



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับประจำวันที 5 เดือนสิงหาคม พ.ศ.2565 หน้า 11 มูลค่าข่าว 520,512.-

‘โปรไบโอติกส์’ เสริมภูมิคุ้มกันสัตว์ ส่ต่อ ‘ความปลอดภัยอาหาร’ สุ่มนุษย์



ในช่วงที่โควิด-19 ดูเหมือนจะมีการกลายพันธุ์เป็นสายพันธุ์ย่อยมากมาย และกลับมามีตัวเลขการติดเชื้อเพิ่มขึ้น เพราะสายพันธุ์ใหม่ๆ สามารถติดต่อกันได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้ประชาชนใส่ใจในการดูแลสุขภาพมากยิ่งขึ้น เห็นได้จากผู้ที่ออกมาไปรับวัคซีนเข็มกระตุ้นตลอดจนหาวิธีรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง เพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้ตนเอง ซึ่งถือเป็นสิ่งที่ดีกว่าการรอให้ร่างกายรับเชื้อแล้วค่อยรักษาและการเลือกอาหารการกินที่สามารถเสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกายได้ก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ

ในที่นี้เชื่อว่าหลายคนคงเคยได้ยินคำว่า “โปรไบโอติกส์” (Probiotic) ที่องค์การอนามัยโลก (WHO) และองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้ให้คำนิยามไว้ว่า เป็นจุลินทรีย์มีชีวิตชนิดดี ที่เมื่อใช้ในปริมาณ

เพียงพอเหมาะสมจะส่งผลดีต่อร่างกายของผู้บริโภค โดยโปรไบโอติกส์มีจุดเด่นอย่างมากในเรื่องการปรับสมดุลลำไส้ เมื่อลำไส้ทำงานได้ดีจะส่งผลไปถึงระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ลดภูมิแพ้ ที่สำคัญ ยังช่วยลดอาการของ “ลองโควิด” อีกด้วย

นพ.จิรวัฒน์ เชี่ยวเฉลิมศรี อาจารย์แพทย์สาขาวิชาอายุรกรรม ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุชลประทาน มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ อธิบายว่าโปรไบโอติกส์

มีส่วนในการช่วยเรื่องภูมิแพ้ ระบบหายใจ และโรคหืด จากคุณสมบัติที่เกิดจากการสร้างสมดุลในลำไส้ ขณะที่โควิดเองมีผลต่อระบบหายใจอย่างมาก ผู้ป่วยที่เพิ่งหายจากการป่วยโควิด ก็อาจ

ยังมีการปวดเมื่อย อ่อนล้า
หายใจไม่อิ่มอยู่บ้าง กรมอนามัย
จึงแนะผู้ป่วยเลือกกินอาหาร
ที่เป็นแหล่งโปรตีน
จุลินทรีย์สุขภาพ
หรือโปรไบโอติกส์
(Probiotics) เพื่อ
ฟื้นฟูร่างกายให้
แข็งแรงและสร้าง
เสริมภูมิคุ้มกัน ซึ่ง
นับเป็นข้อดีมากๆ
ของโปรไบโอติกส์
ในยุคโควิด

ขณะที่ การ
รับประทานอาหาร
ที่เป็นแหล่งของ
โปรไบโอติกส์อย่าง
สม่ำเสมอก็ไม่ใช่ว่า
เรื่องยาก เพราะมีอยู่ในอาหาร
หลายชนิด ส่วนใหญ่จะเป็น
อาหารที่ผ่านการหมักจนทำให้ได้
จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ อาทิ โยเกิร์ต
นมเปรี้ยว ชিংตอง หรือ กิมจิ และ
ควรรับประทานร่วมกับอาหารที่มี
พรีไบโอติกส์ (Prebiotics) สูง
เช่น กระหล่ำปลี อะโวคาโด
กล้วย กระเทียม จะช่วยให้
โปรไบโอติกส์เจริญได้ดีขึ้น

โปรไบโอติกส์ ก็เสริมภูมิคุ้มกัน ให้ โท-หมู ได้

เมื่อคุณสมบัติของ
โปรไบโอติกส์สามารถช่วย
ให้ร่างกายคนมีภูมิคุ้มกัน

โรคที่ดีขึ้นได้ แล้วการเลี้ยงสัตว์ให้มีสุขภาพแข็งแรง
โดย เสริมภูมิต้านทานด้วยโปรไบโอติกส์ก็ย่อมทำได้เช่นกัน
เป็นที่มาของ ซีพีเอฟ หรือ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด
(มหาชน) ผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมของไทย ลงมือคิดค้น
นวัตกรรมการเลี้ยงสัตว์ด้วยจุลินทรีย์ที่คืออย่างโปรไบโอติกส์
เพื่อตอบโจทย์สุขภาพของผู้บริโภค ภายใต้แนวคิดการผลิต
อาหารปลอดภัย โดยให้ความสำคัญและมุ่งมั่นที่จะลดการใช้
ยาปฏิชีวนะในการเลี้ยงสัตว์ จึงนำนวัตกรรม “โปรไบโอติกส์”
มาใช้ในอาหารสัตว์ เพื่อให้สัตว์มีสุขภาพแข็งแรง ไม่ป่วย และ
ไม่ต้องใช้ยาปฏิชีวนะ



