

Newspaper : Naew Na	Date: 13 November 2016
'HEADLINE' : ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากมะขามป้อม	Page: 6
Section : กีฬา	Column Inch : 57
Circulation : 100,000	PR Value : 128,250

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์

สำหรับเยาวชน

ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากมะขามป้อม



ปัจจุบันวิถีการใช้ชีวิตประจำวันของเรานั้นมีความเร่งรีบและต้องเผชิญกับมลภาวะที่อยู่ล้อมรอบ อันเป็นที่มาซึ่งกระแสของการแสวงหาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อนำไปสู่การมีสุขอนามัย พลานามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) บูรณาการวิจัยดำเนิน “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากมะขามป้อม” เพื่อนำประโยชน์ของมะขามป้อม ซึ่ง วว. ได้ศึกษาและรวบรวมสายพันธุ์พัฒนาให้มีผลขนาดใหญ่ เน้นมากมีความเหมาะสมในการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ และส่งเสริมให้มีการปลูกมะขามป้อมพันธุ์ดี เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์ให้เหมาะสมในแต่ละอุตสาหกรรมอย่างกว้างขวาง

มะขามป้อม มีชื่อสามัญ Indian gooseberry ชื่อวิทยาศาสตร์ *Phyllanthus emblica* Linn. อยู่ในวงศ์ Euphorbiaceae เป็นสมุนไพรเจริญเติบโตได้ดีในที่โล่งแจ้ง พบทั่วไปในทุกภาคของประเทศไทยและภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในอดีตใช้เป็นยาอายุรเวท มีสรรพคุณแก้หวัด ลดไข้ แก้ไอ ขับเสมหะ บำรุงร่างกายและอื่นๆ ปัจจุบันมีการพัฒนามะขามป้อมเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป เป็นเครื่องดื่มสำเร็จรูป และอาหารเพื่อสุขภาพต่างๆ จำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีการใช้มะขามป้อมในธุรกิจเสริมความงามและอุตสาหกรรมฟอกย้อมหนังอีกด้วย

ด้วยคุณสมบัติของมะขามป้อมที่อุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ อันได้แก่ วิตามินซี สารแทนนิน โพลีฟีนอล ฟลาโวนอยด์ และสารออกฤทธิ์ชีวภาพอื่นๆ วว. นำมาพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย มีประโยชน์ทางโภชนาการเหมาะกับผู้บริโภคทุกวัย จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

1. มะขามป้อมแช่อิ่มอบแห้ง ลักษณะเป็นสีธรรมชาติ รสชาติกลมกล่อม หวานน้อย มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 3-4 เดือน

2. มะขามป้อมลอยแก้ว มีความสามารถเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และมีปริมาณวิตามินซี มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 3-4 เดือน ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

3. มะขามป้อมแผ่น มีความสามารถเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และมีปริมาณวิตามินซี อายุการเก็บรักษา 3 เดือน ที่อุณหภูมิห้อง

4. กัมมีมะขามป้อม มีปริมาณวิตามินซี 30-36 มิลลิกรัม/100 กรัม และมีความสามารถเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ 80-70% มีอายุการเก็บรักษา 3-4 เดือน

5. น้ำไอศเคอรมะขามป้อม เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบพร้อมดื่มแบบพาสเจอร์ไรซ์ รสชาติกลมกล่อม หวานน้อย มีปริมาณวิตามินซี 68 มิลลิกรัม/100 กรัม และมีความสามารถเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ 55-57% มีอายุการเก็บรักษา 1 เดือน ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

นอกจากการนำมะขามป้อมมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพดังกล่าวแล้ว วว. ยังได้นำสารสกัดจากมะขามป้อม ค่อยอดงานวิจัยพัฒนาเป็นเวชสำอางและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขอนามัยส่วนบุคคล ภายใต้ชื่อ ผลิตภัณฑ์ Emsoftra® ซึ่งมี 3 กลุ่ม คือ ผลิตภัณฑ์สำหรับผิว ผลิตภัณฑ์สำหรับผม และผลิตภัณฑ์สำหรับช่องปาก จำนวน 16 ผลิตภัณฑ์ โดยมีจุดเด่นของผลิตภัณฑ์โดยรวม คือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารสกัดผลมะขามป้อมและสารสกัดผลมะแขว่นในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มฤทธิ์ชีวภาพของสมุนไพรให้แก่ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสในกระบวนการสร้างเม็ดสีเมลานิน ฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ และฤทธิ์ต้านอักเสบ ทำให้มีคุณสมบัติโดดเด่นและแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ท้องตลาด สนองความต้องการของผู้บริโภคในด้านที่เกี่ยวกับการบำรุงผิว บำรุงผม ด้านจุลินทรีย์และต้านอักเสบ นอกจากนี้ฤทธิ์ต้านอักเสบที่ดีของสารสกัดสมุนไพรยังช่วยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผิวแพ้ง่าย

จะเห็นได้ว่า ท่ามกลางความก้าวหน้าของเทคโนโลยีที่เจริญรุดหน้าอย่างไม่หยุดยั้งนั้น ผลิตภัณฑ์ผลงานวิจัยและพัฒนาของ วว. ดังกล่าว นับเป็นความสำเร็จอีกอันหนึ่งที่เป็นรูปธรรม ในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) มาผสมผสานกับภูมิปัญญาดั้งเดิม พัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ดีต่อสุขภาพ และมีแนวโน้มที่จะเป็นสินค้าสำหรับการผลิตในเชิงพาณิชย์ สร้างงาน สร้างเงิน ให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการไทยต่อไป

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย