



หน้า 10

โอมก้า-3

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์

คณะอุดสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์วิจัย

- ๑ -

โอเมก้า-3 จัดอยู่ในกลุ่มกรดไขมันไม่อิ่มตัว ความสนใจต่อการใช้มันไม่อิ่มตัวกลุ่มโอเมก้า-3 มีมากขึ้นหลังจากพบว่าชาวເອສົກໂນມີอัตราการเป็นโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดตัว เนื่องจากชาวເອສົກໂນມີบริโภคปลาทະເລ ซึ่งมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวกลุ่มโอเมก้า-3 ในปริมาณที่สูง นอกจากนี้โอเมก้า-3 สามารถป้องกันโรคและภาวะผิดปกติบางชนิดได้ เช่น การลดปริมาณไตรกลีเซอไรต์ที่สูงในเลือด ลดอาการของโรคที่เกี่ยวข้องกับภูมิต้านทาน เช่น โรคข้อ โรคเรื้อรัง หรือสะเก็ดเงิน (psoriasis) โรค

ล้ำไส้ใหญ่อักเสบเป็นแพลงเพลลี่อย นอกจานนี้ โอเมก้า-3 ยังมีความสำคัญต่อการพัฒนาการของร่างกาย ทั้งนี้เนื่องจากโอเมก้า-3 จัดเป็นกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย เพราะร่างกายไม่สามารถสังเคราะห์เองได้ แหล่งที่สำคัญของโอเมก้า-3 คือ ปลาทະເລและสัตว์ทะเล นอกจานนี้ยังพบโอเมก้า-3 ในน้ำมันดันปลา เช่น น้ำมันจากตับปลาครอต น้ำมันดันปลาจะมีโอเมก้า-3 ประมาณ 10 ชนิด แต่มีเพียง 2 ชนิด ที่มีบทบาทและสำคัญได้แก่ *docosahexaenoic acid* (DHA) และ *eicosapentaenoic acid* (EPA).