



วันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2551

<http://www.manager.co.th/>

## นักวิจัยไทยแปรรูปมังคุดเป็นอาหารเสริม เพิ่มภูมิคุ้มกัน ป้องกันสารพัดโรค

ทีมนักวิจัยไทยดึงจุดเด่นของราชินีผลไม้ไทย "มังคุด" ที่มีสรรพคุณเพียบ มาพัฒนาเป็นอาหารเสริมที่ทีมงานวิจัยรองรับ เสริมฤทธิ์ด้วยผลิตภัณฑ์ธรรมชาติอีกหลายชนิด ช่วยปรับสมดุลของภูมิคุ้มกันในร่างกาย ป้องกันโรคภัยได้สารพัด เตรียมบุกตลาดโลก พร้อมพัฒนาต่อให้มีคุณสมบัติดียิ่งขึ้น



ศ.ดร.พิเชษฐ วิริยะจิตรา (ที่ 3 จากขวา) และนักวิจัยศูนย์วิจัยมังคุดไทยที่ร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากมังคุด

ศ.ดร.พิเชษฐ วิริยะจิตรา ประธานกรรมการบริษัท เอเชียนไลฟ์ จำกัด นำทีมนักวิจัยศูนย์วิจัยมังคุดไทยที่รวมตัวกันในนามปฏิบัติการบีเอ็ม (Operation BIM) เปิดเผยผลสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสารสกัดจากมังคุดเป็นครั้งแรก ในงานการประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 34 (วทท. 34) ที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เมื่อปลายเดือน ต.ค. ที่ผ่านมา ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้จำหน่ายเชิงพาณิชย์มาระยะหนึ่งแล้ว

"มังคุดเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อของประเทศไทย และจากการที่ทีมวิจัยได้ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับมังคุดมานาน 30 ปี พบว่าสารจีเอ็ม-1 (GM-1) ซึ่งเป็นสารในกลุ่มแซนโทน (Xanthone) ที่มีอยู่มากในเปลือกมังคุดนั้นมีฤทธิ์ยับยั้งปฏิกิริยาออกซิเดชันด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคติดเชื้อ ด้านการอักเสบ และยับยั้งการเสื่อมสลายของกระดูกอ่อนได้ และประกอบกับเกิดปัญหาโรคามังคุดตกต่ำ จึงคิดนำมังคุดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปแบบแคปซูล ซึ่งเริ่มทำเมื่อราว 2 ปีก่อน และสำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเมื่อไม่นานมานี้" ศ.ดร.พิเชษฐ เผย

อย่างไรก็ตาม เพื่อให้สารสกัดจากมังคุดออกฤทธิ์ได้ดียิ่งขึ้นต่อร่างกาย จึงได้มีการผสมสารสกัดจากผักผลไม้และธัญพืชอีก 4 ชนิดเข้าไปด้วย ได้แก่ บัวบก ถั่วเหลือง งา และฝรั่ง ซึ่ง ศ.ดร.พิเชษฐ บอกว่า สารสกัดจากพืชเหล่านี้ก็มีการวิจัยมาแล้วว่าเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งจะช่วยเสริมฤทธิ์การทำงานให้กับจีเอ็ม-1 จากเปลือกมังคุดให้ดียิ่งขึ้น โดยไม่ก่อให้เกิดปฏิกิริยาที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

นอกจากนี้ยังมีการทำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในรูปแบบน้ำมังคุดด้วยเช่นกัน ซึ่งผลิตจากเนื้อมังคุดแท้และปราศจากเปลือกมังคุด แต่มีส่วนผสมของสารจีเอ็ม-1 ที่สกัดจากเปลือกมังคุดเท่านั้น ทั้งนี้ ศ.ดร.พิเชษฐ ชี้แจงว่าที่ผ่านมา มีการนำน้ำมังคุดโดยผสมเปลือกมังคุดเข้าไปด้วย ซึ่งในเปลือกมังคุดยังมีสารอื่นอีกหลายชนิด รวมทั้งสารแทนนิน (tannin) ทำให้น้ำมังคุดมีรสฝาด สีคล้ำ ดูไม่น่ารับประทาน

ที่มา : <http://www.manager.co.th/Science/ViewNews.aspx?NewsID=9510000141981>