

นิคมอุตสาหกรรม นิคมอุตสาหกรรม ปศุศุณนิคม ปศุศุณนิคม

สหายสามวัน

ปีที่ 46 ฉบับที่ 15672 วันอาทิตย์ที่ 24 มีนาคม พุทธศักราช 2539

คลื่นแห่งวิทยาการ



ชัยวัฒน์ คุประตกุล

โอเลสตรา :
น้ำมันไม่อ้วน

น้ำมันไม่ทำให้อ้วน !

น้ำมันปรุงอาหารและของหวานที่รับประทานเท่าไรก็ไม่อ้วน !

น้ำมันชื่อ โอลีสตรา (Olestra) ของบริษัทแห่งหนึ่งในสหรัฐอเมริกา ที่ล่าสุดได้รับอนุญาตจากสำนักงานอาหารและยา สหรัฐ (Food and drug administration) แล้ว ให้ใช้เป็นสินค้าออกเผยแพร่ได้ แต่เป็นการอนุญาตอย่างมีเงื่อนไข คือ ให้ใช้ประกอบอาหารประเภท Snack คือ ของทอดดังเช่นมันฝรั่งทอดได้เท่านั้น.....

ยิ่งไปกว่านั้น การอนุญาตก็เป็นการอนุญาตอย่างมีเงื่อนไข ให้มีการตีพิมพ์ข้อความเตือนอาการข้างเคียงที่อาจเกิดขึ้นได้จากการบริโภค คล้ายข้อความเตือนอันตรายต่อสุขภาพจากการสูบบุหรี่ การพิจารณาออกใบอนุญาตให้บริษัทชื่อ Procter & gamble เจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำมันโอลีสตรา เป็นงานที่ยากและยึดเยื่อมานาน สำนักงานอาหารและยา.... โดยเฉพาะอย่างยิ่ง.....ผู้อำนวยการสำนักงาน (ชื่อ David Kessler) ตกที่นั่งลำบากอย่างยิ่งไม่ว่าจะอนุญาตหรือไม่

ทางบริษัทได้ทุ่มเททั้งเวลาและเงินทองไปแล้วมากมาย สำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่นี้กล่าวคือนักวิทยาศาสตร์ของบริษัทได้คิดค้นน้ำมันประดิษฐ์โอลีสตรา

มันที่ถูกตั้งชื่อเรียกว่า โอลีสตรา ทางบริษัทกล่าวหาสำนักงานอาหารและยาว่า ใช้เวลานานเกินไป ในการพิจารณาอนุมัติผลิตภัณฑ์ใหม่ ทำให้บริษัทเสียผลประโยชน์ไปมาก ในขณะที่เดียวกัน โดยความรับผิดชอบของสำนักงานอาหารและยา และความเคลื่อนไหวขององค์กรและกลุ่มคุ้มครองผู้บริโภคต่าง ๆ ก็ทำให้สำนักงานอาหารและยาต้องใช้เวลายาวนานเป็นพิเศษ

* * * * *

โอลีสตราเป็นน้ำมันสังเคราะห์ประเภท Sucrose

Polyester มีคุณสมบัติโดยทั่วไป เหมือนน้ำมันสำหรับปรุงอาหาร ทั้งน้ำมันสัตว์และน้ำมันพืช กล่าวคือ ใช้ทอด ใช้ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้

