด้วย

ในด้านของผลสมองและสุขภาพจิต พบว่าข้าวเหนียวพันธุ์ลิ้มฝั้วช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และความจำในเรื่องทิศทางและความกลัว ลดความวิตกกังวลยังป้องกันภาวะเสื่อมของสมอง ช่วยแก้ไขความบกพร่องของความจำให้ดีขึ้น จึงมีแนวโน้มที่ดีในการนำสารสกัดจากข้าวเหนียวพันธุ์ลิ้มฝั้วมาพัฒนาเป็นยาต้านโรคอัลไซเมอร์ได้ในอนาคต

ทั้งนี้กรมการข้าวได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าข้าวเหนียวลิ้มฝั้วหลายรูปแบบ นอกจากการนำไปแปรรูปเป็นขนมต่างๆ ด้วยมีสีส้มสวยงามแล้ว ก็ยังได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการนำมาแปรรูปอย่างหลากหลาย เช่น ชาข้าวคั่ว ชาน้ำผึ้งมะนาว ไอศกรีม และน้ำข้าวกล้องงอก เป็นต้น

สำหรับที่มาของชื่อมาจากเรื่องเล่าของสามีภรรยาชาวม้งคู่หนึ่ง ที่ฝ่ายภรรยาได้เตรียมอาหารข้าวเหนียวไว้อรอสามีมารับประทานหลังกลับจากทำงาน แต่ระหว่างนั้นทั้งความหอมเมื่อเคี้ยวข้าวเหนียวที่หุงเสร็จใหม่จะรู้สึกถึงความกรุบ หนึบ แต่ภายในนุ่มเหนียว ทำให้ภรรยาผลิตเพลินปั้นข้าวเหนียวรับประทานเลียมหมด จนลิ้มเหลือไว้ให้สามี เป็นที่มาของพันธุ์ข้าว “ลิ้มฝั้ว” นั่นเอง



ตรวจเยี่ยม : พล.ต.อินทร์รัตน์ ยอดบางเตย ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตรวจเยี่ยมการดำเนินงานของสหกรณ์การเกษตรท่าโขลง จำกัด อ.ท่าม่วง จ.สุพรรณบุรี เมื่อเร็วๆ นี้