

มติชน

ปีที่ 35 ฉบับที่ 12619 วันพฤหัสบดีที่ 27 กันยายน พุทธศักราช 2555 หน้า 83

ม.แม่โจ้แปรรูป 'สาหร่ายเตา'

สู่ 'อาหารสุขภาพ-เครื่องสำอาง'



ดร.ดวงพรกับผลงาน



สาหร่ายเตา



การศึกษา สู่เศรษฐกิจ

จาก "เตา" สาหร่ายน้ำจืดในชุมชน ราคาเพียงไม่กี่บาท แปลงเป็น เครื่องสำอาง และ อาหารสุขภาพคุณภาพเยี่ยม ผลงานวิจัยของอาจารย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรชาวเหนือเป็นอย่างมาก

สาหร่ายเตา หรือ เทาน้ำ เป็นสาหร่ายน้ำจืดสีเขียวขนาดใหญ่มีลักษณะเส้นสาย ยาวสีเขียวสด ลื่นมือ มักเกิดรวมกันเป็นกลุ่ม อาจอยู่ที่ก้นบ่อ หรืออาจลอยอยู่บริเวณผิวน้ำ ชาวบ้านในภาคเหนือนิยมนำมาปรุงเป็นอาหารพื้นบ้านคือ ยำเตาสด หรือนำมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบเตา

ดร.ดวงพร อมรเลิศพิศาล อาจารย์คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ศึกษาวิจัยและพบว่าสาหร่ายเตา มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วย โปรตีน 18-20% ไขมัน 5-6% คาร์โบไฮเดรต 55-60% เส้นใย 7-10% และรงควัตถุหลายชนิด เช่น คลอโรฟิลล์ เอ และ

บี เบต้าแคโรทีน และแซนโทฟิล นอกจานี้ยังพบกลุ่มสารประกอบฟีนอลิกและโพลีแซคคาไรด์ด้วย ส่วนการออกฤทธิ์ทางชีวภาพนั้น มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันการเกิดโรคเรื้อรัง มีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือด ช่วยลดความรุนแรงของโรคเบาหวาน มีฤทธิ์ต้านการอักเสบ มีฤทธิ์ต้านเอนไซม์ไทโรซิเนส ช่วยป้องกันการเกิดฝ้าและจุดด่างดำ มีสารเมือกหรือมอยส์เจอร์เซอร์ช่วยให้ความชุ่มชื้นแก่ผิวหนัง ซึ่งผ่านการทดสอบการระคายเคืองต่อผิวหนังในกระต่ายและผ่านการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลันในหนูขาวแล้ว

จากผลการศึกษาดังกล่าว ทางทีมวิจัยจึงได้นำมาปรับเป็นอาหารสุขภาพ เช่น เจลตรึง

(เครื่องดื่มชนิดเจล) โยเกิร์ต สาหร่ายเตา และยังสามารถนำมาเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง เช่น ครีมบำรุงผิวกาย ครีมบำรุงผิวหน้าป้องกันฝ้า สบู่ล้างหน้า ลิปบาล์ม สครับขัดผิว แชมพู ครีมนวด และผลิตภัณฑ์สปา ดร.ดวงพรกล่าวเพิ่มเติมว่า ปัจจุบันกลุ่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพชนิดเจล กำลังได้รับความนิยมในกลุ่มเด็กวัยรุ่น เพราะรสชาติอร่อย มีสีล้นน่าน่ารับประทานและยังมีจุดขายที่การดูแลสุขภาพพร้อมกับความสวยงามด้วย ดังนั้น ทีมวิจัยจึงพัฒนาคว้าผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดเจล

จากสารสกัดสาหร่ายเตาเพื่อเป็นการต่อยอดผลงานวิจัยที่ได้ศึกษาฤทธิ์ชีวภาพของสาหร่ายน้ำจืดที่เป็นผลผลิตทางการเกษตรของชุมชนในภาคเหนือ โดยนำมาเพิ่มมูลค่าเป็นอาหารสุขภาพ และนำมาเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง สามารถสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ที่เอกลักษณ์ประจำ

ท้องถิ่น ผลงานดังกล่าวได้รับรางวัล Silver Award ในงาน "การนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติ 2555" ที่ผ่านมา

สำหรับเครื่องดื่มชนิดเจล วิธีทำ นำส่วนสกัดของสาหร่ายเตา วิตามินซี น้ำตาล แอลกอฮอล์ (น้ำตาลพลังงานต่ำ) หรือสารให้ความหวาน เกลือโซเดียมต่ำ และคาราจีแนน มาละลายน้ำเข้าด้วยกัน อาจใช้น้ำผลไม้ทดแทนน้ำบางส่วนหรือทั้งหมดเพื่อให้เกิดความหลากหลายของกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์ จากนั้นนำไปให้ความร้อนเพื่อให้เกิดการละลายอย่างสมบูรณ์และเป็นการฆ่าเชื้อ แล้วทิ้งให้เย็นเพื่อให้เกิดเป็นเจล

สำหรับผู้สนใจอาหารสุขภาพและเครื่องสำอางจากสาหร่ายเตา สามารถติดต่อได้ที่ ดร.ดวงพร โทร.0-5387-3470-2 ต่อ 213, 08-6654-6966