และลำไส้โดยน้ำย่อย ดังเช่นน้ำ

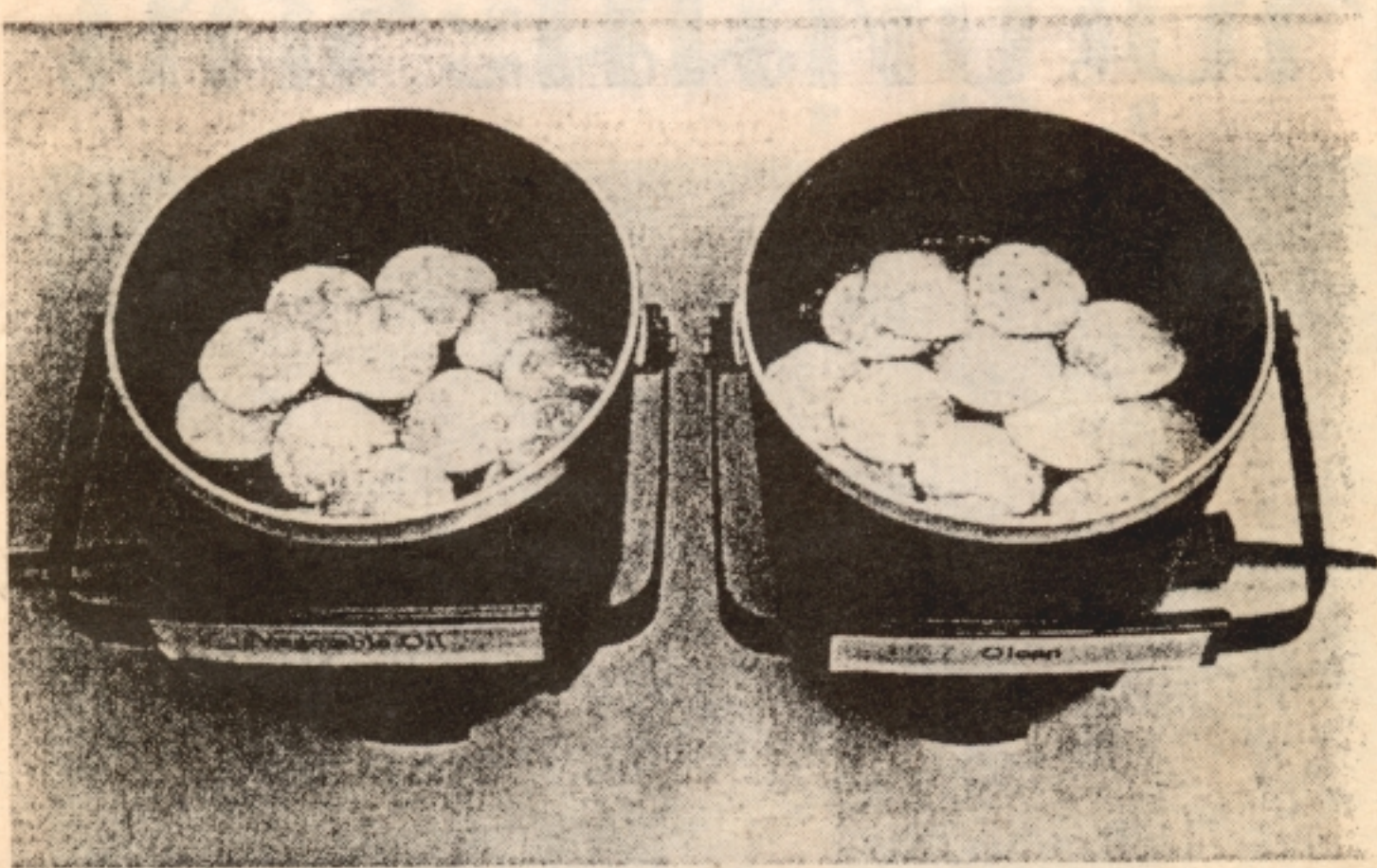
มันทั่วไปที่ใช้กันอยู่

ดังนั้น โอลีสตราจึงเพียงแต่ช่วยทำให้อาหารสุก แต่เมื่อถูกกินเข้าไปก็จะไม่ถูกย่อยสลายโดยน้ำย่อย ซึ่งหมายความว่าร่างกายจะไม่ได้รับไขมันหรือ แคลอรีจากอาหารส่วนที่เป็นโอลีสตรา

ในการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของอาหารดังเช่นมันทอดและอื่น ๆ ที่ประกอบโดยโอลีสตรา มีผลสรุปดังนี้

- ข้อดี
 - ไม่มีแคลอรี
 - ไม่มีไขมันดูดกลืนโดยร่างกาย
 - ไม่มีคอเลสเตอรอล
 - รสอาหารไม่แตกต่างไปจากที่ประกอบโดยน้ำมันทั่วไป
- ข้อเสีย
 - ดูดกลืนวิตามิน A,D,E และ K

- ดูดกลืนสารจำพวกคาโรทีนอยด์ (Carotenoid) ซึ่งมีอยู่ในอาหารจำพวกพืชดังเช่นหัวผักกาด แคนตาลูป และผักหลายชนิด วงการวิทยาศาสตร์



มันทอดน้ำมันผัก และน้ำมันประดิษฐ์โอลีสตรา ไม่มีความแตกต่างให้เห็นเลย

ขึ้นมาได้ตั้งแต่ปี ค.ศ.1959 (เกือบสี่สิบปีมาแล้ว) และได้สิ้นเปลืองเงินทองไปแล้วประมาณ 200 ล้านดอลลาร์ สำหรับงานการวิจัยศึกษาและทดสอบน้ำ

ดังเช่น น้ำมันทั่วไป แต่ไม่ทำให้ผู้บริโภคอ้วนง่าย ๆ ดังเช่นอาหารประกอบจากน้ำมันทั่วไป เพราะโอลีสตราเป็นน้ำมันที่ไม่ถูกย่อยสลายในกระเพาะอาหาร

เชื่อว่า สารจำพวกคาโรทีนอยด์ช่วยป้องกันโรคหัวใจ มะเร็งหลายชนิด และช่วยทำให้ระบบภูมิคุ้มกันโรคแข็งแรง

- ทำให้ดูจางระเหลว

(สำหรับคนบางคน)

- อาจทำให้เกิดอาการ
กลิ่นอุจจาระไม่อยู่ (มีการไหล
ซึมออกมา) เพราะโอเลสตราไม่
ถูกดูดกลืนหรือย่อยสลายใน
ลำไส้)

- ทำให้เกิดความรู้สึกมี
รสแปลก ๆ หลังจากรับ
ประทานอาหารปรุงจากโอเลส
ตราไปพักหนึ่ง

ส่วนปัญหาเรื่องข้อเสีย
ของโอเลสตรา บริษัทได้แก้ไขไป
แล้วที่สำคัญคือได้เพิ่มวิตามิน A,
D,E,K เข้าไปเพื่อชดเชย เรื่อง
กากอาหารหรืออุจจาระเหลว
และอาการไหลซึมของอุจจาระ
บริษัทแก้โดยการทำให้น้ำมันมี
ความหนืดเพิ่มขึ้น แต่ส่วนกรณี
โรตินอยด์ ทางบริษัทได้ว่า เรื่อง
คาโรตินอยด์กับโรคหัวใจและ
มะเร็งนั้น ยังไม่ยุติ ยังมีการโต้
แย้งกันอยู่ จึงยังไม่ทำอะไร

* * * * *

หลังจากที่สำนักงาน

อาหารและยาได้อนุญาตให้บริษัท
P & G ไซ้และจำหน่ายอาหาร
จำพวกมันทอดได้แล้ว ทาง
บริษัทก็ยินดีอย่างแน่นอน แต่ก็
ยังพยายามจะขอให้สำนักงาน
อาหารและยา อนุญาตการใช้น้ำ
มันโอเลสตรา เพื่อประกอบ
อาหารอย่างกว้างขวางขึ้นอีก

ส่วนทางฝ่ายองค์กร
คุ้มครองผู้บริโภคก็ออกมา
คัดค้านการอนุญาตโดยสำนัก
งานอาหารและยาอย่างหนัก
หน่วง ถึงขั้นจะมีการฟ้องร้อง
ต่อศาล ให้มีการเปลี่ยนแปลง
การอนุญาต ใช้น้ำมันโอเลสตรา

แนวโน้มปรากฏอย่าง
ชัดเจนว่า อาหารประกอบโดย
น้ำมันโอเลสตรา จะได้รับการนิยม
อย่างกว้างขวางเพราะคนส่วนใหญ่
ในประเทศอุตสาหกรรมกำลังเป็น
โรคกลัวความอ้วนกัน ซึ่งย่อม
หมายถึงผลประโยชน์มหาศาล

สำหรับสถานการณ์ใน
เมืองไทยเรา อย่างแน่นอน คน
ไทยนิยมของใหม่ และกำลัง
เป็นโรคกลัวความอ้วนกันอยู่
แล้วจึงเป็นหน้าที่ของสำนักงาน
อาหารและยา ที่จะต้องเตรียม
การเพื่อพิจารณาคำขออนุญาต
ให้เผยแพร่และจำหน่ายน้ำมัน
โอเลสตรา และอาหารอีกทั้ง
ขนมมเนยและสารพัดชนิด
รวมทั้งไอศกรีมด้วย ที่ใช้โอเลส
ตรา โดยต้องไขว้พิจารณา
อย่างรอบคอบที่สุด