

## มะเขือเทศผงผสมไส้กรอกสกัดมะเร็ง

น.ส.สุภาพร รมโพธิ์ไพโร อาจารย์คณะเทคโนโลยี การเกษตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี เปิดเผยว่าปัจจุบันมีผู้ให้ความสนใจบริโภคไส้กรอก ชนิดต่างๆเพิ่มมากขึ้น และมีแนวโน้มบริโภคในไตรท์ สารประกอบประเภทอินทรีย์มาใช้ผสมกับเนื้อสัตว์ เพื่อให้มีสีแดงอมชมพูน่ารับประทาน แต่เมื่อบริโภค ติดต่อกันเป็นเวลานานสะสมไปเรื่อยๆผู้บริโภคอาจเสี่ยง ต่อการเกิดโรคมะเร็ง ด้วยเหตุนี้ น.ส.ธนภรณ์ วิเชียรรัตน์ น.ส.ธนิดา ณะไชย และ น.ส.พรชอุดา จันทมาศ นักศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ เทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี จึงได้ทำการศึกษาวิจัย

นำมะเขือเทศมาทำเป็นผงเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบใน การทำไส้กรอกเวียนนาแทนการใช้โซเดียมไนไตรท์ แต่ให้สีแดงอมชมพู และมีรสชาติอร่อย ซึ่งการศึกษาวิจัยประสบความสำเร็จเป็นที่น่าพึงพอใจมาก น.ส.ธนภรณ์ ตัวแทนของคณะผู้ศึกษาวิจัย กล่าวว่า ได้ทำการศึกษาและหาสิ่งที่จะมาทดแทน โซเดียมไนไตรท์และลดปริมาณการใช้ไนไตรท์ใน ไส้กรอกเวียนนา โดยพบว่ามะเขือเทศมีสีแดงเป็นพืชที่ ให้สารไลโคปีนสูง ซึ่งเป็นแหล่งของสารแคโรทีนอยด์ ที่สำคัญเมื่อบริโภคเข้าไปจะช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการ เกิดมะเร็งในระบบทางเดินอาหาร.