

๑๒๗๐๕

ท่าสารเกสัชพาณิชย์

ปีที่ ๓๙ ฉบับที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๒๙

● อายุกินเผ็ดนัก ●

MF

คนที่ชอบอาหารเผ็ดจัดนักวิทยาศาสตร์บอกว่า อย่างกินเผ็ดจะปลอดภัยกว่า เพราะว่านักวิทยาศาสตร์ได้สกัดสารจากอาหารพวงพุงต่าง ๆ ออกมา ได้ สารนี้เรียกว่า “แคปไซซิน” (Capsaicin) เป็นสารที่มีผลต่อเซลล์ประสาทชนิดบี (type B neuron) ซึ่งเป็นตัวถ่ายทอดกระแสความร้อนสีกไปยังประสาทไขสันหลังแล้วผ่านต่อไปยังสมอง ไยประสาทนี้ไม่มีเยื่อหุ้มไม้อลีนที่จะช่วยป้องกันอันตราย ดังนั้นเซลล์ประสาทชนิดนี้จะรับความเจ็บปวด ไม่ว่าจะเป็นบาดแผล การปวดบวมต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็ว

นาย เจ.ไอ.นาเก๊ นักประสาทวิทยาแห่งมหาวิทยาลัยมานิโตบา รายงานไว้ว่า สารแคปไซซินนี้จะมีผลต่อความเจ็บปวดในคนแตกต่างกันตามอายุ ในเด็กแรกเกิด สารนี้จะเข้าทำลายเซลล์ประสาทนิดบีทันที ในผู้ใหญ่ที่ได้รับสารแคปไซซินเข้าไปจำนวนมาก จะกระตุ้นให้เกิดการเจ็บปวดอย่างมาก แต่ถ้ากินสารนี้เป็นประจำ มันจะทำให้เซลล์ประสาทหมดความร้อนสีกและไม่รู้สึกเจ็บปวดอีกเลย เซลล์ประสาทรับความเจ็บปวดนี้ประกอบด้วยสารพี (Substance P.) ซึ่งเป็นสารเคมีที่นำรหัสความเจ็บปวดไปยังสมอง สารแคปไซซินที่เข้าไปครั้งแรก จะไปกระตุ้นให้เซลล์ประสาทสร้างสารพีออกมาแล้วถ้ายังกินติดต่อ กันไปเรื่อย ๆ เช่นกันในอาหารทุกเมื้อ เป็นเวลา 1 เดือน จะเกิดอาการเรื้อรัง แม้ว่าจะเลิกกินแล้วก็ตาม จากการค้นคว้าครั้งล่าสุดจากมหาวิทยาลัยแห่งนาเชล มีรายงานว่าเป็น เพราะแคปไซซินไปยับยั้งการปล่อยสารตั้งต้นของสารพีที่เรียกว่า NGF (nerve growth factor)

เซลล์ประสาทนิดบีนี้ยังทำงานอื่น ๆ ทางด้านควบคุมอุณหภูมิร่างกาย และการทำงานของปอดและหัวใจ แล้วสารแคปไซซินนี้ก็เข้าไปมีบทบาทกับเซลล์ประสาทนิดบีทุกเซลล์เลย แล้วเมื่อมันเข้าไปอยู่ในกระแสเลือดแล้ว อันตรายที่กำลังคืบคลานเข้ามาแล้ว เราอาจนำสารแคปไซซินมาใช้เพื่อระงับความเจ็บปวดในระหว่างการผ่าตัดได้