

# ถวายรางวัล 'พระเทพฯ' นักประดิษฐ์โลก

ที่อิมแพ็ค เมืองทองธานี เมื่อวันที่ 5 ก.พ. ศ.ดร.อานนท์ อนุวัตรนาวะ เลขานุการคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) เปิดเผยว่า ที่ประชุมขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์โลก 29 องค์กร 27 ประเทศ ซึ่งมีเครือข่ายใน 184 ประเทศทั่วโลก อาทิ องค์กรการประดิษฐ์ภาคเอกชน หรือ IFIA ตั้งอยู่ในประเทศอังกฤษ องค์กรการประดิษฐ์ภาคราชการ (WIPO) จาก สวิตเซอร์แลนด์ และ KIPA องค์กรภาคเอกชน ที่ส่งเสริมด้านการประดิษฐ์ในระดับนานาชาติจาก เกาหลี ฯลฯ โดยที่ประชุมได้มีมติเป็นเอกฉันท์ ถวายรางวัลนักประดิษฐ์โลกแก่ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จากโครงการ อรุณีย์พันธุกรรมพืช ที่มีประโยชน์ต่อมวลมนุษยชาติและมีผลกระทบเชิงบวกต่อภาวะโลกร้อน โดยพระองค์ทรงใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในโครงการดังกล่าว ก่อให้เกิดความหลากหลายของพืช เริ่มตั้งแต่สอนให้เด็กวาดรูปพืชพรรณชนิดต่าง ๆ ใช้เทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์ดูการเจริญเติบโตและการขยายพันธุ์พืช สวนพฤกษศาสตร์ให้ความรู้แก่ประชาชน

สำหรับรางวัลนักประดิษฐ์โลก หรือ โกลบอล อินเวนเตอร์ อวอร์ด เป็นรางวัลที่องค์กรเกี่ยวกับการประดิษฐ์ซึ่งมีเครือข่ายทั่วโลก จะค้นหาและมอบรางวัลให้กับนักประดิษฐ์ที่ทำประโยชน์ต่อโลก ทั้งนี้สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นพระองค์แรกของโลกที่ได้รับรางวัลนี้ ซึ่งจะประกาศมอบรางวัลให้เพียงปีละ 1 คนจากทั่วโลก โดย วช.ทูลเกล้าฯ ถวายรางวัลในวัน โดยก่อนหน้านี้จากการประชุม องค์กรนักประดิษฐ์โลก เมื่อวันที่ 4 ก.พ. ได้มีมติเป็นเอกฉันท์ถวายพระราชสมัญญา "พระบิดาแห่งการประดิษฐ์โลก" แต่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่ทรงคิดค้นสิ่งประดิษฐ์ที่มีประโยชน์ต่อชาวไทยและชาวโลก เช่น ผ่นหลวง โครงการหญ้าแฝก กังหันน้ำชัยพัฒนา เป็นต้น

อนึ่ง วันนักประดิษฐ์และวันนักประดิษฐ์นานาชาติ ครั้งที่ 1 ประจำปี 2551 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 2-5 ก.พ. 2551 ที่ผ่านมา ณ เมืองทองธานี มีผลงานการประดิษฐ์ของคนไทยและต่างชาติเข้าร่วมกว่า 300 ผลงาน.

## เคล็ดลับ

### เลซิติน

เลซิติน เป็นไขมันชนิดหนึ่งที่เซลล์ทุกเซลล์ต้องการ ผนังเซลล์ซึ่งควบคุมการผ่านของสารอาหารเข้าไปในเซลล์หรือออกนอกเซลล์ส่วนใหญ่จะประกอบด้วยเลซิติน เนื้อเยื่อที่ทำหน้าที่เป็นฉนวนหุ้มรอบสมองส่วนใหญ่ประกอบด้วยเลซิติน และกล้ามเนื้อและเซลล์สมองก็ประกอบด้วยไขมันชนิดนี้เช่นกัน เลซิตินประกอบด้วยโคลีนเป็นส่วนใหญ่ นอกจากโคลีนแล้ว เลซิตินยังประกอบด้วย กรดไลโนเลอิกและอินอลซิทอล แม้ว่าเลซิตินเป็นไขมัน แต่ก็สามารถละลายในน้ำได้ส่วนหนึ่ง จึงทำหน้าที่เป็นสารอิมัลซิไฟด์ ซึ่งมีประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหาร เช่น ในสลัดน้ำข้น

เลซิตินช่วยป้องกันมิให้คอเลสเตอรอลและไขมันเกาะที่ผนังของหลอดเลือดและช่วยละลายส่วนที่เกาะที่ผนังหลอดเลือดแล้ว จึงช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดแข็ง โรคหัวใจ และช่วยในการทำงานของสมอง นอกจากนี้ยังช่วยเกี่ยวกับการดูดซึมวิตามินบี 1 ที่ตับและวิตามินเอที่ลำไส้ เลซิติน ช่วยให้ไขมันเกิดการกระจายตัวในน้ำ และนำออกจากร่างกายช่วยป้องกันมิให้ไขมันเกาะ

การเติมเลซิตินในอาหารแต่ละมื้อเป็นเรื่องที่ดี โดยเฉพาะผู้สูงอายุ คนที่รับประทานในอะซิน เพื่อลดคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ ควรจะรับประทานเลซิตินร่วมด้วย ซึ่งอาจอยู่ในรูปของผงเลซิตินหรืออยู่ในรูปเม็ดยา เลซิตินจะช่วยย่อยไขมันและช่วยในการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน

เลซิตินส่วนใหญ่สกัดมาจากถั่วเหลือง ปัจจุบันจะมีเลซิตินที่สกัดจากไข่ซึ่งได้รับความนิยม เลซิตินที่มาจากไข่สกัดจากไข่แดงของไข่สด เลซิตินที่สกัดจากไข่จะมีประโยชน์ต่อผู้ป่วยเอดส์ ผู้ที่มีผิวหนังพุพอง ภาวะอ่อนล้าเรื้อรังและผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง ซึ่งมีความสัมพันธ์กับความแก่ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบการใช้เลซิตินที่มาจากถั่วเหลืองและจากไข่แดง พบว่า เลซิตินที่ได้จากไข่แดงจะให้ผลดีกว่าเลซิตินที่สกัดจากถั่วเหลือง นอกจากนี้เลซิตินยังอาจมาจากแหล่งอาหารอื่น เช่น ยีสต์ ถั่วงอก ปลา และงูเขียว