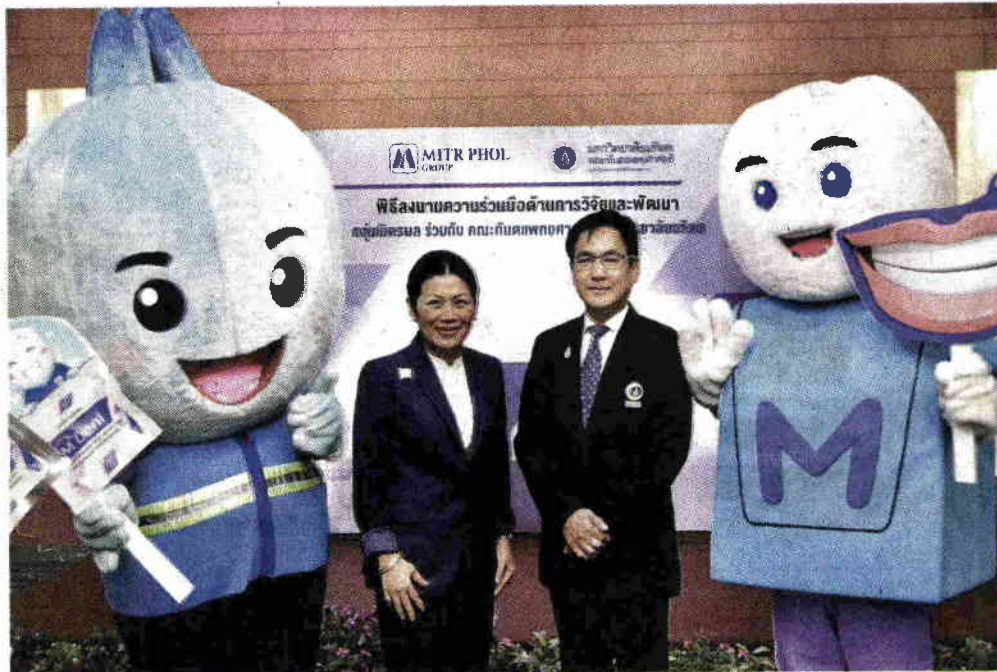


MIC MATICHON INFORMATION CENTER	Subject Heading :
Source : กรุงเทพมหานคร	59213103
Date : 1-9 พ.ค. 2559 Page : 9	No :

'ชานอ้อย' ป้องกันฟันผุ



ทันตแพทย์ ม.มหิดลร่วมกับมิตรผล เปลี่ยนชานอ้อยในโรงงานน้ำตาลให้เป็นผลิตภัณฑ์ทางทันตสุขภาพ

● สาลีนีย์ กีบพิลา

ค วามเชี่ยวชาญด้านทันตกรรมของมหิดลจับคู่มิตรผล ผู้เชี่ยวชาญด้านน้ำตาล สร้างนวัตกรรมดูแลช่องปากในรูปของหมากฝรั่ง และเจลลี่จากชานอ้อย อวดจุดเด่นไม่ทำให้ฟันผุ พร้อมทั้งเตรียมสานต่อความร่วมมือสู่การพัฒนาน้ำตาลผสมฟลูออไรด์

"มิตรผลเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านสารให้ความหวาน ใช้วัตถุดิบอ้อยปีละกว่า 20 ล้านตัน มีชานอ้อยเป็นผลผลิตพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำตาล 25% หรือราว 5 ล้านตัน การใช้ประโยชน์จากชานอ้อยจะมุ่งด้านพลังงานเป็นหลัก

innovation

แต่เมื่อมองเรื่องคุณสมบัติความเป็นกากใยที่ทำความสะอาดฟันได้ จึงน่าจะใช้เป็นองค์ประกอบพิเศษสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์สุขภาพฟันได้" อัมพร กาญจนกำเนิด ประธานเจ้าหน้าที่กลุ่มธุรกิจ กลุ่มงานการผลิตและการตลาดกลุ่มมิตรผล กล่าว

: จับมือพัฒนาขนมลดฟันผุ

คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และกลุ่มมิตรผล ร่วมกันวิจัยและพัฒนาในการบูรณาการองค์ความรู้และการวิจัย เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาทันตสุขภาพของประชาชน ด้วยการนำเส้นใยชานอ้อย มาพัฒนาเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ทางทันตสุขภาพ ในรูปของหมากฝรั่งเส้นใยชานอ้อยและเจลลี่ผสมผงชานอ้อยบดที่มีสารให้ความหวานและไม่ก่อให้เกิดให้ฟันผุ

ศ.คลินิก ทพ.พาสร์ศิริ นิสาลักษณ์ วัฒนศิริ กล่าวว่า โครงการวิจัยเริ่มจากการพัฒนาคุณสมบัติและปรับปรุงโครงสร้างชานอ้อยที่เดิมเป็นกากใยหยาบ เนื้อสัมผัสไม่เหมาะกับการเคี้ยวของเด็ก จึงแก้ปัญหาโดยการสไลด์เป็นแผ่นบางสำหรับหมากฝรั่ง และปั่นให้เล็กลงสำหรับเจลลี่ แล้วต้มเพื่อให้นุ่มลง และ

ลดปริมาณน้ำตาลในชานอ้อย

รวมถึงการพัฒนาสารให้ความหวานที่เหมาะสม เรียกว่า Sugar Alcohol ที่ใช้สารให้ความหวานชนิดที่มีคุณสมบัติไม่ทำให้อ้วน ได้แก่ Stevia, Erythritol และ Sorbitol Syrup เป็นส่วนประกอบในหมักฝรั่งและเจลลี่ ขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงประสิทธิภาพในการป้องกันหรือลดการเกิดฟันผุ โดยเพิ่มส่วนผสมของเส้นใยชานอ้อย เป็นองค์ประกอบหลักเพื่อทำหน้าที่ในการขัดฟัน

“ปัจจุบัน เราประสบความสำเร็จในการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบหมักฝรั่ง ซึ่งมีคุณสมบัติในการขัดฟัน กระตุ้นการหลั่งของน้ำลาย ซึ่งจะมีผลในการลดโอกาสของการเกิดฟันผุ โดยใช้สารให้ความหวานที่ไม่ก่อให้เกิดฟันผุ ย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ ส่วนเจลลี่ผสมผงชานอ้อยบด ให้รสชาติอร่อยเหมือนเจลลี่ทั่วไป แต่มีผงชานอ้อยบดและสารให้ความหวานที่ไม่ก่อให้เกิดฟันผุเช่นกัน” คณบดีกล่าว

น้ำตาลผสมฟลูออไรด์

ขณะนี้อยู่ระหว่างการทดสอบกับกลุ่มเป้าหมาย ที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคฟันผุสูง ได้แก่ กลุ่มเด็กนักเรียน ที่อยู่ห่างไกลในถิ่นทุรกันดาร ผ่านหน่วยทันตกรรม

พระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ระยะแรกจะเป็นการประเมินรสชาติ เนื้อสัมผัส และ ความพึงพอใจของเด็ก ในส่วนของประสิทธิภาพการลด ปัญหาฟันผุ นั้น ทีมวิจัยชี้ว่า ต้องใช้เวลานานเนื่องจากฟันผุ เกิดได้จากหลายสาเหตุ ทั้งขนมหวาน การแปรงฟัน ฯลฯ จึงต้องศึกษาในรายละเอียดเป็นเวลานาน

ท้ายที่สุดแล้ว ผลิตภัณฑ์ทางเลือกนี้จะนำร่องผลิต แจกจ่ายให้เด็กในพื้นที่ห่างไกล และวางจำหน่าย

ในร้าน M-Dent ของมหาวิทยาลัยมหิดล

จากนั้นจะนำเสนอไปยังธุรกิจผลิตขนม โดยมีตรผลจะสนับสนุนด้านวัตถุดิบ ซึ่งก็คือ ชานอ้อยและองค์ความรู้ โดยจะไม่ขยายเชิงพาณิชย์ ด้วยจุดแข็งเป็นเรื่องของน้ำตาลและสารให้ความหวานนั่นเอง

ความสำเร็จของความร่วมมือ ด้านการวิจัยและพัฒนาของ 2 องค์กร ทำให้มีความเป็นไปได้ในโครงการต่อไป

โดยมหาวิทยาลัยมหิดลสนใจเรื่องฟลูออไรด์ ป้องกันฟันผุ ที่นิยมใช้ผสมในน้ำนม ขณะที่ประเทศไทย มีการผสมในเกลือ ด้วยมองว่า อาหารทุกชนิดมีเกลือเป็นส่วนผสม แต่ทางนักวิจัยไทยมองโอกาสของน้ำตาลผสมฟลูออไรด์ที่จะช่วยป้องกันฟันผุไปด้วย

