

แหล่งของเซลล์สำหรับการรักษาโรคแบบเซลล์บำบัด

การรักษาคนไข้แบบเซลล์บำบัด (Cell Therapy) เป็นการนำเซลล์ต้นตอก่อนที่จะพัฒนาไปเป็นเนื้อเยื่อชนิดต่าง ๆ ในร่างกายที่เรียกว่าสเต็มเซลล์ (Stem Cell) ใสไปในคนไข้เพื่อให้มีการแบ่งตัวและพัฒนาเป็นเนื้อเยื่อเพื่อซ่อมแซมอวัยวะนั้นโดยตรง แนวทางการใช้เซลล์บำบัดในปัจจุบันมีตั้งแต่การใช้เพื่อซ่อมแซมเซลล์ประสาทในผู้ป่วยอัลไซเมอร์ไปจนถึงการปลูกเซลล์ที่รากผมในผู้ที่มีศีรษะล้าน เซลล์ที่นำมาใช้อาจได้มาจากสัตว์ เช่น กระจ่างายแกะ หรือวัว และเซลล์ที่นำมาจากคนโดยเฉพาะจากตัวคนไข้เอง เนื่องจากจะปลอดภัยที่สุด สเต็มเซลล์จากคนแยกได้จากตัวอ่อน (Embryo) ส่วนในผู้ใหญ่จะพบได้บริเวณไขกระดูก หลอดเลือด รากฟัน จอรับภาพที่ตา และตับ แหล่งของสเต็มเซลล์ที่กำลังเป็นที่สนใจมากขึ้นได้แก่ เซลล์จากรกและสายสะดือของทารกแรกคลอด เนื่องจากสามารถแช่แข็งเก็บไว้ใช้เป็นแหล่งเซลล์สำหรับเซลล์บำบัดที่เหมาะสมที่สุดเมื่อทารกนั้นเติบโตขึ้นในอนาคต.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผักตากแห้ง

ระยะนี้มีการปลูกผักกันมาก เพราะเป็นช่วงหลังการเก็บเกี่ยวข้าวอันเป็นพืชหลักในการประกอบอาชีพทำการเกษตร ผักที่ปลูกแล้วถ้ามีมากเกินไป จำหน่ายไม่หมด หรือเป็นผักที่ไม่ได้ขนาด หรือเป็นพวกเศษผักที่เหลือจากการตัดแต่งก่อนนำออกไปจำหน่าย ผักเหล่านั้นนอกจากจะนำไปให้สัตว์กินแล้ว เราก็อาจจะนำมาแปรรูปเป็นผักตากแห้ง เก็บเอาไว้ใช้ปรุงอาหาร หรือจำหน่ายในช่วงฤดูกาลอื่นที่ปลูกผักไม่ค่อยได้

การทำผักตากแห้งนั้นทำได้ไม่ยาก เพียงแต่นำผักเหล่านั้นมาเก็บเอาส่วนที่เน่าเสียทิ้งไปแล้วล้างทำความสะอาด จากนั้นนำมาลวกน้ำร้อน หรือน้ำเกลือเข้มข้น 3-5% ที่ต้มน้ำร้อน ๆ ก็ได้ นำผักที่ผ่านการลวกแล้วไปแขวนตากแดดไว้บนราว ซึ่งทำเหมือนราวตากผ้า บริเวณที่ตากควรสะอาดไม่มีฝุ่นละออง และถ้าต้องการให้ผักที่ตากแห้งแล้วมีสีสวยงามไม่ดำคล้ำ ก็ควรแช่ผักในสารละลายโซเดียมไบซัลไฟต์ เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลขณะทำการตากแดด เมื่อผักแห้งสนิทแล้ว

ก็เก็บบรรจุไว้ในภาชนะสะอาดที่สามารถป้องกันความชื้นและแมลงไม่ให้เข้าไปรบกวน

การทำผักตากแห้งอีกแบบหนึ่ง ก็โดยการนำผักที่ผ่านขั้นตอนการทำความสะอาดแล้วมาต้มเค็มเหมือนการทำผักกาดดองทั่ว ๆ ไป เมื่อต้มได้ที่แล้ว จึงนำมตากแดดให้แห้ง อาจมีความชื้นเหลือบ้างเล็กน้อย จากนั้นนำมาบรรจุในภาชนะที่สะอาด อาจเป็นถุงพลาสติก หรือโถก็ได้ แล้วปิดฝาให้สนิท

ผักที่ผ่านการตากแห้งแล้ว เมื่อนำมาปรุงอาหาร ก็ให้เอาน้ำนั้นมาแช่น้ำ เพื่อให้ผักดูดน้ำกลับคืน ผักจะอ่อนนุ่มลงก่อนที่จะนำไปต้มแกง หรือผัดเป็นอาหาร ผักตากแห้งที่ผ่านการดองก่อนนำไปตากแห้ง เนื้อจะนุ่มกว่าผักตากแห้งทั่ว ๆ ไป

ผักตากแห้งเหล่านี้จะมีคุณค่าทางอาหารต่ำกว่าผักสดมาก ดังนั้น ในการรับประทาน จึงควรรับประทานผักสดด้วย ไม่ควรรับประทานผักตากแห้งเพียงอย่างเดียวเป็นระยะเวลานาน ๆ.