

## สกัดเม็ดมะม่วงทำยาลดไขมัน

สำนักวิชาวิทยาศาสตร์แม่ฟ้าหลวง พบสารชีวภาพออกฤทธิ์ทำลายคอเลสเตอรอลในเม็ดมะม่วง เผยมีปริมาณสูงพอผลิตเป็นอาหารเสริมลดไขมันในเลือด ผลทดสอบในหนูขาวนาน 3 เดือนเห็นประสิทธิภาพสูงสลายไขมัน

รศ.ดร. พรรณวิภา กฤษณาพงษ์ คณบดีสำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) และทีมวิจัยได้นำเม็ดมะม่วงมาสกัดหาสารที่มีประโยชน์ในห้องทดลองพบสารฟลาโวนอยด์ (flavonoids) ออกฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอลและต้านอนุมูลอิสระโดยพบอยู่เป็นปริมาณมากพอที่จะพัฒนาเป็นอาหารเสริมสำหรับผู้ที่ต้องการลดไขมันคอเลสเตอรอล

ทีมวิจัยเริ่มต้นกระบวนการวิจัยด้วยการนำเม็ดมะม่วงมาผ่านกระบวนการล้างและฆ่าเชื้อ จากนั้นนำไปอบด้วยความร้อนและบดเป็นผง ก่อนที่จะนำไปผสมกับตัวทำละลายกว่า 10 ชนิด เพื่อสกัดให้เหลือเพียงสารฟลาโวนอยด์ตามต้องการเพียงตัวเดียว และนำไปทำให้ระเหยแห้งด้วยระบบสุญญากาศ เมื่อได้สารสกัดที่เข้มข้นแล้วก็นำไปตรวจวัดปริมาณสารฟลาโวนอยด์เพื่อ

พัฒนาเป็นสูตรมาตรฐานสำหรับผลิตสารสกัดเข้มข้นครั้งต่อไป

ในการทดสอบคุณสมบัติของสารฟลาโวนอยด์กับหนูขาวเพศผู้ ซึ่งแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ใช้เวลาเลี้ยง 3 เดือน โดยกลุ่มแรกเลี้ยงด้วยอาหารธรรมดา ไม่มีคอเลสเตอรอล กลุ่มสองให้กินอาหารที่มีไขมันและคอเลสเตอรอล และกลุ่มที่สามให้กินอาหารที่มีไขมันและคอเลสเตอรอล ควบคู่กับสารสกัดฟลาโวนอยด์ที่สกัดจากเม็ดมะม่วง

“ผลที่ได้จากการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับน้ำหนัก และการตรวจวัดปริมาณคอเลสเตอรอล เป็นเวลา 3 เดือนพบว่า หนูขาวกลุ่มสองมีปริมาณคอเลสเตอรอลสูง ส่วนกลุ่มสามซึ่งกินสารสกัดฟลาโวนอยด์ควบคู่กัน มีคอเลสเตอรอลเทียบเท่ากับหนูกลุ่มแรกที่ไม่ได้กินอาหารคอเลสเตอรอล” นักวิจัย กล่าว

ขั้นตอนต่อไปคือ การตรวจหาความเป็นพิษที่สารสกัดจะมีต่อเซลล์เนื้อเยื่อมนุษย์ในหลอดทดลอง และหาผลข้างเคียง สารสกัดเมื่อต้องเข้าไปอยู่ในร่างกายเพื่อให้ได้ผลออกมาจนได้มาตรฐาน ที่สามารถนำไปวิจัยในมนุษย์ได้ต่อไปในอนาคต