วันพุธที่ 14 พฤษภาคม 2551

เชิญชิมน้ำผลไม้ต้านมะเร็งไร้คอเลสเตอรอล

:สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ นำตัวอย่างเครื่องดื่มต้านมะเร็งมาให้ลิ้มรส ทั้งน้ำมะม่วงหิมพานต์ น้ำกล้วยหอม น้ำมังคุด ในงานเปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว. ในวันที่ 23-24 พ.ค.นี้

กรุงเทพธุรกิจ ออนไลน์ : **ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี** ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กล่าวว่า **น้ำผลไม้รวมไลโคเอ็ม** (Lyco M) เป็นผลงานจากโครงการวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่ม เพื่อลดภาวะเสี่ยงโรคมะเร็งในผู้สูงอายุจากพืชผักผลไม้ มีส่วนผสมของผักผลไม้ที่อุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งลดโอกาสเกิดโรคมะเร็ง

ทีมวิจัยในฝ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ คัดเลือกผักผลไม้ไทยคือ ฟักทอง มะเขือเทศ แตงโม แก้วมังกรและแครอท **มาตรวจวิเคราะห์สารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ ซึ่งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ**

จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการเฉพาะที่คิดค้นขึ้น จนได้สูตรเครื่องดื่มไลโคเอ็ม ซึ่งไม่มีส่วนผสมของสารสังเคราะห์ น้ำตาลและสารปรุงแต่งแต่อย่างใด

ผลิตภัณฑ์ยังมีสีตามธรรมชาติ รสชาติกลมกล่อมตามธรรมชาติ พร้อมด้วยส่วนผสมของเนื้อผลไม้ปั่น เพื่อเพิ่มกากใยอาหาร ช่วยการทำงานของระบบขับถ่าย

นอกจากน้ำผลไม้รวมไลโคเอ็มแล้ว ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากโครงการวิจัยฯ ยังมี**น้ำกาหยู น้ำกล้วยหอมและน้ำมังคุด** หากมีโอกาสต่อยอดผลิตเชิงพาณิชย์ จะช่วยให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น เพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค ที่จะได้รับเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งยังนำไปสู่การเปิดตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ไทย

"ผลไม้วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นประเภทตกมาตรฐาน อย่างมังคุดก็ใช้เกรดต่ำ ไม่สามารถส่งออก ก็นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพคือ น้ำมังคุดพร้อมดื่ม น้ำมังคุดเข้มข้นชนิดหวานเพื่อผสมน้ำชงดื่ม และน้ำมังคุดเข้มข้นชนิดเปรี้ยวเพื่อผสมน้ำชงดื่ม จากการวิเคราะห์พบว่าน้ำมังคุดทั้งสามให้พลังงานสูง ไม่มีไขมันและคอเลสเตอรอล" ผู้ว่าการ วว.กล่าว

ส่วน**น้ำกาหยูเป็นการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าให้ผลมะม่วงหิมพานต์** หรือที่ภาษามลายูเรียกว่า กาหยู ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีค่าความหวานสูง แต่ก็ไม่มีคอเลสเตอรอล เหมาะจือจางกับน้ำสะอาด หรือใช้เพิ่มความหวานให้เครื่องดื่มอื่นๆ รวมทั้งผสมโซดาดื่มเพื่อความสดชื่นของร่างกาย

เครื่องดื่มเสริมสุขภาพกล้วย เป็นผลจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ซึ่งคัดเลือกกล้วยหอมเป็นวัตถุดิบ เนื่องจากมีปริมาณเนื้อสูงและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ แถมยังคงคุณค่าทางโภชนาการของกล้วยอย่างครบถ้วน โดยเฉพาะวิตามินและแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

เช่น โปแตสเซียม แคลเซียม ธาตุเหล็ก วิตามินบี 6 และบี 12 แถมมีกลิ่นหอมธรรมชาติของกล้วยหอม จึงไม่ต้องเติมสีสังเคราะห์และวัตถุกันเสีย

งานเปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว. ระหว่างวันที่ 23-24 พ.ค.นี้ ณ โรงแรมโซฟิเทล ลาดพร้าว กรุงเทพฯ