



ภาพ: เฟซบุ๊ก Tea Oil Center

"น้ำมันเมล็ดงา" ทางเลือกผู้บริโภค

ด้วยพระวิสัยทัศน์
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี

ปัจจุบัน ผู้บริโภคมีความตื่นตัว ระวังระวังในเรื่องการดูแลสุขภาพ รวมถึงมองหาอาหารทางเลือกที่จะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายและลดความเสี่ยงในการเกิดโรค มีข้อได้แแย้งใหม่ๆ มากมายเกี่ยวกับความเชื่อในการรับประทานอาหารหรือเรื่องของประโยชน์ของอาหารประเภทต่างๆ

ประโยชน์ของไขมันบางประเภท ก็เป็นอีกหนึ่งประเด็น ที่ในปัจจุบันมีผลวิจัยมากมายรองรับว่าเป็นสารอาหารที่อุดม ด้วยคุณค่า การเลือกรับประทานไขมันประเภทไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว และไม่ิ่มตัวเชิงซ้อน เช่น น้ำมันพืชบางชนิด จะช่วยลดไขมัน ไม่ดีในเลือด หรือลดคอเลสเตอรอล LDL ทำให้ลดความเสี่ยง ในการเกิดโรคหัวใจ

"น้ำมันเมล็ดชา" เริ่มมีผู้นำมาใช้ประกอบอาหาร เนื่องจากอุดมไปด้วยไขมันไม่อิ่มตัว นอกเหนือจากใช้ในการ บริโภค น้ำมันเมล็ดชาสามารถนำไปผลิตเป็นเครื่องสำอาง บำรุงเส้นผมและผิว โดยการวิจัยและทดสอบกับอาสาสมัคร พบว่าโลชั่นที่ผสมน้ำมันเมล็ดชา 5% และ 10% ช่วยปรับ สภาพผิวเรียบเนียนขึ้น เพิ่มความชุ่มชื้น ความยืดหยุ่น ลดความ หยาบกร้านและริ้วรอยบนผิวได้ภายใน 8 สัปดาห์

กากของเมล็ดชาที่ได้จากการหีบน้ำมันออกแล้ว ก็ยังมี สารซาโปนิน 11-18% ซึ่งสามารถนำไปใช้เป็นสารลดแรงตึงผิว และทำให้เกิดฟอง สำหรับใช้ในการผลิตน้ำยาทำความสะอาด ต่างๆ รวมถึงน้ำยากำจัดศัตรูพืช เช่น หอยเชอรี่ในนาข้าว



ในประเทศไทย ศูนย์วิจัยและ พัฒนาชา น้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิ ชัยพัฒนา วิจัยและพัฒนาในการนำ น้ำมันเมล็ดชามาใช้ ประโยชน์ ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ เริ่มดำเนินการ อย่างเป็นทางการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554

ศูนย์ฯ ประสบผลสำเร็จในการพัฒนาและผลิตเครื่องสำอาง สบู่ บอดีออยล์ ครีมนกันแดด ผลิตภัณฑ์ดูแลเส้นผม ฯลฯ จากน้ำมันเมล็ดชา โดยได้รับการตอบรับที่ดีเป็นอย่างมาก จากผู้ซื้อ และยังได้มีการขยายไปยังการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชน้ำมันอื่นๆ ด้วย เช่น มะรุม และงาหม่อน

แรกเริ่มปลูกและพัฒนาต้นชาน้ำมันในไทย

ย้อนไปในปี พ.ศ. 2546 รองศาสตราจารย์ ดร.นลิน นิลอุบล อาจารย์ผู้ก่อตั้ง ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้นำความกราบ บังคมทูลสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ถึงประโยชน์ของกาค ชา น้ำมัน รวมถึงความเป็นไปได้ในการส่งเสริมการปลูกชาสายพันธุ์ **คามิเลีย โอลีเฟรา (Camellia Oleifera)** ในประเทศไทย

