ก 7893

มติชน

วันเสาร์ที่ 15 กันยายน พุทธศักราช 2550 ปีที่ 30 ฉบับที่ 10780 หน้า 5

ป่าไม้เตรียมจดสิทธิบัตรสูตรเพิ่มยาง'กฤษณา'

เมื่อวันที่ 14 กันยายน นายวิชัย แหลมวิไล อธิบดีกรมป่าไม้ กล่าวว่า ขณะนี้มีประชาชนให้ความสนใจเกี่ยวกับการปลูกไม้หอมกฤษณา เป็นจำนวนมาก และก่อนหน้านี้ได้มีข่าวบริษัทเอกชน ชักชวนประชาชนร่วมทุนปลูกไม้กฤษณาดังกล่าว โดยอ้างว่า กรมป่าไม้เป็นที่ปรึกษาขอชี้แจงว่า ข่าวที่เกิดขึ้นไม่เป็นความจริง กรมป่าไม้ไม่เคยอยู่เบื้องหลังการดำเนินการปลูกไม้กฤษณาให้กับบริษัทเอกชนใดๆ ทั้งสิ้น ได้สั่งการให้สอบสวนหาต้นตอข่าวที่เกิดขึ้นแล้ว ว่ามีเจ้าหน้าที่ของกรมป่าไม้เข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้องด้วยหรือไม่อย่างไร เพราะที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน กรมป่าไม้ไม่มีนโยบายที่จะเข้าไปสนับสนุนให้เอกชนดำเนินการด้านพาณิชย์เกี่ยวกับการปลูกไม้หอมกฤษณาแต่อย่างใด

อธิบดีกรมป่าไม้กล่าวว่า เพื่อแก้ปัญหาความต้องการไม้กฤษณาในท้องตลาด จนเป็นสาเหตุให้เกิดการลักลอบตัดต้นกฤษณาจากป่าธรรมชาติ สำนักวิจัยการจัดการป่าไม้และผลิตผลป่าไม้ จึงได้จัดทำโครงการวิจัยไม้กฤษณาเชิงพาณิชย์ขึ้น เพื่อการใช้ประโยชน์จากไม้กฤษณาอย่างเหมาะสมและถูกต้อง ล่าสุดคณะนักวิจัยพบสารตัวเร่งที่มีประสิทธิภาพเพื่อทำให้เกิดยางกฤษณาในปริมาณที่มากกว่ากรรมวิธีอื่นๆ โดยสามารถลดระยะเวลาการเกิดและเพิ่มสารกฤษณาได้มากกว่าการตอกตะปู หรือการทำให้เกิดแผลอื่นๆ แต่ต้องวิจัยและพัฒนาสูตรสารเคมีเพิ่มเติมอีกระยะหนึ่ง โครงการวิจัยนี้ทำเกือบจะเสร็จแล้ว เหลือพัฒนาสูตรสารเคมีอีกบางสูตร ก่อนที่จะจดสิทธิบัตรในนามของกรมป่าไม้ โดยวันที่ 17 กันยายนนี้ กรมป่าไม้ได้จัดประชุมวิชาการเกี่ยวกับไม้กฤษณา ในงาน 111 ปี กรมป่าไม้ ก้าวไกลมั่นคง ภายใต้ร่มพระบารมี ที่เมืองทองธานี จะมีการระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและแนวทางการค้าไม้กฤษณาเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม

บางกอกโพสต์

ฉบับที่ 21,174 วันพุธที่ 3 ตุลาคม พ.ศ. 2550 หน้า 9

แบคทีเรียสุขภาพ

ถ้าเราเดินเข้าไปในซูเปอร์มาร์เกตหรือเปิดแมกกาซีนหรือเข้าไปในเว็บไซต์ที่มีการขายของจะมีโอกาสมากในการที่จะพบผลิตภัณฑ์ที่มีแบคทีเรียสุขภาพหรือที่เรียกว่า "โปรไบโอติก probiotic" อาหารที่มีแบคทีเรียโปรไบโอติกบางชนิดมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เช่น อาหารหมักและผลิตภัณฑ์นมหมัก ซึ่งในขณะนี้ประชาชนให้ความสนใจในแบคทีเรียโปรไบโอติกมากขึ้น ๆ

โปรไบโอติก คืออะไร นักวิทยาศาสตร์หลายท่านได้พยายามให้คำจำกัดความของแบคทีเรียโปรไบโอติก เช่น จุลินทรีย์ที่มีชีวิตที่เมื่อร่างกายได้รับเข้าไปในปริมาณมากอย่างเพียงพอจะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของเจ้าบ้าน (Host)

โปรไบโอติกไม่เหมือนพรีไบโอติก ซึ่งพรีไบโอติก คือ อาหาร (คาร์โบ

ไฮเดรต) ที่ร่างกายไม่สามารถย่อยได้และสามารถกระตุ้นการเจริญของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์ในลำไส้ได้ เมื่อมีการผสมแบคทีเรียโปรไบโอติกและสารอาหารพรีไบโอติกเข้าด้วยกันเราจะเรียกว่า "ซิมไบโอติก symbiotic"

อาหารหมักดั้งเดิมบางชนิดประกอบด้วยโปรไบโอติก เช่น โยเกิร์ต นมหมัก มิโซเทมเป้ ซึ่งอาหารหมักเหล่านี้อาจจะมีโปรโบไอติกตั้งแต่ดั้งเดิมหรือมีการเติมลงไปในระหว่างกระบวนการผลิต โดยปกติแบคทีเรียโปรไบโอติกจะมาจากสองกลุ่มด้วยกัน คือ *Lactobacillus* และ *Bifidobacterium* ซึ่งในระหว่างกลุ่มแบคทีเรียเหล่านี้ก็มีหลายสายพันธุ์ด้วยกัน เช่น *Lactobacillus acidophilus* และ *Bifidobacterium bifidus.*