

ข้าวสี: “ข้าวดี กินเป็นยา”

กินข้าวเป็นยา...สุขภาพดี มีชัยไปกว่าครึ่ง

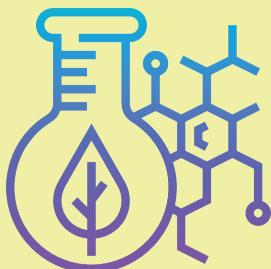


เมื่อเราพูดถึงข้าวสี

ความหมายคือข้าวกล้องเพาะสารสีคือองค์ประกอบ (Pigments) ที่ถูกผลิตจากต้นข้าว ตามธรรมชาติ และอาจจะสะสมอยู่ตามส่วนบนดิน โดยเฉพาะเมล็ดที่รำข้าว รำข้าวเป็นเนื้อยื่นของข้าวที่ห่อหุ้มเมล็ดข้าวที่มีส่วนที่สะสมแบ่ง และส่วนจะมีสีเป็นจุดเจริญของต้นอ่อนอยู่ ปัจจุบันผู้บริโภคนิยมบริโภคข้าวขัดสี ซึ่งเป็นส่วนของเมล็ดที่สะสมแบ่ง ส่วนรำข้าวส่วนใหญ่นักถูกนำไปสกัดน้ำมัน หรือนำไปผสมอาหารสัตว์ รำข้าวนี้อยู่ 3 เนเดสี คือ สีน้ำตาล, สีแดงและสีม่วง-ดำ

รำข้าวที่มีสีแดงมีองค์ประกอบสีแดงอิฐ (cyanidin-3-glucoside)

ส่วนรำข้าวที่มีสีม่วง-ดำประกอบด้วยองค์ประกอบสีแดง-น้ำเงิน (delphinidin-3-glucoside)



สารองค์ประกอบ (Pigment) คือ สารที่ทำให้เกิดสี ช่วยในการป้องกันไม่ให้สารอาหารในข้าวถูกทำให้ลดลงโดยรังสี UV โดยเฉพาะสารที่มีความไวต่อแสง เช่น เบต้าแตร็โทนและลูทิน ซึ่งไม่สามารถพบได้ในข้าวขาวทั่วไป พบสารต้านมะเร็งมากกว่าข้าวกล้องมากกว่า 3-10 เท่า เช่น Pheophenol, Tannin และ Catechin

โปรตีน ในข้าวสีนั้นมีมากกว่าข้าวกล้องทั่วไป Amino Acid, Lysine และ Methionine มีโปรตีนที่ต้านอนุมูลอิสระสูง หากผ่านกระบวนการย่อยผ่าน Enzyme ทำให้เกิดโปรตีนสายสัมพันธ์ไม่ทำให้เกิดอาการแพ้ (Gluten free) และพบว่าวิตามิน B ในข้าวสีนั้นมีมากกว่าข้าวขาว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง B9 (Folate) ทำให้ได้รับสารต่อต้านอนุมูลอิสระมากกว่า เพราะได้ทั้งจากการกลุ่มที่ละลายในน้ำและน้ำมัน



น้ำมันรำข้าวที่เป็น ความพิเศษของมันคือ มีองค์ประกอบที่มีสีเขียวเข้ม น้ำมันรำข้าวมีส่วนของไขมันละลายน้ำ ที่เรียกว่า phospholipid ที่มีผลดีต่อการพัฒนาความจำไว้สมอง



เครื่องสำอาง ที่ทำมาจากข้าวสีนั้นช่วยในการยับยั้งการเกิด Melanin ที่ทำให้เกิดสีผิว เนื่องจากมีสาร oryzamide ที่เกิดจากการหีบเย็น นอกจากนี้ยังพบสารสำคัญในส่วน phytosterol ในระดับสูงคือ g-oryzanol, CoQ10, Triterpene (lupeol) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ช่วยยับยั้งการอักเสบภายในเนื้อเยื่อในปริมาณที่สูงและเป็นสารต้านการเกิดเซลล์มะเร็ง และหลอดเลือดอุดตัน

ข้าวกล้องสียังสามารถนำไปเปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ทางอาหาร นอกจากจะมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระสูง ยังมีการนำไปใช้อาหารสูง จึงสามารถพูดได้ว่า “ข้าวสีนั้นเสุขภาพได้ดีตั้งแต่ภายในถึงภายนอก”