

# ม.เกษตรประชุมข่าวสินิล

## หนุนธุรกิจสปา

### สกัดสารสำคัญออกฤทธิ์ด้านอนามัยอิสระทำเครื่องสำอาง

เกษตรศาสตร์อุดมผลิตภัณฑ์ประปางาด "ข้าวสินิล" หนุนธุรกิจสปาและเสริมความงาม เผยฝ่าการทดสอบคุณภาพในอาสาสมัครกว่า 300 คน เรียบเรียงแล้ว ด้านนักวิจัยภาครัฐ จัดตั้งบริษัทดำเนินธุรกิจด้วยตนเอง แทนเด็กห้องทดลองให้เอกชน ขณะที่ "ดร. อภิชาติ" เจ้าของผลงานแพนท์พันธุกรรมข้าวอุดมท้าทายราศุลแห่งสกุลคาดกลางเป็นหน้าลงเบลงบุก

ดร.สมวงศ์ ตระกูลรุ่ง ผู้อำนวยการห้องปฏิบัติการตีอินເອເຕັກໃນໄລຍ້มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแหนด เปิดเผยว่า ม.เกษตรฯ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ประปูข้าวพันธุ์สินิล ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวหอมมะลิที่ได้จากการวิจัยและปรับปรุงพันธุ์โดย ดร.อภิชาติ วรรณวิจิตร ผู้อำนวยการห้องนวัตกรรมชีวภาพ หลัง

ทดสอบสารสกัดในข้าวสินิลกว่า 100 ชนิด และทดสอบวิชาริงกับอาสาสมัคร จนกระทั่งแต่ละสายผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในรูปผลิตภัณฑ์สูญ แซมพู ໄลชันและผลิตภัณฑ์สปาหลากหลายนิต

สำหรับสารสกัดจากข้าวสินิลประกอบด้วย โปรดีนและชาตุเหลิกเข้มข้น วิตามินอี วิตามินบีรวม และที่สำคัญคือ "สารอนโนไซด์" ซึ่งมีคุณสมบัติขยายหลอดเลือด กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิตบริเวณรากผม จึงสามารถช่วยในการหลุดร่วงของเส้นผม ทั้งยังมีฤทธิ์ต้านรังสี UV ทั้งสอง ซึ่งหมายความว่า เป็นส่วนผสมในโลชั่นบำรุงผิว รวมถึงสบู่ไฟฟ้ามากกว่า 20 ชนิด เช่น ผื่นชัน

พร้อมกันนี้นักวิจัยได้เดินหน้าสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ จากข้าวหอมนิล อีกหลายรายการ อาทิ ครีมน้ำดม สบู่ล้างหน้า สบู่ป้องกันผ้า ครีมน้ำดม

ผู้หลัก ชาแก้วได้รับยกย่องเกียบข้อมูลจาก  
อาสาสมัครประมาณ 300 คน ประกอบว่า  
ผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมนิลตั้งกล่าว  
ให้รับการอนุรักษ์เป็นอย่างดี โดยเฉพาะ  
ยาสระผสม ที่แสดงให้เห็นว่าダメช่วง  
ระหว่างการสระลดลงอย่างชัดเจน

ด้าน ดร.อภิชาติ วรรณวิจัยทราบวิจัย  
จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
กล่าวถึงความคืบหน้าในการพัฒนา  
พันธุ์ข้าวข้าวหอมนิลว่า พันธุ์ข้าวจากการ  
วิจัยได้ถ่ายทอดสู่ภาคเอกชนเรียบร้อย  
แล้ว โดย “บริษัท บางกอกแครายเม็ด”  
เข้ามาบริหารพันธุ์ข้าวหอมนิลไปขยายพันธุ์  
ให้เกษตรกร พัฒนาทั้งสร้างแหล่ง  
ปลูกข้าวขนาดใหญ่ที่จังหวัดสุโขทัย

“มหานาค ให้พัฒนาพันธุ์ข้าว 2 รุ่นๆ  
แรกคือ ข้าวเจ้าหอมนิล ซึ่งได้ถ่ายพันธุ์  
ที่นิ่งแล้ว จึงมั่นใจที่จะถ่ายทอดสู่  
ภาค ส่วนรุ่นที่ 2 เป็นการคัดเลือก  
ระหว่างข้าวหอมมะลิพันธุ์ 105 กับ  
ข้าวเจ้าหอมนิล นำไปสู่การขยายพันธุ์

จนได้ “ข้าวสีนิล” และนำมาศึกษาเพิ่มเติม  
พร้อมทั้งประับสินค้าจากข้าวสีนิล-  
ครัววิชาติก่อตัว

ทั้งนี้ ในส่วนของพันธุ์ข้าวสีนิล  
และผลิตพันธุ์แบบรูป ไม่ได้ถ่ายทอดให้  
กับเอกชนเหมือนกับข้าวพันธุ์หอมนิล  
เนื่องจากนักวิจัยเกรงว่าอาจจะทำให้  
ลายพันธุ์เบี้ยงเบนและต้องคุ้มเสื่อม  
จึงได้รวมกลุ่มนักวิจัยเพื่อตั้งนวัตกรรม  
ขึ้นมาเองโดยใช้อาวาหานวัตกรรม “จ่าด”  
เพื่อรักษาพันธุ์และส่งเสริมให้เกษตรกร  
ดำเนินการเพิ่มปรับปรุงข้าวสีนิลพร้อม  
ทั้งภาครุนแรงในการวิจัยร่วมด้วย

อย่างไรก็ตาม งานวิจัยหลักของ  
ดร.อภิชาติ ยังคงอยู่ที่โภชนาการข้าว  
เป็นหลัก โดยขณะนี้อยู่ระหว่างพัฒนา  
ข้าวบอร์ 1000 ซึ่งมีคุณสมบัติเช่นก่อ<sup>1</sup>  
ราดหลุลสูง และกำลังอุดมในขั้นตอน  
ของการปลูกข้าวให้ได้ปริมาณเพียงพอ  
ก่อนที่จะนำไปทดสอบในระดับชุมชน  
ข้างต่อไปนี้