

ที่มาและประโยชน์ของกะปิ

กะปิ คิดขึ้น โดยชาวประมง ที่ต้องการจะคงกุ้งที่อืบมาได้เพื่อเอาไว้รับประทานได้ในระยะเวลานานๆ หรือ อีกชื่อสันนิษฐานหนึ่งก็ค่าว่าเนื่องจากไม่สามารถขายกุ้งได้หมด จึงทำการคงเอาไว้ ไม่ว่าข้อสันนิษฐาน จะเป็นอย่างไร แต่ข้อเท็จจริงที่ว่า กะปิเป็นตัวรับอาหารของเชียดรา วันออก海 เชียงให้ จึงในปัจจุบัน กะปิถูกนำมาเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่างๆ หากการผลิตกะปิหาย

นักวิจัยมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิจัยพบประโยชน์ของกะปิ ช่วยชะลอการสึกกร่อนของเคลือบฟัน พร้อมกับเดือนว่าอย่างเพียงเปล่งฟันหลังกินของเบร์เข้าทันที เสียงฟันสึกกร่อนเร็ว

ศาสตราจารย์เกียรติคุณพานรรถ เบญจกุล ภาควิชาทันตกรรมประดิษฐ์ คณะทันตแพทยศาสตร์พบว่า คนภาคใต้จะมีฟันสึกกร่อนมากเมื่อเทียบกับในภาคอื่น เพราะการทานอาหารที่นิยมรสเบร์ยา จึงได้นำแงงสืบ ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคใต้มาทดสอบ ปรากฏว่าแม้แงงสืบจะมีรสเบร์ยาจัด แต่มีอ่อนการปูรุ่งด้วย ความร้อนสูง จะกัดกร่อนฟันให้สึกน้อยลง

จึงมีความเป็นไปได้ว่า วัตถุดินในการปูรุ่งอาจจะมีส่วน เเลยนำอาหารปูรุ่งทดสอบ ได้พบว่า กะปิเมื่อได้รับ ความร้อนสูง จะเกิดปฏิกิริยาของสารแคลเซียมในกะปิ ช่วยชะลอการสึกกร่อนของเคลือบฟัน "กะปิจะ ปล่อยสารแคลเซียมเมื่อได้รับความร้อน"

ผู้วิจัยได้แนะนำ ผู้ชอบอาหารรสเบร์ยาว่า ถ้าเปล่งฟันทันทีหลังกินเสร็จ จะเร่งให้เนื้อฟันยุ่ง เพราะการ ส้มผี้สกับกรด ทำให้สารเคลือบฟันหลุดออกไประบอย ควรบ้วนปากด้วยน้ำเปล่าหรือน้ำยาฟลูออร์เจก์ก่อน รอให้เวลาผ่านไปอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ค่อยเปล่งฟัน.