ก 16898

ไทยรัฐ

ปีที่ 67 ฉบับที่ 21338 วันพฤหัสบดีที่ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 7

ลาดกระบังวิจัยแหนมปลอดภัย ลดพยาธิไร้ท้องร่วงเพิ่มภูมิคุ้มกัน

จากปัญหาอาหารหมักของไทย เช่นแหนม ไส้กรอกอีสาน หม่ำ ขนมจีน เมื่อรับประทานเข้าไปอาจมีความเสี่ยงต่อโรคต่างๆมากมาย เพราะในอาหารเหล่านี้ปะปนไปด้วยเชื้อโรคต่างๆ อาทิ เชื้อ Listeria monocytogenes ที่ทำให้เกิดโรคไข้สมองอักเสบ หรือการแท้งลูกในสตรีมีครรภ์ เชื้อ Staphylococcus aureus ทำให้คนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อาการผื่นขึ้นผิวหนัง และเชื้อซัลโมเนลลาที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้อุจจาระร่วง ท้องเสีย

รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เผยว่า เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว ทีมวิจัยของ สจล. จึงได้ศึกษาทดลองหาวิธีกำจัดเชื้อที่ก่อให้เกิดปัญหาในอาหารหมัก พบว่าในอาหารหมักไม่เพียงจะมีเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคเท่านั้น ยังมีเชื้ออีกกลุ่มหนึ่งเป็นเชื้อที่ดี มีประโยชน์และยังช่วยกำจัดเชื้อไม่ดีได้ด้วย และเพราะมีเชื้อตัวนี้จึงเป็นเหตุให้ผู้บริโภคป่วยด้วยเชื้อไม่ดีไม่มาก

"เชื้อดีที่ว่านั้นคือ แบคทีเรียแลคติก เป็นเชื้อมีฤทธิ์เป็นกรด ทำให้อาหารหมักมีรสเปรี้ยวนั่นเอง แต่เป็นที่น่าเสียดาย การหมักแบบธรรมชาตินั้นก่อให้เกิดเชื้อตัวนี้ไม่มาก ทางทีมวิจัยจึงต้องมาศึกษาหาวิธีเพิ่มปริมาณแบคทีเรียแลคติก โดยขยายเชื้อแล้วนำไปเติมในอาหารหมัก และทดลองใช้กับการผลิตแหนม ปรากฏว่า นอกจากจะช่วยให้แหนมมีรสเปรี้ยวเร็วกว่าเดิม จาก 3–4 วันเป็นไม่เกิน 2 วันแล้ว ยังกำจัดเชื้อก่อโรคได้ 100% และรสเปรี้ยวที่เกิดขึ้นเร็ว ยังมีส่วนลดจำนวนพยาธิตัวจี๊ด ตืดหมู หรือตืดวัว ที่ติดมากับเนื้อได้ด้วย"

รศ.ดร.อดิศร บอกอีกว่า ที่สำคัญการเพิ่มปริมาณแบคทีเรียแลคติก 1 ซีซี ต่อแหนม 1 กก. ยังทำให้แหนมเกิดแบคทีเรียโพรไบโอติกที่ก่อให้เกิดประโยชน์กับลำไส้มนุษย์และช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันได้ด้วย แม้จะบริโภคแหนมดิบ โดยไม่ต้องผ่านความร้อนก็ตาม

และจากผลงานดังกล่าว มีโรงงานผลิตแหนม บ.สุทธิลักษณ์ อินโนฟู้ด จำกัด ผู้ผลิตแหนมดอนเมือง ให้ความสนใจนำไปผลิตเป็นสินค้า ถือเป็นแหนมเจ้าแรกของประเทศ ที่ปลอดภัยจากโรคทางเดินอาหารอย่างแท้จริง และ สจล. ได้เตรียมขยายผลวิจัยต่อยอดไปยังพืชผักผลไม้อย่างอื่น เพื่อเพิ่มช่องทางให้อาหารหมักของไทยกลายเป็นสินค้านำเข้าที่ต่างประเทศมั่นใจในความปลอดภัย.