ดร.ไพรัตน์ ศรีชนะ รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส
สำนักวิชาการอาหารสัตว์ ซีพีเอฟ กล่าวว่า บริษัทฯ เริ่มการศึกษา
เรื่องจุลินทรีย์โปรไบโอติกส์ในไก่เนื้อ โดยเก็บเชื้อจากฟาร์ม
ทั่วประเทศเพื่อศึกษาหน้าที่และประโยชน์ของจุลินทรีย์
แต่ละชนิด หลังจากนั้นได้ขยายการศึกษาต่อในสุกร จนกระทั่ง
ได้ข้อมูลที่สามารถสร้างฐานข้อมูลของจุลินทรีย์พื้นฐานได้ จึง
พัฒนาร่วมกับสถาบันวิจัยระดับโลกที่มีความเชี่ยวชาญและ
ศึกษาเรื่องโปรไบโอติกส์มาเป็นระยะเวลาอย่าง Elanco,
Dupont, Chr. Hansen, และ Adisseo นานกว่า 5 ปี เพื่อ
พัฒนาและคิดสายพันธุ์โปรไบโอติกส์ที่ดีที่สุด รวมถึงเหมาะ
สมกับสายพันธุ์ไก่และสุกรของซีพีเอฟ

โดยการคัดโปรไบโอติกส์จาก 125,000 สายพันธุ์ นำมาสู่
กับเชื้อโรคกว่า 1,200 ชนิดที่เก็บเชื้อมาจากฟาร์มทั่วประเทศ

จนได้โปรไบโอติกส์
ที่แข็งแรงที่สุดเพียง
9 สายพันธุ์มาผสม
ในอาหารสัตว์ ทำให้
ไก่-หมูมีสุขภาพดี
แข็งแรงตามธรรมชาติ
สร้างภูมิคุ้มกันจาก
ภายใน เมื่อไก่แข็งแรง
ตามธรรมชาติไม่ป่วย
จึงไม่จำเป็นต้องใช้
ยาปฏิชีวนะ ไม่ใช้
ฮอร์โมนเร่งโตตลอด
การเลี้ยงดู ปลอดภัย
ปลอดภัย กลายเป็นผลิตภัณฑ์
อาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่
ส่งผลดีไปยังสุขภาพของ
ผู้บริโภคด้วย

“หลักการทำงานของ
โปรไบโอติกส์จะเข้าไปช่วย
ผลิตเอ็นไซม์ย่อยอาหาร
ในลำไส้ของสัตว์และปรับ
เปลี่ยนโครงสร้างประชากร
จุลินทรีย์ให้มีจุลินทรีย์ที่ดี
ในทางเดินอาหาร สุดท้ายก็เกิด
สมดุลในร่างกาย เป็นการสร้าง
ภูมิคุ้มกันจากภายใน ทำให้ไก่-หมู
มีสุขภาพแข็งแรง โดยไม่ต้องใช้ยา
ซึ่งส่งผลต่อเนื่องไปถึงการลดปัญหา
เชื้อดื้อยาด้วย” ดร.ไพรัตน์ กล่าว
ไม่ว่าจะเป็นมนุษย์หรือ
สัตว์ ในสถานการณ์ที่ไม่รู้ว่าจะ
มีเชื้อโรคใดกลายพันธุ์ หรือ
อุบัติใหม่ขึ้นมาอีกเมื่อใด แนวทาง
ที่ดีที่สุดคือการสร้างภูมิคุ้มกัน
ให้ร่างกายแข็งแรง เริ่มต้นได้
ด้วยการสร้างสมดุลลำไส้ ซึ่ง
“โปรไบโอติกส์” ตอบโจทย์ได้ดี
“กินอาหารให้เป็นยา (Food as a
Medicine)” นั้น ดีกว่าการกินยาเป็น
อาหาร ... เสริมภูมิให้ร่างกายย่อมดีกว่า
เป็นโรคแล้วค่อยรักษา”