กรุงเทพธุรกิจ
Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 1,200
Section: First Section/eureka
วันที่: อังคาร 15 เมษายน 2557
ปีที่: 27 ฉบับที่: 9336 หน้า: 11(ล่างซ้าย)
Col.Inch: 27.42 Ad Value: 32,904 PRValue (x3): 98,712 คลิป: ขาว-ดำ
หัวข้อข่าว: มทส.วิจัยลดสารกระตุ้น'เกาต์'ในไก่

มทส.วิจัยลดสารกระตุ้น'เกาต์'ในไก่

มทส. เร่งวิจัยลดสารเพียวรินในเนื้อไก่ที่เป็นต้นเหตุของกรดยูริก หวังให้ผู้ป่วยโรคเกาต์สามารถกินได้ พร้อมร่วมมือหอการค้าจังหวัดนครราชสีมาผลักดันให้ไก่เนื้อโคราชเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และมีจำหน่ายตามสถานีบริการน้ำมันทุกแห่ง

ผศ.อมรรัตน์ โมฬี หัวหน้าโครงการวิจัยพัฒนาสายพันธุ์ไก่เนื้อโคราช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) กล่าวในการเสวนา "ไก่เนื้อโคราช" โอกาสของการประกอบอาชีพตลอดห่วงโซ่อุปทาน ว่า มทส.อยู่ระหว่างเร่งทำวิจัยในการที่จะลด "สารเพียวริน" ในเนื้อไก่ ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เนื้อไก่มีรสชาติอร่อย และเป็นต้นเหตุของกรดยูริค แต่ให้อยู่ในระดับที่ไม่มีผลต่อสุขภาพของคน และไม่กระทบต่อรสชาติของเนื้อไก่ด้วย โดยการวิจัยนี้ทำให้ผู้ป่วยโรคเกาต์สามารถบริโภคเนื้อไก่ได้ คาดว่าจะใช้ระยะเวลาในการผลงานวิจัยนี้ประมาณ 1 ปี

ในส่วนของการวิจัยสายพันธุ์ไก่เนื้อโคราชได้เริ่มดำเนินการเมื่อปี 2552 ใช้งบประมาณในการดำเนินการกว่า 10 ล้านบาท สามารถพัฒนาไก่แม่พันธุ์ มทส. 1 มาผสมกับไก่พื้นเมืองเหลืองหางขาว ทำให้ผลงานวิจัยไก่เนื้อโคราชที่มีลักษณะโดดเด่นเหนือกว่าไก่พื้นเมือง ใช้ระยะเวลาการเพาะเลี้ยง 65 วัน จะได้ไก่ที่แข็งแรงน้ำหนักประมาณ 1.2-1.3 กิโลกรัมต่อตัว ไก่เนื้อโคราชมีไขมันที่ต่ำกว่าไก่ทั่วไปถึง 3 เท่า สะอาด ไม่มีสารตกค้าง มีรสชาติอร่อยเหมือนไก่พื้นเมือง แต่เลี้ยงง่ายและโตเร็วกว่าไก่พื้นเมือง และขณะนี้ทีมนักวิจัยกำลังพัฒนางานวิจัยไก่เนื้อโคราช เพื่อให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคเกาต์สามารถรับประทานเนื้อไก่ได้ โดยการลดสารเพียวรีนในเนื้อไก่ที่เป็นต้นเหตุของกรดยูริก

ส่วนสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคเกาต์ คือปัจจัยทางกรรมพันธุ์และภาวะแวดล้อมต่างๆ ที่ทำให้เกิดกรดยูริคสูงในเลือดซึ่งส่วนใหญ่จะเกิดจากการได้รับกรดยูริคหรือสารพิวรีนเข้าไปมากหรือมีการสลายของคลีโอโปรตีนซึ่งอยู่ในนิวเคลียสของเซลล์มาก หรือกรดยูริคที่มีอยู่ไม่สามารถถูกขับถ่ายออกมาทางไตได้ตามปกติ ทำให้กรดยูริคคั่งอยู่ในเลือดมากเกิดภาวะยูริคสูงในเลือด

เนื่องจากกรดยูริคจะได้จากการเผาผลาญสารเพียวริน ดังนั้น ในการรักษาโรคเกาต์จึงต้องควบคุมสารดังกล่าวในอาหารด้วย โดยอาหารที่มีเพียวรินปริมาณสูงและผู้ป่วยควรหลีกเลี่ยง เช่น เครื่องในไก่ ไข่ปลา มันสมองวัว หอย เซ่งจี้(หมู) น้ำต้มกระดูก ปลาดุก ยีสต์ ซุปก้อน ปลาไส้ตัน ปลาอินทรีย์ ชะอม กะปิ

ทั้งนี้ กิจกรรมการเสวนาดังกล่าวจัดโดยหอการค้าจังหวัดนครราชสีมา ร่วมกับ จังหวัดนครราชสีมา และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) ผู้ร่วมเสวนา ประกอบด้วย ศ.ประสาท สืบค้า อธิการบดี มทส. และ นายอนันต์ สินมานนท์ รองประธานหอการค้าจังหวัดนครราชสีมา

วัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอถึงบทบาทของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีในการสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาไก่เนื้อโคราช ให้เป็นเครื่องมือในการประกอบอาชีพของเกษตรกรอย่างเข้มแข็งและยั่งยืน ตลอดจนช่องทางการตลาดไก่เนื้อโคราช ให้แก่ผู้ประกอบการต่างๆ เช่น ร้านอาหาร โรงแรม ห้างสรรพสินค้า และสถานีบริการน้ำมัน เพื่อให้ผู้ประกอบการที่สนใจจะนำไปทำการตลาดต่อไป เกิดความมั่นใจในความสม่ำเสมอของปริมาณและคุณภาพของไก่เนื้อโคราช "อร่อยเหมือนไก่ไทย โตทันใจเหมือนไก่ฝรั่ง"

iQNewsClip www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com