News Relation Services

Newspaper : Thai Rath	**Date:** 30 July 2015
'HEADLINE' : เมล็ดองุ่น อาหารสัตว์สู่สารสกัด ลดรอยเหี่ยว	**Page:** 7
Section : วิทยาการ	**Column Inch :** 42
Circulation : 1,000,000	**PR Value :** 378,000

เมล็ดองุ่น อาหารสัตว์ สู่สารสกัด ลดรอยเหี่ยว

ดร.ประไพภัทร คลังทรัพย์ ผู้เชี่ยวชาญวิจัยฝ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) บอกว่า บ้านเราปลูกองุ่นทำไวน์กันมาก โดยเฉพาะในจังหวัดนครราชสีมา โดยพันธุ์ที่นำมาปลูกเป็นองุ่นดำหรือป๊อกดำ ซึ่งจะให้ผลผลิตมาก แต่หลังจากผลผลิตถูกส่งเข้าระบบอุตสาหกรรมแปรรูปน้ำองุ่นและไวน์ จะมีเมล็ดองุ่นเหลือทิ้งออกมาจำนวนมาก

"ในเมล็ดองุ่นมีสารสำคัญ จัดอยู่ในกลุ่มไบโอฟลาโวนอยด์ คือ Oligomeric Proanthocyanidin Complexes (OPCs) สารต้านอนุมูลอิสระประสิทธิภาพสูงช่วยให้ผิวยืดหยุ่นดี และดูสดใส มีน้ำมีนวล ซึ่งในต่างประเทศมีการนำมาสกัดทำเครื่องสำอาง อาหารเสริม แต่บ้านเรากลายเป็นกากของเสียจากอุตสาหกรรม"

ดร.ประไพภัทร กล่าวว่า จากการเฝ้าสังเกตเห็นคนในสังคมทุกวันนี้ห่วงเรื่องสวยเรื่องงาม กลัวแก่เกินวัย กระทั่งต้องสั่งนำเข้าเครื่องสำอางมากมายนำมาใช้ยับยั้งหนังเหี่ยวได้ผลบ้างไม่ได้บ้าง แต่ละปีเป็นเงินหลายล้านบาท ทั้งๆที่เรามีวัตถุดิบ แต่กลับนำไปเป็นส่วนผสมอาหารสัตว์กับทำปุ๋ยหมักอย่างน่าเสียดาย จึงนำเมล็ดองุ่นมาสกัดเอาสารสำคัญ

วิธีการเริ่มจากนำเมล็ดองุ่นมาทำความสะอาดผึ่งให้แห้ง นำไปผ่านกระบวนการสกัดด้วยระบบแรงดันโดยใช้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 3-4 ชม. เมล็ดองุ่นแห้ง 500 กรัม ได้สารสกัดหยาบกลุ่มฟลาโวนอยด์ 40 CC จากนั้นนำมาหาอัตราส่วนผสม โดยเทคโนโลยีนาโนอิมัลชัน พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสูตรกลางวันและกลางคืน

"เพื่อให้ได้ผลที่แน่นอนปลอดภัย ได้ร่วมกับสำนักวิชาเวชศาสตร์ชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงนำครีมไปทดสอบความเป็นพิษในกลุ่มอาสาสมัคร 40 ราย โดยคัดเลือกผู้ที่มีปัญหาผิวริ้วรอย หลังจาก 1 เดือนพบว่ามีการเปลี่ยนแปลงผิวหน้าดีขึ้น การวิจัยดังกล่าวนอกจากช่วยลดการนำเข้าจากต่างประเทศจึงเป็นอีกทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มมูลค่า ยังเป็นการต่อยอดจากการเอาของเหลือจากภาคอุตสาหกรรมเกษตรมาใช้ประโยชน์" ดร.ประไพภัทร กล่าว.