

“การไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ” นับเป็นหนึ่งในสิ่งที่ทุกคนต้องการ ดังนั้น การดูแล “สุขภาพ” ให้สมบูรณ์แข็งแรง โดยเฉพาะในกลุ่ม สว. (สูงวัย) ยิ่งต้องเอาใจใส่ดูแลเป็นพิเศษ นอกจาก “ออกกำลังกาย” แล้วเรื่อง “อาหารการกิน” นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยให้ห่างจาก

“โรคภัย” ต่างๆ โดยเฉพาะ “มะเร็ง” มหันตภัยร้ายที่คุกคามชีวิต

...ซึ่งหลายๆคนเกรงกลัวจนต้องเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมหันมาเลือก “กินให้เป็น”...

จึงเป็นช่องทางของบรรดากลุ่มผู้ผลิต “เขีน” อาหาร น้ำผลไม้พร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ ออกมามากมายวางขายตามท้องตลาด

ร้านสะดวกซื้อ รวมทั้งซูเปอร์มาร์เกตชั้นนำแต่ก็มีราคาสูงลิบลิ่ว เกินกว่าที่หลายคนหยิบยื่นมือซื้อหากันได้

ขณะนี้...ดร.สุธีรัตน์ บรรจงลิขิตกุล ฝ้ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) จึงดำเนิน “โครงการวิจัยและพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อลดภาวะเสี่ยงโรคมะเร็งในผู้สูงอายุจากพืช ผัก ผลไม้”

ดร.สุธีรัตน์ บอกว่า ปัจจุบันประชากรทั่วโลกกำลังเผชิญโรคร้ายไข้เจ็บ โดยเฉพาะผู้ที่ย่างเข้าสู่ “วัยทอง” สารไลโคปีน และ เบต้าแคโรทีน ธรรมชาติ รสชาติกลมกล่อม มีส่วนผสมของเนื้อผลไม้ที่ผ่านการปั่นโดยละเอียด



ดร.สุธีรัตน์ บรรจงลิขิตกุล

เครื่องดื่มสุขภาพของวัยทอง วิจัยน้ำผลไม้ลดภาวะเสี่ยงโรคมะเร็ง

และ “ผู้อยู่ในวัยทอง” เนื่องจากระบบฮอร์โมน ที่สามารถต้านอนุมูลอิสระ ลดร่างกายเปลี่ยนแปลง ดังนั้น “ผลิตภัณฑ์เสริมความเสี่ยงโรคมะเร็ง ด้วยวิธีที่อาหาร” ที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบ ซึ่งต้องพัฒนาขึ้น โดยฝ้ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ วว.

ต่อการดำเนินชีวิต จึงกลายเป็นสิ่งจำเป็นในสังคมยุคนี้ ส่วนหนึ่งเพื่อรองรับและลดภาวะความเสี่ยงการเกิดโรคต่างๆ ที่รับประทานเคี้ยวคู่ไปกับอาหารเพื่อให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย

ดังนั้น คณะนักวิจัยได้ศึกษาคัดเลือกพืชผักผลไม้



ต่างๆ เช่น

ฟักทอง มะเขือเทศ แดงโม แก้ว-

มังกร และ แครอท เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์

ยังมีส่วนผสมของสารไลโคปีนและเบต้าแคโรทีน ธรรมชาติ รสชาติกลมกล่อม



เครื่องดื่มผลไม้รวม ไลโคเอ็ม.

เสร็จแล้วนำมาพัฒนาเป็นสูตร เครื่องดื่มผลไม้รวม เพื่อสุขภาพไลโคเอ็ม (Lyc M) อันเป็นสูตรเฉพาะที่ทีมวิจัยคิดค้นพัฒนาขึ้น โดย ไม่มีการเติมสารสังเคราะห์ น้ำตาล กรดซิตริก และการเจือสีสังเคราะห์แต่อย่างใด ที่สำคัญ



มีกากใยอาหาร ซึ่งช่วยทำให้ระบบการขับถ่ายดี เหมาะสำหรับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย

ทางด้าน ดร.นงลักษณ์ ปานเกิดดี ผู้ว่าการฯ (วว.) เผยว่า การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าด้วยการนำผลผลิตการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ จึงเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่ช่วยแก้ปัญหามลภาวะผลไม้ไทยล้นตลาด สามารถนำมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ และยังทดแทนการนำเข้าผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากต่างประเทศ อันเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคอย่างแท้จริง

ใครที่สนใจลองลิ้มชิมรสชาติ หรือคิดจะนำไปต่อยอดสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ แวะเวียนสอบถามรายละเอียดได้ ในงานเปิดโลกทัศน์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45 ปี วว. “สุขภาพดี ชีวีสดใส” ณ ห้องบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ โรงแรมโซฟิเทลเซ็นทาราแกรนด์ ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ในวันที่ 23-24 พฤษภาคม 2551.

แพทย์พิชญา เด็ช