

บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันสังคมการบริโภคให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคเพิ่มความเอาใจใส่ในการเลือกรับประทานอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพหรือที่เรียกว่า “อาหารเพื่อสุขภาพ” เพื่อเป็นการป้องกันและลดความเสี่ยงต่อโรคร้าย โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคหลอดเลือดหัวใจอุดตันและโรคมะเร็งซึ่งเป็นโรคอันดับต้น ๆ ที่เป็นสาเหตุสำคัญของการเสียชีวิตของผู้คน ปัจจุบันได้มีงานศึกษาวิจัยจำนวนมากเกี่ยวกับคุณสมบัติและประโยชน์ของสารสำคัญในพืชหลากหลายชนิดที่เรียกว่า Phytochemicals สำหรับข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* L.) ซึ่งเมล็ดมีลักษณะสีแดงก่ำจนถึงสีม่วง มีสารเพื่อสุขภาพที่สำคัญอยู่ 2 ชนิด ได้แก่ สารแกมมา-โอไรซานอล (Gamma-oryzanol) และ แอนโทไซยานิน (Anthocyanin) สารเหล่านี้มีคุณสมบัติเป็นสารแอนติออกซิแดนท์ (Antioxidant) โดยแกมมา-โอไรซานอลมีคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระคล้ายวิตามินอี สามารถเพิ่มภูมิคุ้มกันและลดปริมาณคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเลือด ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคหัวใจ ส่วนแอนโทไซยานินเป็นสารที่ให้สีม่วงแดงในข้าวเหนียวดำ มีคุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระเช่นกัน สามารถลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง โดยช่วยยับยั้งสารที่ก่อให้เกิดมะเร็ง นอกจากนี้ยังพบว่าข้าวเหนียวดำมีวิตามินอีซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย ข้าวเหนียวดำจึงมีประโยชน์ต่อสุขภาพเพราะมีสารสำคัญสองชนิดซึ่งทำงานเสริมฤทธิ์กัน และด้วยคุณสมบัติในการลดคอเลสเตอรอลและเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน จึงอาจส่งผลดีต่อตัวสัตว์ อาจทำให้เนื้อสัตว์มีปริมาณคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อลดลง ตลอดจนส่งผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่รับประทานเนื้อสุกที่เลี้ยงด้วยปลายข้าวเหนียวดำ สามารถลดความเสี่ยงต่อการมีระดับคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเลือดสูง อันเป็นสาเหตุของโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด หรือโรคหลอดเลือดหัวใจตีบ และโรคมะเร็ง ส่งผลให้มีสุขภาพที่ดียิ่งขึ้น

1.1 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากข้าวเหนียวดำพันธุ์ก่ำดอยสะเก็ดในการเลี้ยงสุกรขุนเพื่อการผลิตเนื้อสุกที่มีคุณภาพดีและมีคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในระดับต่ำ

1.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์ข้าวเหนียวก่ำพันธุ์ก่ำคอยสะเก็ด ซึ่งเป็นข้าวพื้นเมืองของประเทศไทย เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของเนื้อสุกที่คาดว่าจะมีปริมาณคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ในระดับต่ำ และเป็นทางเลือกในการผลิตเนื้อสุกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved