

ข่าวพาดหัว

นักวิจัยนานาชาติพบ ผลไม้ไทยมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงมาก

คณะนักวิจัยนานาชาติตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการระดับโลกในยุโรป พบว่า ผลไม้เมืองจันทน์ ๓ ชนิด มีคุณค่าทางเภสัชในการต้านอนุมูลอิสระสูงมาก นับเป็นการประกาศถึงความเป็นหนึ่งในการมีทรัพยากรที่มีคุณค่าในโลกของประเทศไทย

จากการเปิดเผยของนายปราโมช ร่วมสุข ประธานหอการค้าจังหวัดจันทบุรีว่า นิตยสาร Food Chemistry ฉบับ 102(2007):192-200 (8 พ.ค.2549) ตีพิมพ์ผลงานวิจัยเกี่ยวกับสารสกัดจากสะละและมังคุดในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระกับหนูทดลอง ในหัวข้องานวิจัยเรื่อง **“ผลกระทบทางบวกของผลไม้เมืองร้อน 2 ชนิดที่มีต่อองค์ประกอบพลาสมาของหนูทดลอง” (Two exotic fruits positively affect rat's plasma composition)** ซึ่งเป็นผลการศึกษาของคณะนักวิจัยนานาชาติ ประกอบด้วย Maria Leontowicz , Hanna Leontowicz , Jerzy Drzewiecki , Zenon Jastrzebski , Ratiporn Haruenkit , Sumitra Poovarodom , Yong-Seo Park , Soon-Teck Jung , Seong-Gook Kang , Simon Traktenberg และ Shela Gorinstein. (4 คนแรกเป็นชาวโปแลนด์ คนที่ 5-6 เป็นอาจารย์ที่ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คนที่ 8-9 เป็นชาวเกาหลี และ 2 สุดท้ายเป็นนักวิจัยชาวอิสราเอล) ขณะเดียวกันนิตยสาร European Food Research Technology 223:697-703. (4 มี.ค.2549) ตีพิมพ์ผลงานในทำนองเดียวกันในเรื่อง **“การศึกษาคุณสมบัติทางชีวกรรม (bioactive properties) ของสะละและมังคุดที่มีต่อโครงสร้างของไขมันในพลาสมา (plasma lipid profile) และการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant activity) ในหนูทดลองที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีโคเลสเตอรอลผสมกับเนื้อสะละและมังคุด” (Bioactive properties of Snake fruit (Salacca edulis Reinw) and Mangosteen (Garcinia mangostana) and their influence on plasma lipid profile and antioxidant activity in rats fed cholesterol)** โดยที่นักวิจัยคณะเดียวกัน

สำหรับรายละเอียดในเรื่องนี้ ประธานหอการค้าจันทบุรีกล่าวว่า **“งานวิจัยชุดนี้ทำที่คณะแพทย์ มหาวิทยาลัยฮิบรู ประเทศอิสราเอล โดยความร่วมมือของบริษัท จันทบุรี โกลบอล เทค จำกัดซึ่งขณะนั้นผมทำงานอยู่ที่บริษัทดังกล่าว และ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดย ดร.สุมิตรา กูว์โรดม เป็นผู้ประสานงาน โดยส่งตัวอย่างผลไม้แห้ง ๓ ชนิด คือ ทุเรียนหมอนทอง สะละเนืวนางและมังคุด ไปให้ทางอิสราเอลศึกษาปริมาณสารในเนื้อว่ามีอะไรที่เป็นสารต้านมะเร็งได้บ้างหรือไม่ แล้วก็พบว่าทั้ง ทุเรียน สะละและมังคุดมีสารกลุ่มโพลีฟีนอลสูงมาก โดยทุเรียนมีมากที่สุด รองลงมาเป็นสะละและมังคุด ปีต่อมาจึงศึกษาลงในรายละเอียดมากขึ้น แต่ทำกับสะละและมังคุดก่อน ส่วนทุเรียนคาดว่าจะมีผลการศึกษามาในอีกไม่ช้านี้”**

โดยวัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ การศึกษาปริมาณสารชีวกรรม (bioactive compounds) และศักยภาพของการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่มีอยู่ในเนื้อสะละและมังคุด ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญของประเทศไทย นอกจากนี้ยังได้ศึกษา อิทธิพลของสารเหล่านั้นต่อระดับไขมันในเลือดและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระในหนูทดลองที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีโคเลสเตอรอล ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ในเนื้อสะละมีปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลทั้งหมด (total polyphenols) และศักยภาพในการต้านอนุมูลอิสระมากกว่าในเนื้อมังคุด (ประมาณ 32%) โดยหลังจากการที่หนูทดลองได้กินผลไม้ทั้งสองนี้ร่วมกับอาหารที่มีโคเลสเตอรอลเป็นเวลา 30 วัน ระดับไขมันในเลือดของหนูและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระมีผลในทางบวก (ไขมันลดลงและต้านอนุมูลอิสระได้มากขึ้น) หนูทดลองที่ได้รับอาหารที่มีโคเลสเตอรอลร่วมกับเนื้อสะละ มีการสร้างโปรตีนที่เรียกว่า ไฟบริโนเจน (fibrinogen) ลดลง ซึ่งจะทำให้การแข็งตัวของเลือดและทำให้เกิดเส้นเลือดอุดตันลดลง และมีส่วนประกอบของโปรตีนที่แยกโดยวิธี electrophoretic ในช่วง 110 และ 14 kDa ลดลง

ผลจากการทดลองครั้งนี้สรุปได้ว่า เนื้อสะละและมังคุดมีสารประกอบกลุ่มโพลีฟีนอลและมีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระสูง การรับประทานผลไม้ทั้ง 2 ชนิดดังกล่าวจะช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในเลือดได้

“จากข้อมูลดังกล่าวเชื่อว่า หากได้รับการเสียดแลและใส่ใจอย่างจริงจังจากนโยบายของภาครัฐผลไม้ทั้ง ๓ ชนิดของไทยคงจะสามารถพัฒนาไปสู่ความเป็นสินค้าที่มีอนาคตและไม่ต้องคอยมาแก้ปัญหาเรื่องราคาตกต่ำอีกต่อไป เกษตรกรก็จะมีคามยั่งยืนในอาชีพด้วย” ประธานหอการค้าจังหวัดจันทบุรีกล่าวทิ้งท้าย.

รูปภาพประกอบ ทูเรียน มังคุด สะละสวยๆนะ