

ท้อ • เบลอ • ตัน



ดวงประจำวัน
M-P17G20

ปีที่ 67 ฉบับที่ 99999 วันพุธที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ.2559 10 บาท

จอน้ำหมักป่าเชิง

น้ำสวรรค์หรือบันทอนสุขภาพ



> น้ำหมักป่าเชิง น้ามหาบ่าบัด หรือน้ำหมักชีวภาพที่รู้จักกันโดยทั่วไป

หลายคนคงรู้จักน้ำหมักที่มีชื่อเสียงโด่งดังนี้มาจากโลกโซเชียล ซึ่งได้มีการโฆษณาว่าสามารถรักษาโรคได้ทุกโรค จนทำให้มีผู้คนแห่ไปซื้อมาทดลองใช้และเกิดเป็นกระแสที่โด่งดังขึ้นมาก เป็นที่น่าสนใจว่าน้ำหมักสมุนไพรสูตรมหาบ่าบัดที่ระบุสรรพคุณให้รักษาโรคได้ทุกโรครักษาโรคได้จริงหรือ

ในความเป็นจริง น้ำหมักชีวภาพเพื่อการบริโภคเป็นภูมิปัญญาการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อการส่งเสริมสุขภาพเท่านั้น ไม่ใช่ เป็นยา นอกจากนี้สรรพคุณของน้ำหมักชีวภาพเพื่อการบริโภคได้มาจากต้นเชื้อจุลินทรีย์และพืชผักผลไม้ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการหมัก ทำให้น้ำหมักแต่ละชนิดมีคุณสมบัติและสรรพคุณที่แตกต่างกัน “น้ำหมักสมุนไพรสูตรมหาบ่าบัด” ได้จากการหมักสมุนไพรผลไม้ ได้แก่ ลูกยอ สมอ บอระเพ็ด ลิ้นจี่ ลำไย มะขามป้อม น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายแดง จากส่วนผสมดังกล่าวบางชนิดเป็นสมุนไพรไทย เช่น ลูกยอ มะขามป้อม ซึ่งสามารถใช้รักษาโรคบางโรคได้ แต่อย่างไรก็ตามน้ำหมักมหาบ่าบัดไม่สามารถรักษาโรคได้ครอบคลุมทั่วถึง เนื่องจากมีสรรพคุณทางยาไม่ ครอบคลุม จึงสามารถบอกได้ว่า “น้ำหมักสมุนไพรสูตรมหาบ่าบัด ป่าเชิง เป็นการโฆษณาชวนเชื่อ เกินความจริง เข้าข่ายหลอกลวง ผู้บริโภค”

แพ้ความจริง อย.เร่งสำรวจตรวจพื้นที่

จากการลงพื้นที่ตรวจสอบโดย คณะกรรมการอาหารและยา รายงานว่า น้ำหมักของป่าเชิงที่ทำออกมาจำหน่ายในรูปแบบ น้ามหาบ่าบัด ชนิดรับประทาน ได้ผลว่า ไม่พบจุลินทรีย์กลุ่ม Probiotics เช่น *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus plantalum* ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ สามารถช่วยปรับสมดุลของระบบทางเดินอาหารและระบบภูมิคุ้มกัน และช่วยลดสารก่อมะเร็ง แต่พบจุลินทรีย์กลุ่มก่อโรค ซึ่งตัวที่พบในน้ำหมักของป่าเชิง คือ *Clostridium perfringens* จะส่งผลให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย และหากปนเปื้อนในบาดแผลจะทำให้แผลเน่าได้ นอกจากนี้การควบคุมปัจจัยในการผลิตก็เป็นส่วนสำคัญที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของน้ำหมัก เช่น การควบคุมความเป็นกรด-ด่าง ซึ่งถ้ามีความเป็นกรดมาก (pH4.3) จะส่งผลให้มีคุณสมบัติในการต้านแบคทีเรียที่ดีมากขึ้นแต่จะทำให้ไม่เหมาะในการนำไปบริโภค เพราะสามารถทำให้ฟันผุก่อนได้ ต้องมีการควบคุมกระบวนการหมักไม่ให้เกิดเอทานอลและ เมทานอลเกินกว่าค่ามาตรฐาน เพราะจะส่งผลกระทบต่อประสาทและสายตา ควบคุมกับการคุม แสง อุณหภูมิ และความสะอาด ทั้งนี้การผลิตน้ำหมักชีวภาพขึ้นเองโดยไม่ได้อยู่ในห้องปฏิบัติการและขาดความพร้อมด้านอุปกรณ์ทำให้การควบคุมปัจจัยเหล่านี้เป็นไปได้ยาก

