

มติชน

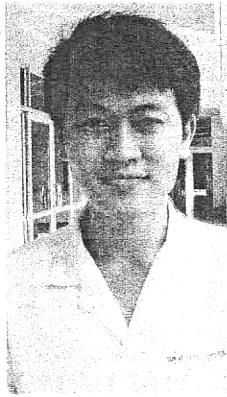
ปีที่ 35 ฉบับที่ 12360 วันพฤหัสบดีที่ 12 มกราคม พุทธศักราช 2555

123

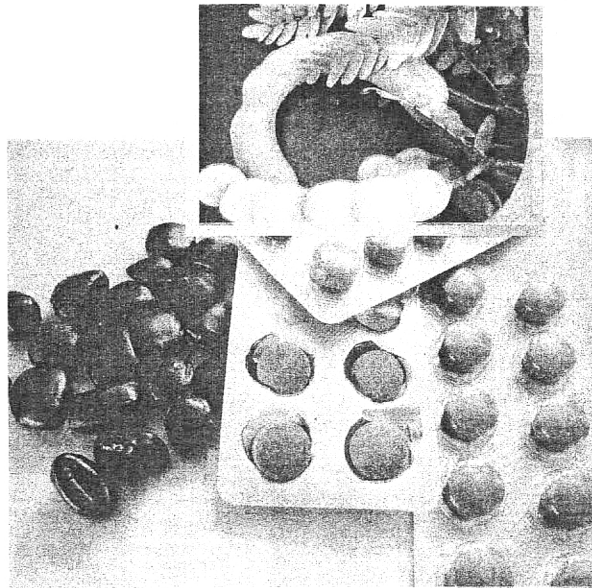
เมล็ดมะขาม

ต้านอนุมูลอิสระ

ไอเดีย เก๋ๆ มช.



บวร บุตรดีสิงห์



เมล็ดมะขาม ใช่ว่าจะเป็นของไม่มีคุณค่า เสียทีเดียว เพราะนอกจากนำเมล็ดมาคั่วกินได้แล้ว ยังนำไปใช้ประโยชน์ในระดับอุตสาหกรรม ซึ่งทั้งหมดนี้ใช้ประโยชน์จากเมล็ดมะขาม แต่ส่วนเปลือกหุ้มเมล็ดถูกกะเทาะทิ้งไป

แต่นักศึกษา คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (มช.) กลับนำเปลือกหุ้มเมล็ดมะขามมาทำการสกัดตรวจวิเคราะห์ทางเคมี ในงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้านอนุมูลอิสระชนิดอัดเม็ด จากสารสกัดเปลือกหุ้มเมล็ดมะขาม ซึ่งพบว่ามีส่วนต้านอนุมูลอิสระสูงเทียบเท่าสารสกัดจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากต่างประเทศ

งานวิจัยนี้เป็นผลงาน น.ส.นันทดา หมวกเหล็ก, นายบวร บุตรดีสิงห์ และ ผศ.ดร.ทรงวุฒิ ยศวิมลวัฒน์ บอกว่า ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจกับการดูแลสุขภาพ โดยเฉพาะกลุ่มผลิตภัณฑ์ต้านอนุมูล

อิสระ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีจำหน่ายมากมาย แต่ส่วนใหญ่เป็นสินค้าจากต่างประเทศ มีราคาแพง

ขณะที่พืชพื้นบ้านของไทยมีความหลากหลายและมีจำนวนมากที่ไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์ เช่น เปลือกหุ้มเมล็ดมะขาม จึงนำมาศึกษา พบว่ามีสารต้านอนุมูลอิสระสูงและสารประกอบฟีนอลลิกอยู่ในปริมาณสูง ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่ดีต่อสุขภาพ จึงมีความเป็นไปได้ที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในระดับอุตสาหกรรมของไทย เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค

เมล็ดมะขามที่นำมาศึกษาวิจัยเป็นเมล็ดมะขามที่ไม่ระบุนสายพันธุ์ นำมาสกัดด้วยเอทานอลความเข้มข้นร้อยละ 70 ที่อุณหภูมิ 60 C เป็นเวลา 24 ชั่วโมง เมื่อวิเคราะห์หาฤทธิ์ต้านออกซิเดชันด้วยวิธีดีพีพีเอช (DPPH Method) พบว่าสารสกัดเปลือกหุ้มเมล็ดมะขามมีฤทธิ์ต้านออกซิเดชันที่ดีกว่าวิตามินอี

(-Tocopherol) 3.14 เท่า ซึ่งค่าความเข้มข้นที่สามารถยับยั้งอนุมูลอิสระได้ร้อยละ 50 จากผลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าสารต้านอนุมูลอิสระในเปลือกหุ้มเมล็ดมะขามมีปริมาณสูง

สารสกัดจากเปลือกหุ้มเมล็ดมะขามมีฤทธิ์ต้านออกซิเดชันที่สูงมากใกล้เคียงกับสารสกัดจากเมล็ดองุ่น การวิจัยครั้งนี้จึงเป็นแนวโน้มที่ดีในการพัฒนาตำรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่นำพืชพื้นเมืองไทยมาใช้ประโยชน์ด้านสุขภาพ ซึ่งควรมีการศึกษาความคงสภาพของผลิตภัณฑ์เมล็ดสารสกัดเปลือกหุ้มเมล็ดมะขามก่อนนำไปผลิตในเชิงอุตสาหกรรมต่อไป