“ นอกเหนือจากใช้ในการบริโภค น้ำมันเมล็ดชาสามารถนำไป ผลิตเป็นเครื่องสำอาง บำรุงเส้นผม และผิว โดยการวิจัยและทดสอบกับ อาสาสมัคร พบว่าโลชั่นที่ผสมน้ำมัน เมล็ดชา 5% และ 10% ช่วยปรับ สภาพผิวเรียบเนียนขึ้น



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้ทรงศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมด้วยพระองค์เอง และได้รับสั่งกับ **ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล** กรรมการและเลขาธิการมูลนิธิชัยพัฒนา ว่าทรงสนพระทัยในการนำต้นชาน้ำมันมาปลูกในประเทศ

ในปี พ.ศ. 2547 ดร.สุเมธ ได้มีโอกาสเข้าชมโรงงานชาน้ำมันแห่งหนึ่งในเมืองคุนหมิง มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน และได้ซื้อน้ำมันเมล็ดชากลับมาตุลเกล้าฯ ถวาย ทรงรับสั่งว่าได้ทรงนำน้ำมันเมล็ดชาไปประกอบอาหารแล้ว เป็นน้ำมันที่ดีมาก จึงได้มีพระราชกระแสให้มูลนิธิชัยพัฒนาดำเนินการทดลองปลูกต้นชาน้ำมัน *Camellia Oleifera* และผลิตน้ำมันเมล็ดชา

มูลนิธิฯ จึงดำเนินการติดต่อขอรับเมล็ดพันธุ์และต้นอ่อนชาน้ำมัน จากสถาบันพฤกษศาสตร์มณฑลยูนนาน โดยในครั้งแรกได้รับการส่งมอบเมล็ดพันธุ์ประเภทดอกสีแดงและสีขาวจำนวน 10 กิโลกรัม และต้นอ่อนชาน้ำมันประเภทดอกสีแดงและขาว 61 ต้น มาทดลองปลูกในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยการดูแลของกรมวิชาการเกษตร โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ปรากฏว่าต้นชาน้ำมันสามารถเจริญเติบโตได้ดีในภูมิอากาศภาคเหนือของประเทศไทย จึงได้พระราชทานพระราชานุมัติแต่งตั้ง **หม่อมราชวงศ์ ดิศน์ดดา ดิศกุล** เป็นผู้อำนวยการโครงการศึกษาและพัฒนาการปลูกชาน้ำมันของมูลนิธิชัยพัฒนา

คณะทำงานได้เริ่มปฏิบัติการตามล่าหาชาน้ำมัน โดยเดินทางไปศึกษาชนิดและพันธุ์วิธีการปลูก เยี่ยมโรงงานผลิตชาน้ำมันในสาธารณรัฐประชาชนจีน เชิญคณะผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันวิจัยป่าไม้กวางสี มณฑลกวางสี สาธารณรัฐประชาชนจีน มาถ่ายทอดความรู้และศึกษาสภาพภูมิประเทศในภาคเหนือของไทย รวมถึงให้การแนะนำสายพันธุ์ใหม่ที่จะช่วยให้ได้ผลผลิตที่มากกว่าพันธุ์ดั้งเดิม มีการนำคณะทำงานไทยเดินทางไปประเทศจีนหลายครั้ง เพื่อศึกษาเพิ่มเติมและจัดหาเมล็ดและต้นอ่อนที่เหมาะสม และทดลองปลูกกับขยายพันธุ์ในพื้นที่ **โครงการพัฒนาตอยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ** จังหวัดเชียงราย และพื้นที่ใกล้เคียง จำนวน 3,000 ไร่

ศูนย์วิจัยและพัฒนาขนาน้ำมันและพืชน้ำมัน จึงก่อตั้งขึ้นใน พ.ศ. 2554 ที่ตำบลเวียงพางคำ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ทำหน้าที่เป็นทั้งศูนย์วิจัยพัฒนาเป็นที่ตั้งของโรงงานผลิตขนาน้ำมันและพืชน้ำมัน เป็นสถานที่จัดแสดงนิทรรศการเกี่ยวกับขนาน้ำมัน ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากขนาน้ำมัน **ร้านอาหาร เมล็ดชา** และสวนสาธารณะหรือพื้นที่สีเขียว ที่ประชาชนสามารถเข้ามาพักผ่อนและออกกำลังกาย

