



Title :	'กากองุ่น' ของลิซลัวโรงงาน
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	กรุงเทพธุรกิจ หน้า 9
Date :	วันพฤหัสบดี ที่ 4 มิถุนายน พ.ศ. 2558

:ของเหลือเพื่อผิวสวย

ดร.ประไพภัทร คลังทรัพย์ ผู้เชี่ยวชาญวิจัย ผ่ายเภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กล่าวว่า เปลือกและเมล็ดองุ่นเป็นที่รู้กันดีว่า มีสารต้านอนุมูลอิสระปริมาณสูง แต่กลับถูกทิ้งอย่างไร้ค่าเป็นกากของเหลือจากอุตสาหกรรมการผลิตไวน์

"ไทยไม่มีองุ่นของเราเอง แต่องุ่นพื้นเมืองพันธุ์บ็อกดำ (Vitis vinifera cv. Ribier) ที่มีผลกลม สีม่วงเข้มเกือบดำ ซึ่งกลายพันธุ์จากองุ่นพันธุ์ลิเบียของฝรั่งเศส นิยมนำมาทำไวน์ แต่ปกติกากองุ่นจากโรงงานไวน์ในไทยจะถูกทิ้งหรือนำไปถมดิน ทำปุ๋ยหรือส่วนผสมในอาหารสัตว์" นักวิจัยกล่าว

นักวิจัยสนใจนำองค์ความรู้ที่มีไปเพิ่มมูลค่า จึงศึกษาเชิงลึกและพบว่า กากเมล็ดองุ่นพันธุ์ไทยมีสารฟลาโวนอยด์ Oligomeric Proanthocyanidin (OPCs) ปริมาณสูง มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าวิตามินซี 20 เท่า สูงกว่าวิตามินอี 50 เท่า กระตุ้นการสร้างคอลลาเจน เพิ่มความแข็งแรงของหลอดเลือด ต้านการอักเสบ และเสริมฤทธิ์ให้กับวิตามินซี



creative

คณะนักวิจัย วว.ศึกษาเพิ่มมูลค่าเปลือกและเมล็ดองุ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงาม

เมื่อทำการทดสอบกระบวนการสกัดกากเมล็ดองุ่น 2 วิธี คือ การสกัดด้วยตัวทำละลายที่เป็นของเหลว แล้วตามด้วยการระเหยให้เหลือสารฟลาโวนอยด์ และการสกัดด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ที่ทำให้สารออกฤทธิ์มีความบริสุทธิ์ ไม่มีสารแทนนินปน ผลที่ได้พบว่า ทั้งสองวิธีสามารถสกัดสารออกฤทธิ์ได้ในปริมาณมากใกล้เคียงกันคือ ราว 15% ของกากเมล็ดองุ่น แต่การสกัดด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์นั้น ถือเป็น Green Extraction ที่ไม่ทำลายตัวออกฤทธิ์ทางชีวภาพ แต่มีต้นทุนที่สูงกว่าวิธีแรก การเลือกใช้วิธีสกัดสาร นักวิจัยชี้ว่าขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา