

วิจัยพบเด็กไทย แพ้โปรตีนนมวัว 'ปีละ 24,000 คน'

กระทรวงสาธารณสุข รณรงค์แม่ลูกอ่อน เลี่ยงลูกด้วยนมแม่ เด็กจะปลอดภัยจาก โอกาสโรคแพ้โปรตีนนมวัว ซึ่งผลการวิจัย ต่างประเทศล่าสุดโรคแพ้โปรตีนนมวัวพบ ได้มาก คาดว่าในแต่ละปีเด็กไทยกว่า 24,000 คน มีโอกาสป่วยจากแพ้โปรตีนนม วัว ส่วนนมแม่ไม่มีปัญหา

นายแพทย์ปราชญ์ บุณยวงศ์วิโรจน์ ปลัดกระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า ยอมรับ ว่า ขณะนี้ ความนิยมของการเลี้ยงลูกด้วย นมแม่ ซึ่งเป็นอาหารที่ดีที่สุดของทารก มีอัตราลดลงมากซึ่งเป็นเหมือนกันทั่วโลก ไม่ถึงร้อยละ 50

ผลสำรวจล่าสุดของไทยในปี 2549 พบว่าในระยะ 6 เดือนแรก ซึ่งควรเป็น ระยะที่เด็กควรได้รับนมแม่อย่างเดียว มี เด็กเพียงร้อยละ 15 ที่ได้รับนมแม่อย่าง เดียว คือประมาณ 1 แสนกว่าคน จากเด็ก ไทยที่เกิดปีละประมาณ 8 แสนคนที่เหลือ จะได้อาหารอื่นร่วมด้วย เช่น นมผสม ซึ่ง จะเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดปัญหาการแพ้ โปรตีนนมวัว ในปีนี้ กระทรวงสาธารณสุข ตั้งเป้ารณรงค์ให้หญิงไทยเลี้ยงลูกด้วยนม แม่อย่างเดียวยัง 6 เดือนให้ร้อยละ 30 โดยจะให้สมาคมแม่บ้านสาธารณสุขร่วม รณรงค์ ในชุมชนและโรงพยาบาล ทุกระดับด้วย

นางจรีภรณ์ บุณยวงศ์วิโรจน์ นายก สมาคมแม่บ้านสาธารณสุข กล่าวว่า ศูนย์ นมแม่แห่งประเทศไทย ได้รายงานผลการ ศึกษาวิจัยในประเทศต่างๆ พบปัญหาการ แพ้โปรตีนนมวัวได้ร้อยละ 2-5 ในไทยซึ่ง มีเด็กคลอดปีละ 8 แสนคน หากพบ ประมาณร้อยละ 3 เด็กก็จะมีโอกาสแพ้ โปรตีนนมวัวได้ประมาณ 24,000 คน ครอบครัวที่มีประวัติภูมิแพ้ยังมีโอกาสสูง ขึ้น โดยการได้รับนมวัวในระยะที่ทารกไม่ แข็งแรง คือระยะ 6 เดือนแรก จึงเสมือน เป็นการกระตุ้นวงจรการเกิดโรคภูมิแพ้ ตั้งแต่วัยเด็ก แต่หากเด็กกินนมแม่ จะไม่มี ปัญหาเพราะลูกไม่แพ้โปรตีนในนมแม่

เคล็ดลับ

เลทิจินผลพลอยได้จากการผลิตน้ำมันถั่วเหลือง

เลทิจิน (lethicin) เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์ชนิดหนึ่งที่ได้จากธรรมชาติ กล่าวคือ เป็นผลพลอยได้จากการกระบวนการผลิตน้ำมันถั่วเหลืองในขั้นตอนของการ ทำน้ำมันให้ใสบริสุทธิ์ โดยทั่วไปเลทิจินมีอยู่ในเมล็ดถั่วเหลืองปริมาณร้อยละ 0.5- 1.5 หรือในน้ำมันถั่วเหลืองที่ยังไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์มีร้อยละ 1-3 โดยประมาณ เลทิจินจากถั่วเหลืองมีสมบัติเป็นอิมัลซิไฟเออร์ที่ดีและผลิตได้จาก พืช ดังนั้นจึงนำมาใช้เพื่อทดแทนอิมัลซิไฟเออร์ที่ได้จากการสังเคราะห์ เลทิจินช่วย ทำให้น้ำมันจับกับน้ำมันได้ดี และอาหารมีความคงตัวมากขึ้น จึงนำมาประยุกต์ใช้ใน อุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ เช่น การผลิตซ็อกโกแลต (เลทิจินช่วยลดความหนืด และเพิ่มผลผลิต ลดการใช้เนยโกโก้ ซึ่งมีราคาแพงป้องกันการเกิดผลึกของ น้ำตาล และควบคุมสมบัติการไหลของซ็อกโกแลต เป็นต้น) การผลิตมาร์การีน (ทำให้อิมัลชันคงตัวได้นาน ทำให้การนำไปใช้งานง่ายขึ้นและปรับปรุงการปลดปล่อย กลิ่นรส เป็นต้น) การผลิตขนมปัง (ช่วยลดการใช้ไขมันและไข่ ปรับปรุงการ กระจายตัวของไขมัน เพิ่มอายุการเก็บ และเพิ่มปริมาตร เป็นต้น) นอกจากนั้นยัง ใช้ในการผลิตไอศกรีม ขนมขบเคี้ยวและอาหารอื่น ๆ อีกหลายประเภท.