ในปัจจุบัน พื้นที่ดำเนินการปลูกต้นขนาน้ำมันของศูนย์ฯ อยู่ในหลายพื้นที่ในจังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ และนครราชสีมา รวมกว่า 3,500 ไร่ รวมจำนวนต้นขนาน้ำมันกว่า 570,000 ต้น สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงกล่าวเมื่อครั้งเสด็จพระราชดำเนินไปทรงเปิดงานเทศกาลน้ำมันเมล็ดชา ภัทรพัฒน์ เมื่อปี พ.ศ. 2559 ว่า

“ ปัจจุบัน พื้นที่ดำเนินการปลูกต้นขนาน้ำมันของศูนย์ฯ อยู่ในหลายพื้นที่ในจังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ และนครราชสีมา รวมกว่า 3,500 ไร่ รวมต้นขนาน้ำมันกว่า 570,000 ต้น

"ขอเล่าเรื่องตั้งเดิมตั้งแต่โบราณ ความเริ่มจากอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มาถามว่ามีเมล็ดชาขายหรือไม่ จะเอามาทำยาฆ่าแมลงเลยงั้นว่าเมล็ดชาเป็นอย่างไร จึงให้เจ้าหน้าที่ไปดูงานที่จีน ทางจีนเขาก็บอกรู้จักกันมานานแล้ว ที่บ้านแต่ละคนจะมีหีบไว้หีบน้ำมันจากเมล็ดชาใช้กันในครัวเรือน แล้วก็มีการโรงงานขนาดใหญ่ซึ่งทางจีนอธิบายให้ฟังว่า น้ำมันเมล็ดชาให้ประโยชน์หลายอย่าง ใช้ประกอบอาหารได้ มีคุณสมบัติให้ประโยชน์กับร่างกายลักษณะคล้ายน้ำมันโอลีฟของตะวันตก เราจึงเรียกกันว่าน้ำมันโอลีฟตะวันออก นอกจากนี้ ยังนำมาทำเครื่องสำอางปกป้องผิวตั้งแต่หัวจรดเท้า เช่น ครีม สบู่ และน้ำมันใส่ผม และมีสรรพคุณด้านเภสัชกรรม"

"แต่ว่าเท่าที่จีนแนะนำ ถ้าเป็นขนาน้ำมันชนิดดอกสีขาว ใช้ทำอาหาร ทำเครื่องสำอางได้ แต่ที่มีสรรพคุณทางยา ต้องเป็นชนิดที่ดอกสีแดง เราก็กำลังลองดูอยู่ แต่ที่ผ่านมาไม่ประสบความสำเร็จ เพราะต้องการอากาศที่เย็น และต้องการความสูงมากกว่า แต่ที่เราปลูกมาได้ผลดี และมีผลผลิตออกมาเยอะ ทางจีนมาดูแล้วก็บอกว่าไม่สามารถแนะนำได้แล้ว เพราะสภาพภูมิอากาศ ภูมิประเทศของไทยและจีนไม่เหมือนกัน เพราะฉะนั้นนักเกษตรไทยต้องค้นคว้าด้วยตัวเอง ก็ต้องศึกษากัน"

"ซึ่งมูลนิธิชัยพัฒนาร่วมมือกับมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง โดยได้ให้ทุนเพื่อจ้างเกษตรกร และให้ความรู้เกษตรกรให้ทำด้วยตนเอง พวกเขาทำได้ดี แต่ที่มีจำนวนมากที่สุดคือ อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย แต่การนำชาลงมา ก็ไม่ได้ทำได้ง่าย เพราะเส้นทางถนนขรุขระ ร้ายกาจ ในประเทศไทยยังไม่ได้ได้รับความนิยมแพร่หลาย แต่ในจีนมีความต้องการสูงมาก"



