

สุดยอดสารต้านอนุมูลอิสระ “Ergothioneine” ได้ รับสถานะ GRAS จากอย.สหรัฐฯ

ถือเป็นการตัดสินใจที่จะช่วยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเวชศาสตร์ชะลอวัย

ผลวิจัยล่าสุดเผยการบริโภค Ergothioneine มีส่วนช่วยลดภาวะความทรงจำบกพร่อง

Blue California ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายส่วนผสมจากชาเทิร์นแคลิฟอร์เนีย ประกาศว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสหรัฐฯ (FDA) ได้ออกหนังสือรับรองความปลอดภัย Generally Recognized as Safe (GRAS) ให้แก่ผลิตภัณฑ์ ErgoActive(R) (Ergothioneine หรือ Ergo) ภายใต้เงื่อนไขการใช้งานตามที่กำหนด การตัดสินใจครั้งนี้ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถใช้สารประกอบต้านอนุมูลอิสระดังกล่าวในผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภคที่วางจำหน่ายได้ ทั้งเครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ความงาม อาหาร เครื่องดื่ม และโภชนเภสัช

สารประกอบดังกล่าวเป็นกรรมสิทธิ์ของ Blue California และเป็นผลิตภัณฑ์ Ergothioneine หนึ่งเดียวในตลาดที่ได้จากกระบวนการหมักตามธรรมชาติ โดย Katie Ferren รองประธานฝ่ายขายและการตลาด เปิดเผยว่า “กระบวนการหมักอันเป็นเอกลักษณ์ของ Blue California เป็นที่นิยมในอุตสาหกรรม เนื่องจากวิธีอื่นๆ ล้วนใช้การสังเคราะห์ทางเคมี”

คุณสมบัติของ Ergo ในการต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบมีส่วนช่วยป้องกันและต่อสู้กับภาวะเครียดจากออกซิเดชัน โดยปกติแล้วร่างกายของเราจะได้รับกรดอะมิโนตามธรรมชาติจากอาหาร โดยเฉพาะเห็ดซึ่งอุดมไปด้วยกรดดังกล่าว ผลวิจัยล่าสุดพบความสัมพันธ์ระหว่างระดับของ Ergo ในร่างกาย การบริโภคเห็ด และภาวะความทรงจำบกพร่องจากความชราที่ลดลง

Hadi Omrani ผู้อำนวยการฝ่ายเทคนิคและกฎหมายผลิตภัณฑ์ กล่าวว่า “การได้รับสถานะ GRAS ทำให้ผลิตภัณฑ์ ErgoActive(R) สามารถวางขายได้และมีมูลค่ามากในเชิงพาณิชย์”

ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมีอยู่ 3 ฉบับ โดยฉบับล่าสุดคืองานวิจัยที่เผยแพร่ทางวารสาร Journal of Alzheimer’s Disease เมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2562 ในบทความ “The Association between Mushroom Consumption and Mild Cognitive Impairment: A Community-Based Cross-Sectional Study”

การวิจัยดังกล่าวจัดทำขึ้นในสิงคโปร์โดยกลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านชีววิทยาศาสตร์จากวิทยาลัยแพทย ภาควิชาชีววิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และโรงพยาบาลต่างๆ โดยพบว่าผู้ใหญ่อายุ 60 ปีขึ้นไปที่บริโภคเห็ดน้อยกว่ากลุ่มควบคุมที่มีอายุเท่ากันและบริโภคเห็ดมากกว่า มีอัตราการเกิดภาวะความทรงจำบกพร่องสูงกว่า ข้อมูลดังกล่าวช่วยสนับสนุน

สมมติฐานใหม่ที่ว่าสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในเห็ดและ Ergo อาจช่วยชะลอการเสื่อมของระบบประสาทได้

ในการวิจัยก่อนหน้านี้เมื่อปี 2559 คณะนักวิจัยสังเกตเห็นความแตกต่างอย่างมากของระดับ Ergo ในผล
าสมาระหว่างกลุ่มทดลอง และตั้งสมมติฐานว่า “ภาวะขาด Ergo อาจเป็นปัจจัยเสี่ยงที่มีแนวโน้มทำให้เกิดโรคจาก
การเสื่อมของระบบประสาท” ผู้เข้าร่วมการทดลองดังกล่าวมีอายุเฉลี่ย 75 ปี และผลการวิจัยได้รับการเผยแพร่ทาง
วารสาร Biochemical and Biophysical Research Communications ในบทความ “The Ergothioneine levels
in an elderly population decrease with age and incidence of cognitive decline: a risk factor for
neurodegeneration?”

สมมติฐานที่ว่า Ergo อาจมีส่วนช่วยลดภาวะความทรงจำบกพร่อง ได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมเมื่อปลายปีที่แล้ว
เมื่อนักชีวเคมีชาวอเมริกัน Dr. Bruce Ames ได้เปิดเผยข้อมูลที่บ่งชี้ว่า ระดับการบริโภค Ergo ที่ลดลงอาจนำไปสู่
การทำลายชีวโมเลกุลในร่างกาย เช่น โปรตีน ไซมัน และดีเอ็นเอ งานวิจัยดังกล่าวเผยแพร่ทางวารสาร
Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America (PNAS)

Dr. Bruce Ames ระบุในบทความ “Prolonging healthy aging: Longevity vitamins and proteins” ว่า Ergo
และสารประกอบในอาหารบางชนิดเป็น “วิตามินอายุยืนตามคำเล่าลือ” โดยสมมติฐานหลักของเขาคือ การบริโภค
Ergo และวิตามินอื่นๆ น้อยลงตลอดชีวิต ซึ่งอาจเกิดจากการบริโภคอาหารแปรรูปมากเกินไปหรือการบริโภคอาหาร
ที่ไม่ได้อุดมไปด้วย Ergo อาจมีส่วนทำให้เกิดโรคหลายโรค ในทางกลับกัน การบริโภค Ergo อย่างเพียงพออาจ
ช่วยส่งเสริมการสูงวัยอย่างมีสุขภาพดี โดยเฉพาะเมื่อประกอบกับพฤติกรรมการกินที่ดีต่อสุขภาพ

เกี่ยวกับ Blue California

Blue California ผลิตส่วนผสมคุณภาพสูงป้อนตลาดโลกมานานกว่า 20 ปี บริษัทพัฒนานวัตกรรมและการผลิต
สารประกอบจากธรรมชาติและสารสกัดจากพืชที่มีความบริสุทธิ์สูง สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม เครื่อง
สำอาง การแต่งกลิ่นและรส และโภชนเภสัช สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.bluecal-ingredients.com

Blue California จะเข้าร่วมงานจัดแสดงสินค้า SupplySide West 2019 ที่ลาสเวกัส (บุรุษหมายเลข 3051)