

ม.แม่ฟ้าหลวงทำครีมชะลอความแก่

นักวิจัยแม่ฟ้าหลวงเตรียมต่อยอดผลงานวิจัยเป็นผลิตภัณฑ์บำรุงผิวเผยสินค้าล็อตแรกออกสู่ตลาด ก.ย.50 หลังค้นคว้าวิจัยกว่า 3 ปี สารสกัดจากลำไย รังไหมและปอสา มีสารต้านอนุมูลอิสระประสิทธิภาพสูง ทดสอบอาสาสมัครไม่พบระคายเคือง

รศ.ดร.พรรณวิภา กฤษณาพงษ์ คณบดีสำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) กล่าวว่า สำนักวิชาศึกษาคุณสมบัติของเปลือกสีดาของเมล็ดลำไย รังของหมอนไหมและรากเหง้าของปอสา พบสารโพลีฟีนอล สารเซรีซินและสารฟลาโวนอยด์ ตามลำดับ นำไปต่อยอดเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางบำรุงผิวพรรณ สารทั้งสามชนิดมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเป็นสาเหตุการเกิดริ้วรอยเหี่ยวย่นและโรคภัยไข้เจ็บบางอย่าง

นักวิจัยทั่วโลกรู้จักคุณประโยชน์ของสารฟลาโวนอยด์มาระยะหนึ่งแล้ว มี

คุณสมบัติป้องกันความเสื่อมของเซลล์ต่างๆ พบได้ในผักและผลไม้สด ชาหัวหอม ถั่วเหลืองรวมถึงไวน์แดง นอกจากนี้ ยังมีงานวิจัยจากต่างประเทศพบสารต้านอนุมูลอิสระชนิดนี้จะไปเคลือบผนังหลอดเลือด ทำให้คอเลสเตอรอลไม่สามารถจับตัวกับผนังหลอดเลือด จึงป้องกันโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด

ทีมนักวิจัยใช้เวลากว่า 3 ปี ในการพัฒนาและทดสอบความเป็นพิษของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ที่ผสมสารสกัด 3 ชนิดข้างต้นในอาสาสมัคร 200 คน ตั้งแต่อายุ 20 - 55 ปี โดยทาครีมบนแผ่นหลังบริเวณประมาณ 1 ฝ่ามือ ติดต่อกันเป็นเวลา 3 วันใน 1 สัปดาห์ต่อเนื่องเป็นเวลา 24 ชั่วโมง กระทั่งครบ 8 สัปดาห์

การทดลองดังกล่าว เพื่อให้ผิวหนังของอาสาสมัครรู้จักกับสารที่มีอยู่ในครีมและดูอาการระคายเคืองในเบื้องต้น จาก

นั้นจึงหยุดทาเป็นเวลา 4 สัปดาห์ เพื่อให้ร่างกายสร้างภูมิคุ้มกันขึ้นมาใหม่ ก่อนทดสอบทาอีกครั้งเพื่อดูสภาพผิวที่แท้จริงพบว่ากว่าร้อยละ 90 ไม่มีอาการแพ้

ทีมวิจัยได้ทดสอบประสิทธิภาพของตัวครีมกับอาสาสมัคร 40 คน ด้วยการทาครีมดังกล่าวบริเวณแก้มข้างหนึ่ง เปรียบเทียบกับครีมตัวอื่นที่ทาบนแก้มอีกข้างหนึ่งเป็นเวลา 8 สัปดาห์ โดยทาทั้งเช้าและเย็นผลที่ได้หลังการตรวจวัดสีผิว ความชุ่มชื้นและความยืดหยุ่นของผิวหนึ่ง พบว่าด้านที่ทาครีมวิจัยจะขาวและกระชับกว่าด้านที่ทาครีมตัวอื่น อีกทั้งแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเพื่อให้อาสาสมัครกรอกถึงความพอใจของครีมดังกล่าวพบว่ามีความพอใจสูง

ขณะนี้ทีมวิจัยนำกระบวนการผลิตครีมบำรุงผิวจดสิทธิบัตรแล้ว และกำลังดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ โดยตั้งเป้าเริ่มขายในเดือนก.ย.ที่จะถึงนี้

เคล็ดลับ

ฉบับที่ 21,123 วันจันทร์ที่ 13 สิงหาคม พ.ศ. 2550 หน้า 22

ตะไคร้กับสุขภาพ

ตะไคร้เป็นพืชสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม ใช้กันแพร่หลายในการประกอบอาหารในประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย เช่น ไทย มาเลเซีย เวียดนาม ฟิลิปปินส์ ฯลฯ ซึ่งจะปลูกไว้ในสวนครัว สะดวกต่อการนำมาใช้ปรุงอาหาร

อาหารมากมายหลายชนิดที่มีตะไคร้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องแกงเผ็ด ยาหลายชนิด ต้มยำ ต้มข่า ฯลฯ ตะไคร้ช่วยให้อารมณ์สงบ ช่วยแก้ปัญหานอนไม่หลับ หรือช่วยลดความเครียด เป็นสารกำจัดแมลงอย่างอ่อน นอกจากกลิ่นหอมของตะไคร้แล้ว มีรายงานเกี่ยวกับประโยชน์ของตะไคร้ต่อสุขภาพซึ่งมีหลายอย่าง ตะไคร้มีคุณสมบัติเป็นสารต้านแบคทีเรียและเชื้อรา มีการใช้ตะไคร้ผสมกับพริก เพื่อแก้ปัญหาลูกในช่องที่มีประจำเดือนและอาการคลื่นไส้ น้ำตะไคร้ใช้เป็นยาขับปัสสาวะ

ตะไคร้เป็นตัวทำความสะอาดที่ดี กล่าวคือ ช่วยล้างพิษให้ตับ ตับอ่อน ไต กระเพาะปัสสาวะ และระบบทางเดินอาหาร ตะไคร้ช่วยลดกรดในกระเพาะ คอเลสเตอรอล ไขมันส่วนเกิน และ

สารพิษอื่น ๆ ขณะเดียวกันช่วยกระตุ้นการย่อยอาหาร ทำให้ระบบหมุนเวียนโลหิตดีขึ้น กระตุ้นการทำงานของต่อมไทรอยด์ นอกจากนี้ ตะไคร้ยังช่วยให้ผิวหนังดีขึ้น โดยทำให้จำนวนสิวลดลง นอกจากนี้ตะไคร้ยังช่วยลดความดันโลหิต

ใบและต้นตะไคร้จะมีกลิ่นหอม ใช้ในการดับคาวปลา จะเห็นได้จากการนึ่งปลาหรือเผาปลาทั้งตัว ผู้ประกอบอาหารหลายคนจะนำตะไคร้ใส่ในท้อง เมื่อปลาลูกจะมีกลิ่นหอมของตะไคร้ติดอยู่ ทำให้อาหารนั้นน่ารับประทานมากขึ้น

จากการวิเคราะห์สารอาหารในตะไคร้พบว่า ตะไคร้มี เบต้า-แคโรทีน ซึ่งเป็นสารแอนติออกซิแดนท์ที่นักวิทยาศาสตร์เชื่อว่า สามารถป้องกันมะเร็งได้

รู้แล้วว่าตะไคร้มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่าลืมนำมาปรุงอาหารที่ปรุงด้วยตะไคร้บ่อย ๆ เช่น ยำตะไคร้ (หรือยำประเภทอื่นที่ใส่ตะไคร้) ต้มยำ ฯลฯ จะช่วยให้สุขภาพดี และอย่าลืมนำไปปลูกไว้ในบ้านสักกอจะได้หยิบใช้ได้สะดวก