

สินค้าบำรุงสมองตัวใหม่...คืออะไรกันแน่ ?

นำเสนอเมื่อ : 28 มี.ค. 2552

Soy Peptide" สินค้าบำรุงสมองตัวใหม่ มันคืออะไรกันแน่ะ ?!?

ได้อ่านบทความนี้จาก นิตยสาร "ฉลาดซื้อ" ฉบับที่ 94 โดย รศ.ดร.แก้ว กังสดาลอำไพ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล มาเล่าถึง "Soy Peptide" ได้ดีจริงๆ ก็เลยนำมาแบ่งปันกันนะครับ

"Soy Peptide" สินค้าบำรุงสมองตัวใหม่ ที่มีการโฆษณาผ่านสื่อโทรทัศน์อย่างครึกโครม แต่จริงๆ แล้วมันคืออะไรกันแน่ มันมีประโยชน์ หรือสามารถทำให้เราฉลาดขึ้น ได้จริงๆ เหรอ

เมื่อไม่นานมานี้ มีสินค้าเครื่องสำอางตัวหนึ่ง ซึ่งแปลกใหม่ในสายตาของประชาชน ที่ชื่อว่า "Soy Peptide" ซึ่งก็คือส่วนผสมของโปรตีนที่ได้มาจากถั่วเหลือง โดยมีการโฆษณาแบบทุ่มทูนไม่อัน จากการสังเกตจะพบว่าในช่วงเวลาโพรม์ใหม่ โทรทัศน์ทุกช่องจะยิงโฆษณา "Soy Peptide" พร้อมกัน แมวว่า ออย.จะอนุญาตให้ขายและโฆษณาสินค้านี้ แด่นักวิชาการยังคงมีความสงสัย เพราะผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างว่า "เมื่อกินเข้าไปแล้วจะดูดซึมไปช่วยสมอง"

ด้วยความสงสัยดังกล่าว จึงเริ่มหาตัวช่วยมาศึกษาเรื่องนี้ โดยใช้การค้นหาข้อมูลจากเว็บไซต์ Google พบว่า มีผู้รู้ให้ข้อมูลที่น่าสนใจ ตรงไปตรงมาและปราศจากผลประโยชน์ทับซ้อนเกี่ยวกับสินค้าตัวนี้ ดังนั้น จะขอยกตัวอย่างมาใหญ่ พร้อมเพิ่มเติมข้อมูลบางประการ

· เว็บไซต์แรกระบุว่า "...ผลออกมาปรากฏว่า กลุ่มที่ได้รับ Soy Peptide มีแนวโน้มที่จะมีความจำ การเรียนรู้ที่ดีกว่ากลุ่มที่ไม่ได้กิน แดขอโทษครับ การทดลองนี้ทำในคนเพียง 10 คนเท่านั้น หากแบ่งเป็น 2 กลุ่มตามที่ว่า นั่นคือ มีเพียง 5 คนเท่านั้น ที่มีผลการทดลองแบบนี้" และอีกตอนก็มีการวิเคราะห์งานวิจัยชิ้นหนึ่งของผู้ผลิตว่า "...ผลการทดลองไม่เคยได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิทยาศาสตร์ที่ไหนเลย ทำให้ไม่สามารถตรวจสอบได้ว่า การทดลองนี้มีความเหมาะสมหรือไม่"

· ขณะที่อีกเว็บไซต์หนึ่ง ระบุว่า "...Soy Peptide are manufactured by fermentation of defatted soy grits." (Soy Peptide ถูกผลิตจากการหมักถั่วเหลืองไร้ไขมันบด)

คุณสมบัติของ Soy Peptide ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับแบคทีเรีย คือ สามารถทำให้เกิดการยึดเหนี่ยวกับกระดูกประกอบต่างๆ ไม่แพกัลดูเตนในข้าวสาลี ทำหน้าที่เป็นตัวกลางให้ไขมันจับตัวกับสารอื่นๆ ที่ละลายน้ำได้ สรุปแล้ว Soy Peptide สามารถทำเป็นอาหารสัตว์ได้ทุกอย่าง เพราะเป็นโปรตีนที่ดูดีมากๆ ผู้บริโภคจึงคงเบาใจได้ว่า เมื่อดื่มแล้ว จะได้รับโปรตีนอยู่บ้าง ไม่ใช่ได้แต่เน่าเป่าผสมสารอาหารเล็กน้อย

จากการทำการวิจัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองต่างๆ เช่น นมถั่วเหลือง เต้าหู้ และโยเกิร์ตถั่วเหลือง ทำให้ทราบว่า "นมถั่วเหลือง" หรือแมดโปรตีนชนิดต่างๆ เมื่อถูกย่อยในกระเพาะอาหารคนหรือสัตว์ ก็จะได้ออกมาเป็น "Peptide" ที่สามารถจับสารพิษ เช่น สารกอมะเร็งได้ด้วยความสัมพันธ์ทางกายภาพ

นอกจากนี้ ยังมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์อีกว่า ในการหมักถั่วเหลืองด้วยแบคทีเรีย นั้น อาจได้สารกระตุ้นภูมิคุ้มกันทานให้เข้มแข็งขึ้น ดังนั้น สินค้าที่เป็นถั่วเหลืองหมัก ก็คงไม่ถึงกับไร้ประโยชน์เสียทีเดียว แต่มันเป็นอย่างไรที่เด็กๆ ระบุไว้ในอีกเว็บไซต์ว่า

".....กินแล้วเกรดเฉื่อยจะดีขึ้นหรือไม่ ส่วนผมยังไม่เคยกินเลย เพราะถ้ากิน Soy Peptide แล้ว คงต้องอดข้าวประมาณ 2 วัน ดังนั้น ถึงจะกิน Soy Peptide ได้ ตอนนั้นสมองผมคงจะผ่อไปแล้วครับ (ราคาแพงมากง) " ?!?

นิตยสาร "ฉลาดซื้อ"

ทำหน้าที่เป็นแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือที่ทำหน้าที่อย่างเที่ยงตรงรวมในการเล่าความจริงให้ผู้บริโภคตาต่างๆ เราได้รับทราบมาโดยตลอด อาจจะหาได้ยากตามแผงหนังสือทั่วไปเพราะนิตยสารเล่มนี้ไม่ได้ด้วยมวลสมาชิกครับ สนใจสามารถติดต่อได้ที่ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค 4/2 ซ.วัฒนธรรมไทย แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400 โทรศัพท์ 0-2248-3734-7 โทรสาร 0-2248-3733 อีเมล webmaster@consumerthai.org นะครับ

แหล่งข้อมูล

· รศ.ดร.แก้ว กังสดาลอำไพ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล "Soy Peptide" สินค้าบำรุงสมองตัวใหม่ มันคืออะไรกันแน่ะ" ฉลาดซื้อ ฉบับที่ 94