อวสาน น้ามหาบ่าบัด



จับแล้ว >

น้ำหมักมหาบ่าบัดป่าเชิงไม่มีคุณภาพตามที่ได้อ้าง เนื่องจากไม่ได้มีจุลินทรีย์ก่อประโยชน์ ยังมีจุลินทรีย์ก่อโรค รวมทั้งค่า pH ที่ไม่เหมาะในการนำมาใช้ประโยชน์ ทั้งนี้ไม่ได้หมายความว่าน้ำหมักชีวภาพจะเป็นโทษหรือไม่ดีประโยชน์เสมอไป เพราะขึ้นกับหลายปัจจัย อาทิเช่น การควบคุมการผลิตที่ดี ค่าPHและระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม อย่างไรก็ตามประโยชน์ของน้ำหมักชีวภาพเพียงช่วยรักษาสมดุลการทำงานของระบบต่างๆในร่างกายเท่านั้น ไม่ได้มีคุณสมบัติในการรักษาโรคแต่อย่างใด

ประเด็นเด็ดประเด็นดัง

ประเด็นที่ถูกพูดถึงอีกเรื่องหนึ่งคือระยะเวลาในการผลิตน้ำหมักป่าเชิง น้ามหาบ่าบัด หรือน้ำหมักชีวภาพจะใช้ระยะเวลาในการหมักนานมากถึง 10 ปี ระยะเวลาในการหมักถือเป็นปัจจัยหนึ่งที่ต้องควบคุมในการหมักน้ำหมักชีวภาพเพื่อการบริโภค เวลาที่ใช้ในการหมัก แต่ละชนิดจะต้องขึ้นกับ ระยะเวลาการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ และเวลาในการการสกัดสารจากวัตถุดิบที่เราต้องการออกมาอยู่ในน้ำหมัก กระบวนการหมักจึงสิ้นสุดลง หากหมักนานเกินไปอาจเกิดผลเสียโดยทำให้จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ ตายหมด และสารจากผักผลไม้ที่ได้จากการหมักสลายไป ดังนั้น “น้ำหมักสมุนไพร สูตร มหาบ่าบัด ป่าเชิง หมักนาน 10ปี” จึงไม่มีสารและจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์เหลืออยู่ในน้ำหมัก นอกจากนี้ยังตรวจพบจุลินทรีย์ก่อโรคทั้งแบคทีเรียและเชื้อราเจือปนอยู่ด้วย เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและพบว่าไม่ผ่าน อย.

อรสา สุกสว่าง. (ม.ป.ป.). การศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้าน: น้ำหมักเชิง. สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2559, จาก <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/2555/KC4912005.pdf>
ไชยวัฒน์ ไชยสุต. (2553). *ไขข้อข้องใจ กรณีน้ำหมักชีวภาพ*. สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2559, จาก http://www.prcmu.cmu.ac.th/perin_detail.php?perin_id=70
Duongruitai Nicomrat. (2014). *JOURNAL OF APPLIED SCIENCES RESEARCH*. สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2559, <http://www.aensiweb.com/old/jasr/jasr/2013/6198-6203.pdf>