

กรุงเทพธุรกิจ

เอกชนค้นคว้า 'สเปรย์ดับกลิ่น' จากจุลินทรีย์พืช

เอกชนประยุกต์ความรู้ด้านชีวเคมี สกัดจุลินทรีย์จากผลไม้ใช้กำจัดแบคทีเรียตัวเห็ดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เผยพัฒนาต่อยอดสกัดจุลินทรีย์จากเห็ด หัวงูเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตร

นายสุบิน พันเลิศจำนรรจ์ เจ้าของบริษัท เอิร์ท ไลฟ์ จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายจุลินทรีย์ชีวภาพกำจัดกลิ่น เบ็ดเตล็ดว่า ผลิตภัณฑ์กำจัดกลิ่น เป็นผลงานการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านชีวเคมี ที่เคยศึกษาจากคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล (ศิริราชพยาบาล) โดยผลิตภัณฑ์ชีวภาพดังกล่าวผลิตจากจุลินทรีย์ธรรมชาติจากผลไม้ เช่น สับปะรด แดงโม น้อยหน่า โดยนำผลไม้แต่ละชนิดมาหมักเลี้ยงเชื้อ จากนั้นนำไปตัดแยกสายพันธุ์พร้อมกับสกัดเอนไซม์จากจุลินทรีย์มาใช้ประโยชน์ โดยผสมกลิ่นหอมของดอกไม้ อาทิ ดอกอัญชัญ ลิลิตาดีและกุหลาบ

คุณสมบัติของจุลินทรีย์ที่สกัดได้ สามารถนำใช้ในการกำจัดแบคทีเรียซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้ โดยสเปรย์ชีวภาพ ไม่ว่าจะเป็นกลิ่นอับเหม็น กลิ่นคาวจากการปรุงอาหาร กลิ่นเหม็นรึ ถึงขยะ กลิ่นปลาสลวยในห้องน้ำ กลิ่นอาเจียน รวมถึงกลิ่นเหม็นทุกชนิดได้

"เริ่มต้นเราได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ชีวภาพออกมาในรูปแบบของสเปรย์กำจัดกลิ่น เนื่องจากไม่ได้ลดกลิ่นอับเพียงอย่างเดียว แต่สามารถขจัดต้นเหตุของการเกิดกลิ่นให้หมดไปหลังจากฉีดพ่นสเปรย์ดังกล่าวทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง" นายสุบินกล่าว

หลังจากที่ได้ผลิตภัณฑ์ตัวแรกแล้ว ต่อมาได้พัฒนาคำตัวอื่นโดยอาศัยหลักการแบบเดียวกับจนกระทั่งได้ผลิตภัณฑ์สเปรย์กำจัดกลิ่นปาก สเปรย์กำจัดเห็บหมัด สเปรย์ปรับกลิ่นอับจากเครื่องปรับอากาศ รถยนต์ และจุลินทรีย์สลายท่ออุดตัน นอกจากนี้ยังได้ศึกษาเพิ่มเพื่อนำจุลินทรีย์จากพืชและสกัดกลิ่นหอมจากชนิดดอกไม้ชนิดอื่นๆมาใช้ประโยชน์ อาทิ จุลินทรีย์จากเห็ด และกลิ่นหอมจากดอกมะลิ

มติชน

วันอาทิตย์ที่ 30 ตุลาคม พุทธศักราช 2548 ปีที่ 28 ฉบับที่ 10095 หน้า 19

คุยเรื่อง โภชนาการ กับอาจารย์หญิง... U.S.O.WSSRU/IMA จินตหรา

หลายคนถามว่าน้ำมันที่เราใช้ทอดอาหารสามารถใช้ทอดซ้ำได้กี่ครั้ง และน้ำมันที่ทอดซ้ำบ่อยๆ จนกลายเป็นสีดำ เหนียวข้น และมีกลิ่นเหม็น เป็นอันตรายต่อสุขภาพอย่างไรบ้าง

เมื่อน้ำมันได้รับความร้อนสูงอย่างการทอดอาหารต่อเนื่องนานๆ หรือใช้ทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง จะทำให้สารโพลาร์ (Polar Compound) ในน้ำมันเพิ่มสูงขึ้น สารนี้สามารถสะสมในร่างกายได้ และก่อให้เกิดอันตรายเมื่อสะสมในปริมาณมาก เช่น เกิดโรคหัวใจ จากเส้นเลือดหัวใจตีบตัน มะเร็งในกระเพาะอาหาร และตับเสื่อม นอกจากนี้ น้ำมันดังกล่าวจะมีปริมาณอนุมูลอิสระอันเป็นสาเหตุสำคัญของโรคมะเร็งเพิ่มสูงขึ้นด้วย

น้ำมันชนิดที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนสูง เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันเมล็ดทานตะวัน และน้ำมันข้าวโพด หากใช้ทอดอาหารจะทำให้ปริมาณสารโพลาร์และอนุมูลอิสระเพิ่มขึ้นเร็วกว่า

อันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ



น้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนต่ำ

เราไม่ควรใช้น้ำมันทอดอาหารเกิน 2 ครั้ง แต่ถ้าใช้ทอดอาหารในปริมาณมาก

อาหารที่มีความร้อนสูงหรือเป็นอาหารที่มีเศษตกค้างในน้ำมันมาก เช่น ขนมปัง แป้งชุบทอด ควรใช้ทอดเพียงครั้งเดียวเท่านั้นและควรหลีกเลี่ยงการกินอาหารที่ใช้ น้ำมันทอดซ้ำด้วย เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคร้ายต่างๆ

น้ำมันรำข้าวคิง เบียวาบีบี เอสไอธานเอสสูง

