

ใบเตย... สูดยอดสมุนไพรสารพัดประโยชน์



“ใบเตย หรือ เตยหอม” เป็นพืชสมุนไพรชนิดที่มีกลิ่นหอม มีถิ่นที่อยู่ที่พบเป็นเอกลักษณ์ นิยมนำไปประกอบอาหารทั้งคาว-หวาน เพื่อเพิ่มความหอมให้กับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการนำไปหุงกับข้าว การนำไปต้มเป็นเครื่องดื่ม รวมไปถึงการนำไปใช้กับเมนูอาหารหวานต่างๆ ซึ่งนอกจากมีกลิ่นที่หอมแล้ว ใบเตยยังมีสารเคมีธรรมชาติอยู่อีกหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นฟลาโวนอยด์ สารจำพวกฟีนอล น้ำมันหอมระเหยไฟทอล และสควาลีน ซึ่งเป็นสารที่อาจเป็นประโยชน์ต่อร่างกายได้ในหลายๆ ด้านทั้งทางด้านสุขภาพและความงาม

ใบเตย มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Pandanus amaryllifolius* เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่ง อยู่ในตระกูลปาแปง (Pandaceae) มีลำต้นเป็นกอ เตี้ย ลำต้นมักอยู่ใต้ดิน ใบมีลักษณะยาว เรียวปลายแหลม สีเขียวสด มีกลิ่นหอมอ่อนๆ นิยมปลูกตามบ้านหรือริมรั้ว เพราะโตง่าย ชอบที่ชื้น

เป็นพืชสมุนไพรพื้นบ้านที่มีสรรพคุณหลากหลาย เช่น ช่วยบำรุงหัวใจ แก้อ่อนเพลีย มีฤทธิ์ลดความดันโลหิต ช่วยขับปัสสาวะ และใช้ไล่แมลงได้

นอกจากนี้ยังพบว่า ใบเตย มีสารสำคัญหลายชนิด เมื่อนำใบเตยหอมมาคลั่นด้วยไอน้ำจะได้สารหอมที่ประกอบด้วย แพนดามาไมน์ (Pandamine) ไลนาลิลอะซิเตต (linalylacetate) เบนซิลอะซิเตต (benzyl acetate) ไลนาลูลอน (linalool) และเจอร์ราโนล (geraniol) มีสารที่ทำให้มีกลิ่นหอม คือ คูมาริน (coumarin) และเอทิลวานิลลิน (ethyl vanillin) สารคลอโรฟิลล์ (chlorophyll) ทำให้มีสีเขียว มีเบต้าแคโรทีน (Beta-Carotene) และสารในกลุ่มแอนโทไซยานิน (anthocyanin) ซึ่งเป็นสารที่ออกฤทธิ์ที่สำคัญ

ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

(วว.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ประสบผลสำเร็จในการวิจัยและพัฒนา “ต้นแบบสารสกัดใบเตยจากการผลิตในระดับถึงอุตสาหกรรม” ที่มีประสิทธิภาพในระดับห้องปฏิบัติการ ต่อภาวะโรคเกาต์ สามารถนำไปต่อยอดใช้ประโยชน์ในระดับถึงอุตสาหกรรม เพื่อช่วยเสริมสุขภาพในระบบกระดูกและข้อ สำหรับสังคมก่อนและสูงวัย ช่วยเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค พร้อมเสริมแกร่งผู้ประกอบการด้วยผลงานมาตรฐานสากล โดยดำเนินการภายใต้ “โครงการพัฒนาสารออกฤทธิ์เชิงหน้าที่สำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฟังก์ชัน เพื่อเสริมสุขภาพในระบบกระดูกและข้อ สำหรับสังคมก่อนและสูงวัย”

จากผลการทดสอบประสิทธิภาพของสารสกัดจากใบเตยหอมต่อการลดกรดยูริกในเลือดพบว่า เมื่อหนูทดลองได้รับสารสกัดจากใบเตยหอมที่ปริมาณ 500, 1000 และ 2000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวหนู เป็นระยะเวลา 14 วัน มีระดับกรดยูริกลดลง การขับทั้งทางปัสสาวะเพิ่มขึ้น และมีไขมันในตับลดลง มีความปลอดภัยทั้งการทดสอบแบบเฉียบพลัน (acute toxicity) และแบบกึ่งเรื้อรัง (sub-chronic toxicity) พบว่ามีค่า LD50 มากกว่า 2,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัมน้ำหนักตัวสัตว์ และมีเกณฑ์จำแนกความปลอดภัยตามระบบการจัดกลุ่มสารเคมี และการติดตามของวัสดุทดสอบตามหลักเกณฑ์

ของ GHS ที่ระดับ 5 (Category 5) หรือ Unclassified ผ่านการผลิตในระดับกึ่งอุตสาหกรรม โดยใช้วัตถุดิบผง ใบเตยเริ่มต้นที่ 30 กิโลกรัม ใ้ได้ร้อยละผลผลิตเท่ากับ 8.73 หรือ 2.62 กิโลกรัม มีปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ 2AP (2-Acetyl-1-Pyrroline) อยู่ในช่วง 2.79-7.49 mg/kg โดยผ่านมาตรฐานการผลิตอาหารทั้งด้านจุลินทรีย์และโลหะหนัก

นอกจากการพัฒนาต้นแบบสารสกัดใบเตยดังกล่าวแล้ว วว. ยังได้ต่อยอดการใช้ประโยชน์จากสารสกัดโดยพัฒนาเป็น “ต้นแบบผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่เสริมสารสกัดจากใบเตย” และยังสามารถเสริมน้ำมันงาดำสกัดเย็นซึ่งมีประสิทธิภาพที่ดีต่อระบบข้อในผลิตภัณฑ์และลดปริมาณน้ำตาลลงจากสูตรปกติด้วย จึงเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สะดวกต่อการพกพา และสามารถรับประทานได้ในระหว่างวัน เกี้ยวเพลิน และช่วยผ่อนคลาย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและรับบริการจากศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ วว. ติดต่อได้ที่ call center โทร. 0-25779000 หรือที่ระบบบริการลูกค้า “วว. JUMP”

เรียบเรียงข้อมูลจาก :

<https://www.flavorthailand.com/content/30784>

<https://yingsakfood.com/%E0%B9%83%E0%B8%9A%E0%B9%80%E0%B8%95%E0%B8%A2/>

<https://skm.ssru.ac.th/news/view/a273>

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)