

ແຄມນຳອໍາລົດ

ฉบับที่ 19,605 วันอังคารที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2546 หน้า 24

ສາຣທີ່ມີປະໂຍບນີ້ໃນນໍ້າມັນຮໍາຂ້າວ :

ແກມມາ-ອໍາໄຮຈານອລ

ແກມມາ-ອໍາໄຮຈານອລ (γ -oryzanol) เป็นสารสำคัญชนิดหนึ่งที่พบในน้ำมันรำข้าวที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีการ สารชนิดนี้มีคุณสมบัติในการเป็นสารต่อต้านการออกซิเดชัน โดยมีรายงานว่า ແກມມາ-ອໍາໄຮຈານອລเป็นสารที่สามารถช่วยลดการดูดซึมคอเลสเตอรอลในร่างกาย และช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในพลาสมา โดยปกติน้ำมันรำข้าวที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีการทำน้ำมันให้บริสุทธิ์ จะมีองค์ประกอบของสารชนิดนี้ประมาณร้อยละ 2 แต่ปริมาณสารชนิดนี้จะลดลงเรื่อย ๆ เมื่อน้ำมันรำข้าวผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อทำน้ำมันให้บริสุทธิ์และเหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภค เช่น ผ่านวิธีการทำจารกัม การกำจัดแวกซ์ และไข

ມັນອິນດັວ້ຳ ฯ และการดูดสีและกลืน เป็นต้น หลังผ่านกรรมวิธีเหล่านี้แล้ว น้ำมันรำข้าวบริสุทธิ์จะเหลือสารชนิดนี้ต่ำกว่าร้อยละ 0.1 อย่างไรก็ตาม เราสามารถแยกสารชนิดนี้กลับคืนเพื่อนำมาใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้ วิธีที่นิยม ได้แก่ การนำเอากากที่ได้จากขั้นตอนการทำน้ำมันให้บริสุทธิ์ (soapstock) มาผ่านแยกด้วยวิธีทางเคมี เช่น วิธีทางໂຄຣນາໂໂກರາຟและกระบวนการผลักในตัวทำละลายผสมเมทานอล-อะซิโตรน ແກມມາ-ອໍາໄຮຈານອລบริสุทธิ์ที่แยกได้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ทางอาหาร เกสัชกรรมและทางการแพทย์ โดยในแคนาดาเช่นนี้ประเทศไทยเดียวกันได้ว่าเป็นประเทศผู้ผลิตรายใหญ่