ทำไมต้องน้ำมันเมล็ดชา

ต้นชาน้ำมัน เป็นพืชสกุลชา (Camellia L.) วงศ์ Theaceae ที่สามารถนำเมล็ดแห้งมาบีบสกัดน้ำมันสำหรับใช้ในการบริโภค หากสืบค้นประวัติของต้นชาน้ำมัน จะพบว่ามันมีถิ่นกำเนิดมาแต่โบราณในมณฑลทางใต้ของจีน นับว่าทางตอนใต้ของจีน บริโภคน้ำมันที่ได้จากเมล็ดชามาเนิ่นนานและรู้จักกันในแผ่นดินจีนมานานกว่า 1,000 ปี



น้ำมันที่ได้จากเมล็ดของต้นชาน้ำมันมีองค์ประกอบไขมันที่ดีต่อร่างกายไม่น้อยกว่าน้ำมันมะกอกซึ่งได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ไม่มีกรดไขมันทรานส์ ทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมวิตามิน A D E และ K ได้อย่างมีประสิทธิภาพ กับมีกรดไขมันอิ่มตัวที่ไม่ดีต่อร่างกายต่ำ ในขณะที่มีกรดโอเมก้า-9 สูง 81-87% กรดโอเมก้า-6 13-28% และกรดโอเมก้า-3 1-3% กรดไขมันไม่อิ่มตัวเหล่านี้ช่วยลดระดับ LDL หรือคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดีในร่างกายและเพิ่มระดับ HDL หรือคอเลสเตอรอลชนิดดีให้กับร่างกาย ช่วยป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดตีบตัน โรคอัมพาต ความดัน เบาหวาน และโรคหัวใจ จึงเหมาะกับผู้ที่มีภาวะน้ำหนักเกิน สตรีมีครรภ์ และผู้สูงอายุ

น้ำมันเมล็ดชาอุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่มีฤทธิ์สูง ซึ่งนอกจากจะช่วยยืดอายุการใช้งานของน้ำมันให้นานขึ้นแล้ว การมีจุดเดือดเป็นควีนสูงที่ 252 องศาเซลเซียส ทำให้สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายวิธี ทั้งทอด ผัด หรือเป็นส่วนประกอบน้ำสลัด หรือซอสหมักเนื้อสัตว์

น้ำมันเมล็ดชานับเป็นทางเลือกในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งมีหัวใจหลักอยู่ที่การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง ปัจจุบัน น้ำมันเมล็ดชาได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา และมูลนิธิโรคหัวใจได้อนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ **อาหารรักษหัวใจ** ในสินค้าน้ำมันเมล็ดชาภายใต้ตราสินค้า **ภัทรพัฒน์** และการกำกับดูแลของมูลนิธิชัยพัฒนา

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงมีพระเมตตาพระราชทานเมนูอาหารที่ใช้ น้ำมันเมล็ดชาเป็นส่วนประกอบ อาทิ โครเก็ต เบคอน ซุปมะเขือเทศ น้ำสลัดน้ำมันเมล็ดชา ข้าวต้ม เป็นต้น ทุกเมนูจะทรงเน้นว่าต้องปรุงง่าย มีคุณค่าทางโภชนาการ และต้องอร่อย

“ **ชาน้ำมัน มีองค์ประกอบไขมันที่ดีต่อร่างกายไม่น้อยกว่าน้ำมันมะกอก ซึ่งได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ไม่มีกรดไขมันทรานส์ ทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมวิตามิน A D E และ K ได้อย่างมีประสิทธิภาพ** ”



เมื่อเดือนตุลาคม พ.ศ. 2563 ฝ่ายประชาสัมพันธ์ของศูนย์วิจัยและพัฒนาขนาน้ำมันและพืชน้ำมัน ให้ข้อมูลต่อหนังสือพิมพ์ประชาชาติธุรกิจว่าที่ผ่านมาศูนย์ฯ ได้รับการติดต่อจากเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์บำรุงผิวแบรนด์ดังระดับโลกในการขอซื้อน้ำมันเมล็ดชาเพื่อนำไปเป็นส่วนประกอบเครื่องสำอาง แต่ศูนย์ฯ ไม่สามารถรองรับได้ อันเนื่องมาจากวัตถุดิบที่มีจำกัด



