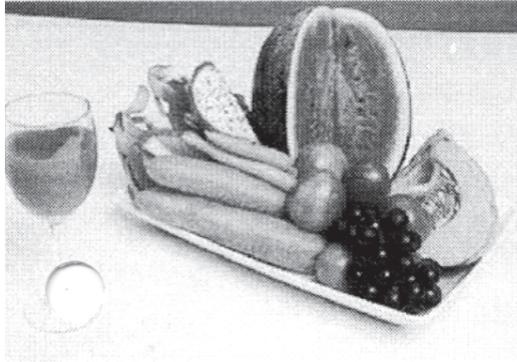


เว็บไซต์ [www.thairath.co.th](http://www.thairath.co.th)

วันจันทร์ที่ 19 พฤษภาคม 2551



### เครื่องดีมีสุขภาพของวัยทอง วิจัยนำผลไม้ลดภาวะ เสี่ยงโรคมะเร็ง

“การไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ” นับเป็นหนึ่งในสิ่งที่ทุกคนต้องการ ดังนั้น การดูแล “สุขภาพ” ให้ สมบูรณ์แข็งแรง โดยเฉพาะในกลุ่ม สว. (สูงวัย) ยิ่งต้องเอาใจ ใส่ดูแลเป็นพิเศษ นอกจาก “ออกกำลังกาย” แล้วเรื่อง “อาหารการกิน” นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยให้ห่างจาก “โรคร้าย” ต่างๆโดย เฉพาะ “มะเร็ง” มหันตภัยร้ายที่คุกคามชีวิต



ดร.ชุลีรัตน์ บรรจงลิขิตกุล

...ซึ่งหลายๆคนเกรงกลัวจะต้องเปลี่ยน แปลงพฤติกรรมหันมาเลือก “กินให้เป็น”... จึงเป็นช่องทางของบรรดากลุ่มผู้ผลิต “เซิน” อาหาร นำผลไม้พร้อมดีมีสุขภาพ ออกมามากมายวางขายตามท้องตลาด ร้านสะดวกซื้อ รวมทั้งซูเปอร์มาร์เกตชั้นนำ แต่ก็มีราคาสูงลิบลิว เกินกว่าที่หลายคนหยิบยื่นมือซื้อหากันได้

ฉะนั้น...ดร.ชุลีรัตน์ บรรจงลิขิตกุล ฝ้ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) จึงดำเนิน “โครงการวิจัย และพัฒนาเครื่องดีมี เพื่อลดภาวะเสี่ยงโรคมะเร็งในผู้สูงอายุ จากพืช ผัก ผลไม้”



ดร.ชุลีรัตน์ บอกว่า ปัจจุบันประชากรทั่วโลกกำลังเผชิญโรคร้ายไข้เจ็บ โดยเฉพาะผู้ที่ย่างเข้าสู่ “วัยทอง” และ “ผู้อยู่ในวัยทอง” เนื่องจากระบบฮอร์โมนร่างกายเปลี่ยนแปลง ดังนั้น “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” ที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบ ซึ่งต้องเป็นธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการดำเนินชีวิต จึงกลายเป็นสิ่งจำเป็นในสังคมยุคนี้ ส่วนหนึ่งเพื่อรองรับและลดภาวะความเสี่ยงการเกิดโรคต่างๆ ที่รับประทานเคี้ยวคู่ไปกับอาหารเพื่อให้เพียงพอกับความ ต้องการของร่างกาย

ดังนั้น คณะนักวิจัยได้ศึกษาคัดเลือกพืชผักผลไม้ ต่างๆ เช่น ฟักทอง มะเขือเทศ แดงโม แก้วมังกร และ แครอท เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์ สารไลโคปีน และ เบต้าแคโรทีน ธรรมชาติ ที่สามารถต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง ด้วยวิธีที่พัฒนาขึ้น โดยฝ้ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ วว.



เครื่องต้มผลไม้รวม ไลโคเอ็ม

เสร็จแล้วนำมาพัฒนาเป็นสูตร เครื่องต้มผลไม้รวมเพื่อสุขภาพไลโคเอ็ม (LycO M) อันเป็นสูตรเฉพาะที่ทีมวิจัยคิดค้นพัฒนาขึ้น โดย ไม่มีการเติมสารสังเคราะห์ น้ำตาล

กรดซิดริค และการเจือสีสังเคราะห์แต่อย่างใด ที่สำคัญยังมี ส่วนผสมของสารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีนธรรมชาติ 100% รสชาติกลมกล่อม มีส่วนผสมของเนื้อผลไม้ที่ผ่านการปั่นโดย ละเอียด มีกากใยอาหาร ซึ่งช่วยทำให้ระบบการขับถ่ายดี เหมาะ สำหรับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย

ทางด้าน ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการฯ (วว.) เผยว่า การวิจัย และพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่า ด้วยการนำผลผลิตการเกษตรมาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ จึงเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่ช่วยแก้ปัญหาภาวะ

ผลไม้ ไทยล้นตลาด สามารถนำมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ และยังทดแทนการนำเข้า ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากต่างประเทศ อันเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค อย่างแท้จริง

ใครที่สนใจลองลิ้มชิมรสชาติ หรือคิดจะนำไปต่อยอดสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ แวะเวียนสอบถามรายละเอียดได้ ในงานเปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว. “สุขภาพดี ชีวีสดใส” ณ ห้องบางกอก คอนเวนชันเซ็นเตอร์ โรงแรมโซฟิเทล เซ็นทารา แกรนด์ ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ในวันที่ 23-24 พฤษภาคม 2551.

เพ็ญพิชญา เตียว