

# เพิ่ม DHA ในนมโรงเรียน

## เสริมสุขภาพเด็กไทย



DHA (Decosapentaenoic acid) จัดเป็นสารที่มีอยู่ในอาหารตามธรรมชาติ พบมากในปลาและอาหารทะเล ส่วนอาหารนิดเดียว เช่น ไข่ สำหรับ DHA อยู่บ้างแต่ไม่มาก

ขาวตุ้ยปูนได้รับ DHA จากอาหารที่บริโภค ประมาณวันละ 1,000 มิลลิกรัม แต่สำหรับคนไทยเรา อาจได้รับ DHA ในนาเกลี่ยงจากพฤติกรรมการบริโภคของคนไทย ที่นิยมรับประทานปลาทอด มากกว่าปลาดิบ หรือ ปลาทู ซึ่งการใช้ถุงห่ออาหารสูงมาก ๆ ในความปูนของอาหาร จะเป็นตัวการสำคัญในการทำให้ DHA ที่มีอยู่ในอาหาร

DHA จัดเป็นกรดไขมันที่มีประโยชน์มากที่สุด เป็นกรดไขมันสามช่วงที่มีกรดไขมันคือ 3 ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาสมองโดยเฉพาะด้านความจำ การเรียนรู้ และประสาทชาติ

"ได้มีการกันพบประโยชน์ของไขมันกลุ่มน้ำเงี้ยว ๆ ตั้งแต่ประมาณปี ก.ศ. 1970 โดยเริ่มเมรีบอนเทียบจากอุบัติการณ์การเกิดโรคหัวใจที่เป็นผลจากไขมันอุดตันในหลอดเลือด เปรียบเทียบกันระหว่างประชากรที่อาชีวะอยู่ในชนบทกับคนเมืองและชาวต่างด้าว ซึ่งมีการบริโภคไขมันเป็นจำนวนมากเพื่อให้ความอบอุ่นแก่ว่างกาย"

พบว่าชาวอเมริกามีอัตราการตายจากการอุดตันของหลอดเลือดน้อยกว่าชาวสแกนดิเนเวีย เนื่องจากบริโภคไขมันที่ได้จากทะเลซึ่งมีปริมาณของไขมันชนิดไขมันคือ 3 สูงกว่าไขมันที่ได้จากพืชหรือตัววันกน ร่างกายมนุษย์สามารถใช้และ metabolize ไขมันในกลุ่มนี้ได้ แต่สามารถลดจากการบริโภคไขมันจากพืชได้น้อยมาก

นอกจากนี้ยังมีการวิจัยในด้านประเทศไทยที่แสดงให้เห็นความสำคัญของ DHA ใน การพัฒนาการของเด็ก人格 แต่ยังไม่มีการนำเสนอข้อมูลวิจัยที่เกี่ยวกับประโยชน์ของ DHA ในเด็กวัยเรียน

ดังนั้นจะต้องจัดการศึกษาและวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย

ศิษย์ปีก ซึ่งมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อริศร์ เพียงประเสริฐ เป็นหัวหน้าโครงการ จึงได้เริ่มทำการศึกษาวิจัยเรื่อง "ประโยชน์ของ การเพิ่ม DHA ในน้ำนมนมติดเป็นนมของโรงเรียน" ซึ่ง

โดยการเพิ่ม DHA ลงในนม และให้เด็กต้มตือดนมดื่มก่อนนอน ทำให้เด็กลดระยะเวลาในการป่วยและขาดเรียนลงอย่างเห็นได้ชัด

งานวิจัยดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า เมื่อเพิ่ม DHA ให้เด็กชั้นประถมศึกษา ในปริมาณ 100 มิลลิกรัมทุกวันลดลงของการติดเชื้อ ลดลงที่เห็นได้ชัด





งานวิจัยนี้ได้เริ่มท่าการศึกษาในโรงเรียนระดับประถมศึกษาในเขตจังหวัดราชบุรีและนักปฐมนิเทศต์ ประจำปี พ.ศ. 2543

ผลงานวิจัยจากคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ถูกนำเสนอในที่ประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติหลายครั้ง และทำให้มีผู้สนใจนำไปอ้างอิงในการตัดทำโครงการอาหารคลังวันแฉะนนมในโรงเรียนในประเทศไทย ดำเนินการโดยนักวิชาชีพเช่นเดียวกัน

เนื่องในไวรัสส์เดินด่อง การกรองสิริราชสมบัติกรุณ ๘๐ ปี ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้นำผลงานวิจัยประทัยชน์ ของการเพิ่ม DHA ในนมมาผลิตเป็นนมโรงเรียนโดยไม่ทิ้งเศษ

และขาดเรียนติดต่อ

10% และในกลุ่มที่ได้รับเพิ่มขึ้นไปอีก

1,000 มิลลิกรัม ก็จะลดลงถึง 30% เมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่ม

กันและมีสิ่งแวดล้อมเดียวกันแต่ไม่ได้รับสารตั้งกล่าว

โดยร่วมกับสถาบันพีโภนน หนองโพ ราชบุรี ซึ่งเป็นผู้

ผลิตนมรายใหญ่ของประเทศไทย ในการผลิตนมโรงเรียนโดยไม่คิด

ราคาน้ำเพิ่ม

เพื่อให้ตั้งแต่ระดับประถมศึกษาในเขตจังหวัดราชบุรีและนครปฐมได้มีโอกาสได้รับสารตั้งกล่าวเพื่อเพิ่มความแข็งแรงให้กับน้ำนม กับน้ำนม เป็นการโดยแพทย์และนักวิชาชีพในวงการอาหารเพื่อสุขภาพนี้

กิติมา คำรงค์กิจ

ที่มีเดือนวันที่ ๓๘

article@dailynews.co.th