นับว่าโอกาสในการขยายตลาดน้ำมันเมล็ดชา และการเพิ่มความนิยมแพร่หลายในการบริโภคน้ำมันเมล็ดชา มีแนวโน้มที่จะเติบโตได้ในอนาคต

ต่อยอดด้วย Deep Science & Technology

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย นำโดยศาสตราจารย์ ดร.นงนุช เหมือนสิน อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี ได้นำทีมคณาจารย์ นักวิจัย และนิสิต เข้าพบผู้บริหารมูลนิธิชัยพัฒนา และได้รับโจทย์จากมูลนิธิฯ ในการต่อยอดการพัฒนาของศูนย์วิจัยและพัฒนาขนาน้ำมันและพืชน้ำมัน ในการดำเนินการศึกษา ทดลองปลูกและพัฒนาขนาน้ำมันเมล็ดชาสายพันธุ์คามิเลีย โอลิเฟรา ได้มีการสร้างโจทย์ให้นิสิตทำการวิจัยทางการตลาด ตลอดจนหาวิธีแก้ไขจุดด้อยของน้ำมันเมล็ดชาด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ผ่านการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์เชิงลึก (Deep Science & Technology) สกัดเมล็ดชาด้วยวิธีเคมีสะอาด หรือ Green Chemistry โดยสูตรที่คณะฯ วิจัย ได้ออกมาเป็นกระบวนการธรรมชาติ (Green Process) ที่จะช่วยลดปริมาณของเสียต่อสิ่งแวดล้อม และมีกลิ่นที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารมากยิ่งขึ้น เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภคในการบริโภคน้ำมัน โดยตั้งเป้าไปสู่การผลิตและจำหน่ายในเชิงอุตสาหกรรมต่อไปในอนาคต

โครงการสนองพระราชดำริในการริเริ่มและพัฒนากลุ่มผลิตภัณฑ์ขนาน้ำมัน นอกจากจะเป็นทางเลือกในการสร้างแหล่งอาหารคุณภาพสูงและเป็นประโยชน์ต่อร่างกายประชาชนแล้ว ยังเป็นการช่วยแก้ไขปัญหาป่าเสื่อมโทรม สร้างรายได้ แก้ไขความยากจนเก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเพิ่มมูลค่าในระยะยาวและยังเป็นวิธีในการช่วยป้องกันการชะล้างพังทลายของหน้าดินบริเวณเชิงเขา และยังสามารถพัฒนาแหล่งเพาะปลูก ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ในอนาคตอีกด้วย



เมนูพระราชทาน "โครกิตอบคอน"

ส่วนประกอบ

- มันฝรั่งสด 2,000 กรัม
- เบคอนทอดกรอบด้วยน้ำมันเมล็ดชา 1,000 กรัม
- พริกไทยดำ 30 กรัม
- เกลือ 10 กรัม
- แป้งหมี ใช้คลุกก่อนทอดพอประมาณ
- ไข่ไก่ ตีจนไข่แดง-ขาว เข้ากันดี
- เกล็ดขนมปังป่นหยาบ
- น้ำมันเมล็ดชา

วิธีทำ

1. หั่นมันฝรั่งเป็นแว่นและต้มให้สุก สะเด็ดมันฝรั่งให้แห้งและบดให้ละเอียด ปรุงรสมันฝรั่งบดที่ทิ้งไว้ให้เย็นด้วยเกลือและพริกไทย
2. นำเบคอนทอดกรอบมาผสมกับมันฝรั่งบดและปั่นให้เป็นก้อน
3. นำมาคลุกกับแป้งหมี ไข่ และเกล็ดขนมปังตามลำดับ แล้วลงทอดในน้ำมันเมล็ดชาจนมันฝรั่งบดเป็นสีเหลืองทอง

ที่มาของข้อมูล :

- ศูนย์วิจัยและพัฒนาขนาน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิชัยพัฒนา www.teaoilcenter.org
- คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- หนังสือ เมนูพระราชทาน 60 พรรษา
- มติชน วันที่ 9 พฤศจิกายน 2559
- ประชาชาติธุรกิจ วันที่ 9 ตุลาคม 2563
- กรุงเทพธุรกิจ วันที่ 16 ตุลาคม 2563