

# มหัศจรรย์น้ำมันเมะพร้าว

**ประ** เทคโนโลยี และประเทศต่าง ๆ ในแคนาเรียและแปซิฟิก ได้สกัดน้ำมันมะพร้าวมาประกอบอาหารหวานเค็ว ใช้เป็นสมุนไพร และเครื่องสำอาง มาเป็นเวลาช้านาน จนได้ขานนามว่ามะพร้าวเป็น “ดั่นไม้มแห่งชีวิต”

จนกระทั่งเกิดส่วนรวมมหาเรอเชียบูรพา (พ.ศ. 2484-88) กองทัพญี่ปุ่นเข้าขึ้นคองประจำศึกปืนสีและหุ่นเกราะต่าง ๆ ในย่านมหาสมุทรแปซิฟิก ได้มีการดัดแปลงลำเดิมน้ำมันมะพร้าวไปสู่สหราชอาณาจักร ทำให้ผู้ผลิตอาหารและร้านค้าอาหารจำเป็นต้องหันมาหาน้ำมันอื่นมาทดแทน

ได้มีการพัฒนาน้ำมันพืชไม่อิ่มตัวเชิงช้อน เช่น น้ำมันดั่นเหลืองน้ำมันดอกออกดอกคำฝอย น้ำมันหัวโพด ฯลฯ ก่อให้เกิดผลประโยชน์มากทางการค้าและทางการแพทย์ นำมายังสหราชอาณาจักร ทำให้เกิดการแบ่งขันกันน้ำมันพืชอิ่มตัวที่เพิ่งพัฒนาขึ้นมา

หลังส่วนรวมโลกครั้งที่ 2 สงบ ได้มีการนำน้ำมันมะพร้าวกลับไปข้างหลังสหราชอาณาจักร ทำให้เกิดการแบ่งขันกันน้ำมันพืชอิ่มตัวที่เพิ่งพัฒนาขึ้นมา

ระหว่างปี ก.ศ. 1960-70 มีการรายงานผลการวิจัยว่า น้ำมันอิ่มตัวทางประเภท (เช่นน้ำมันจากสัตว์และน้ำมันมะพร้าวที่ถูกเติมไฮโดรเจน) นำไปเพิ่มปริมาณคอเลสเตอรอลในกระเพาะและเลือด ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นสาเหตุของโรคหัวใจ

สมาน

ดั่นเหลืองอเมริกัน อีโอดิโออาสสูรป่า น้ำมันอิ่มตัว ทั้งหมดเป็นอันตรายต่อสุขภาพ มีการรณรงค์ให้ประชาชนเลิกบริโภคน้ำมันอิ่มตัว ซึ่งรวมทั้งน้ำมันมะพร้าวและน้ำมันปาล์ม แล้วหันไปบริโภคน้ำมันไม่อิ่มตัวแทน โดยเฉพาะน้ำมันดั่นเหลือง

การรณรงค์ได้ผลดีเกินคาด ก่อนที่กล่าวเป็นโรคหัวใจ พากันเลิกบริโภคน้ำมันมะพร้าว แต่การณ์กลับเป็นครั้งกันขึ้น เพราะมีอุบัติการณ์ของโรคหัวใจเพิ่มขึ้น แทนที่จะลดลง เนื่องจากน้ำมันดั่นเหลืองเป็นน้ำมันที่หากนำไปหุงดันที่อุณหภูมิสูง จะเปลี่ยนเป็นกรดไขมันทรานส์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

จากผลการวิจัยของแพทริออติกานาการในระยะหลัง ๆ พบว่า น้ำมันมะพร้าวไม่ได้เครื่องดังที่ถูกกล่าวหา แต่กลับเป็นน้ำมันที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากที่สุด

ทั้งนี้ เพราะน้ำมันมะพร้าวประกอบด้วยคุณสมบัติเด่นที่ไม่มีในน้ำมันพืชอื่น ๆ อาทิ กรดไขมันอิ่มตัว กรดไขมันขนาดกลาง กรดคลอโรฟิล วิตามินอีที่มีประสิทธิภาพ

น้ำมันมะพร้าวนี้ก่อผลประโยชน์เพียง 14 ส่วนในล้าน

ขณะที่น้ำมันดั่นเหลืองมี 28 ส่วนในล้าน ส่วนน้ำมันหมูและเนยมีกาว 3,000 ส่วนต่อล้าน มีผลการวิจัยที่แสดงให้เห็นว่า น้ำมันมะพร้าวช่วยปรับระดับของคอเลสเตอรอล ออกหักช่วยเพิ่มปริมาณของ HDL คอเลสเตอรอลดีที่ช่วยป้องกันโรคหัวใจ และช่วยลดปริมาณ LDL คอเลสเตอรอล

โดย Hostmark et al. (1980) ได้ทำการทดลองเบริชเทียบผลของอาหารที่ประกอบด้วยน้ำมันมะพร้าว 10% และ

น้ำมันทานตะวัน 10% ในสูตรทดลอง ปรากฏว่าอาหารที่มีน้ำมันมะพร้าวช่วยลดคอเลสเตอรอล LDL และช่วยเพิ่มปริมาณ HDL อย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเบริชเทียบกับอาหารที่มีน้ำมันทานตะวันเป็นส่วนประกอบ นอกจากรักษาข้อเส้นท่อน้ำท่วมแล้ว ยังช่วยลดการมากเป็น 6 เท่าของสัตว์ทดลองที่เลี้ยงด้วยน้ำมันดอกออกทานตะวัน

นอกจากนี้ยังมีผลงานวิจัยที่ประเทศไทยพิสูจน์แล้วว่า น้ำมันมะพร้าวช่วยช่วยลดการเพิ่มขึ้นของคอเลสเตอรอลที่เกิดจากการบริโภคไขมันสัตว์อีกด้วย

และการศึกษาทางระบบประสาท พบว่าชนชาติที่บริโภคน้ำมันมะพร้าวเป็นประจำ มีคนเป็นโรคหัวใจต่ำกว่าชนชาติอื่น ๆ ในประเทศไทยเป็นวินิจฉัยนี้ ผู้คนบริโภคน้ำมันมะพร้าวมาเป็นพัน ๆ ปี แต่เพิ่งมีคนตายด้วยโรคหัวใจในปี 2507 หลังจากเปลี่ยนมาบริโภคน้ำมันไม่อิ่มตัว แต่ในช่วงบทที่บังบริโภคน้ำมันมะพร้าวอยู่ ไม่มีโรคหัวใจเลยแม้ในคนชราที่มีอายุร่วม 100 ปี

“ดังนั้นน้ำมันมะพร้าวจึงไม่ใช่สาเหตุของการเกิดโรคหัวใจอย่างแน่นอน แต่กลับช่วยทำให้ไม่เกิดโรคหัวใจ หากคนไทยเปลี่ยนมาบริโภคน้ำมันมะพร้าวมากขึ้นปัญหาโรคหัวใจก็จะลดน้อยลง” ดร. ณรงค์ โอม เจริญ ประธานชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทยกล่าวสรุป.

ศศิมา ดำรงสุกิจ

ทีมเดลินิวส์ 38

article@dailynews.co.th