

ମେଲିନ୍ଦା

วันพุธสบดีที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2544

หน้า 27

ชาเขียวใบข้าวบาร์เลย์ คุณประโยชน์จากธัญพืช



เมื่อการส丈ะไปเยี่ยม สถาบันวิจัยและ
ฝึกอบรมการเกษตรลำปาง ซึ่งตั้งอยู่ ณ จังหวัด
ลำปาง อีกครั้งหลังจากที่เคยไปเมืองแล้วเมื่อปีก่อนที่
ผ่านมา ซึ่งสถาบันแห่งนี้เป็นส่วนหนึ่งของ
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และเป็นหน่วยงาน
ส่วนกลางที่ตั้งอยู่ต่างจังหวัดเพื่อศึกษาวิจัยทาง
ด้านการเกษตร ซึ่ง 25 ปีที่ผ่านมา สถาบันวิจัยฯ
ลำปางมีงานทดลองวิจัยและผลผลิตต่าง ๆ เป็นที่
ยอมรับทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศมาก
อันผลงานต่าง ๆ เหล่านั้นนอกจากจะถือให้เกิด
ประโยชน์ต่อชาวอาจารย์ในสายเกษตรศาสตร์แล้ว
เพื่อนำมาทดสอบ เป็นเดือนว่า ชาเขียวจากใบหม่อน
เป็นเดือน ส่วน ดร.ปัทมา ศิริกัญญา ได้ศึกษาวิจัย
เกี่ยวกับ การนำใบข้าวสารเลี้ยงทำเป็นชาเขียว
ดร.ปัทมา บอกว่า ข้าวสารเลี้ยงเป็นพืช
ดังเดิมของประเทศไทยโดยเป็นและอิป็ตมานาน
กว่า 5,000 ปี มีประโยชน์ในด้านอาหารและยา
โดยเฉพาะในช่วงเดือนอ่อนมีคุณค่าทางอาหารและ
ยาต่อการรักษาโรค นอกจากนี้ยังมี สารเบตากลู
แคน ซึ่งมีคุณสมบัติในการช่วย ลดความเสี่ยง
ของโรคร้าย โดยการเพิ่มการหลั่งของกระดูกน้ำดี

ยังมีการถ่ายทอดเทคโนโลยี การอบรมส่งเสริมเพื่อพัฒนาท้องถิ่นอีกด้วย

ผลงานวิจัยชิ้นหนึ่งที่นำเสนำไว้แก่นักกอต
ทั่วไป ซึ่งคือภาษาไทยโดย ดร.ปัปเทษา ศิริภูมิญา ที่
ว่านำเสนอไว้เพื่อกระตุ้นให้ผู้คนหันมาดีดีมากัน
มากขึ้นๆ อย่างมีความตระหนานใจ รวมถึงค่าเข้าชมงาน บัก

วิจัยต่างก็พากันคิดอื่น ๆ ที่มีสรรพคุณเช่นใบชา เพื่อมาทดแทน เป็นต้นว่า ชาเขียวจากใบหม่อน เป็นดีน ส่วน ดร.ปัทมา ศิริกัญญา ได้ศึกษาวิจัย เกี่ยวกับ การนำใบขี้หนูรับประทานเพื่อเป็นชาเขียว

คร.ปักษ์ บกกว่า ข้าวบารเลียเป็นพืช
องประเทสເອົຟໂປ່ຢແລະອີຟປໍດ້ານານ
000 ປີ ມີປະໂຍໜໃນດ້ານອາຫານແລະຍາ
ກະໃນຂ່າວງດັ່ນອ່ອນມີຄຸນກ່າວທາງອາຫານແລະ
ຮສູນມາກ ນອກຈາກນີ້ຢັງມີ ສາຮບຕາກສູງ
ງມີຄຸນສົມບັດໃນກາຮ້າຍ ລົດຄອເສີເຫດ
ງກາຍ ໂດຍກາເພີມກາຮ້າງດັ່ງຂອງກວດນັ້ນເດືອ



พลิตภัณฑ์ชาใบเขียว ข้าวบาร์เลย์

จากคำไส้ ลดการอุดช่องคอเลสเตอรอลและไขมัน และเพิ่มการสร้างกรดไขมันที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย นอกจากนี้ยังช่วย ปรับน้ำคາลในเลือด และช่วยลดความดันโลหิตได้ เท่ากับการรับประทานไข่บักดอาการของโรคเบาหวานได้ อีกทั้งยังมีสารด้านอนุมูลอิสระหลายชนิด เช่น วิตามินอี, สาร 2-O-GIV นอกจากนี้ในใบบาร์เลย์ยังพบ เอนไซม์ superoxide dimutase (SOD) ซึ่งชื่อกันว่า จะช่วยชะลอความแก่ได้ และทำให้ผิวพรรณสดใส

“...ข้าวบาร์เลย์จึงเป็นชัยพิชอักษนิด

หนึ่งที่มีศักยภาพพอที่จะนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นเครื่องดื่มประเภทชาเขียวได้ดีเพื่อทดแทนชาเขียวที่ได้จากใบชาที่มีราคาสูง...”
ดร.ปัทมา ศิริกัญญา

สำหรับชุมชนใด หรือที่อยู่บ้านใด ที่รือตัวผลิตภัณฑ์ที่เป็นของตนเองตามนโยบายหนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล สนใจที่ติดต่อสอบถามกับ ดร.ปัทมา ศิริกัญญา ได้ เพราะอาจารย์พร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้。
จีร์ ศรษัย



ดร.ปัทมา ศิริกัญญา