

บทที่ 5

อภิปรายและสรุปผลการทดลอง

1. ฤทธิ์ทางเคมีวิทยาระยะเฉียบพลันของพริกต่อระบบเมตาบólism

การศึกษาพัฒนาที่สำคัญของการศึกษาครั้งนี้หลังจากกินข้าวแบบมีพริกที่มีปริมาณ capsaicin 0.4 มก./กก. น้ำหนักตัว คือ เพิ่มอุณหภูมิกายในบางช่วงเวลา ลดระดับสูงสุดของน้ำตาลในเลือด ลด oxygen consumption และ carbon dioxide production ในบางช่วงเวลาเมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างจากค่าเริ่มต้นของวันที่กินข้าวแบบมีพริกกับกินข้าวแบบไม่มีพริก อย่างไรก็ตาม เมื่อวิเคราะห์พื้นที่ได้กราฟของความแตกต่างจากค่าเริ่มต้นรวมตลอดการทดลอง 180 นาทีกลับไม่แสดงผลเหล่านี้ของพริก รวมทั้งเมื่อวิเคราะห์ตัวแปรอื่นๆทางระบบเมตาบólism คือ carbohydrate oxidation rates, fat oxidation rates, blood insulin และ respiratory exchange ratio ก็ไม่แสดงผลใดๆ ในขณะที่ การศึกษาของ Matsumoto et al. (2000) พบว่าพริกสามารถเพิ่มอุณหภูมิกายได้ และการศึกษาของ Monsereenusorn et al. (1980) และ Chaiyasisit et al. (2009) พบว่าพริกลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ จึงอาจเป็นไปได้ว่าพริกอาจมีผลกระทบระยะเฉียบพลันบางส่วนต่อระบบเมตาบólism ของร่างกายได้ แต่พริกในปริมาณที่ทำการทดลอง และในลักษณะที่ทำการทดลองคือการรับประทานพร้อมกับอาหารด้วยขนาดที่ตัวอย่างของงานวิจัยนี้ส่วนใหญ่ (81.8%) ระบุว่าผู้คนปานกลาง (ระดับคะแนน 6.37 ± 0.26 จากคะแนน 0-10) ไม่เพียงพอที่จะก่อผลกระทบระยะเฉียบพลัน ต่อระบบเมตาบólism อีกต่อไป แต่จากการศึกษาของ Chaiyasisit et al. (2009) ที่กินพริกขี้หูสุด 5 ก. (capsaicin 26.6 มก.) พร้อมกับโภชนาต 75 ก. ในน้ำ 150 มล. ก็อาจแสดงผลที่มีนัยสำคัญได้ ทั้งนี้อาจเนื่องจากพริกเป็นส่วนประกอบพื้นฐานของอาหารในชีวิตประจำวันของคนไทยอยู่แล้ว ความคุ้นเคยกับรสเผ็ดที่ผสมอยู่ในอาหารที่รับประทานมาตั้งแต่เริ่มรับประทานอาหารได้เช่นเดียวกับผู้ใหญ่ (นานกว่าสิบปี) อาจทำให้ร่างกายอาสาสมัครปรับตัวให้เขยื้อนกับผลต่อระบบเมตาบólism นี้ได้ เป็นผลให้ปริมาณและลักษณะการได้รับพริกพร้อมอาหารเหมือนที่ได้รับในชีวิตประจำวันนี้ไม่ปรากฏอย่างมีนัยสำคัญ แม้จะแสดงแนวโน้มให้เห็นได้บางส่วนอย่างที่ปรากฏในงานวิจัยนี้

อย่างไรก็ตาม ผลการวิจัยนี้ไม่สอดคล้องกับ Shin and Moritani (2007) ที่รายงานว่าการกิน capsaicin 150 มก. ในอาหารก่อนออกกำลังกาย 1 ชั่วโมงสามารถลด carbohydrate oxidation rate แต่เพิ่ม fat oxidation rate ที่ 30 นาทีหลังการกิน และพบการลดลงของ respiratory gas exchange ratio อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับการกินอาหารที่ไม่มีพริก และไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ Ahuja et al. (2006) ที่ได้ทำการศึกษาในคนอ้วน พบว่าการได้รับ capsaicin 30 มก. เป็นเวลา 4 สัปดาห์สามารถลดระดับอินซูลินได้ ซึ่งผลที่แตกต่างกันนี้อาจเนื่องจากการออกแบบการศึกษาที่ต่างกันโดย Shin and Moritani (2007) และ Ahuja et al. (2006) ทำการศึกษาในคนอ้วน ในขณะที่การศึกษาครั้งนี้ทดลองในคนน้ำหนักปกติ ซึ่งอาจมีการตอบสนองทางระบบเมตาบólismแตกต่างกันได้ นอกจากนี้ขนาดของ capsaicin ที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้ยังมีขนาดต่ำกว่า ($16.96-24.40$ มก.) ถึงแม้ว่าจะรวม dihydrocapsaicin ($4.86-6.99$ มก.) แล้วก็ตาม และการศึกษาในครั้งนี้จะให้อาสาสมัครอยู่ในท่านั่งตลอดการทดลองและเป็นการทดลองระยะเฉียบพลัน (180 นาที) ขณะที่ Shin and Moritani (2007) ทำการ

ทดลองร่วมกับการให้ออกกำลังกาย ส่วน Ahuja et al. (2006) ได้ศึกษาผลของการได้รับพริกเป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์ จึงยังไม่อาจสรุปได้ว่าหากการทดลองครั้งนี้ใช้ขนาดของ capsaicin ที่สูงขึ้นจะมีผลต่อ carbohydrate และ fat oxidation rates ได้หรือไม่ อย่างไรก็ตามขนาดที่ใช้ในการศึกษาระบบนี้ ผู้วิจัยเชื่อว่าเป็นปริมาณและลักษณะที่คนไทยได้รับปกติจากการกินอาหาร ดังนั้นจึงน่าจะสรุปได้ว่าพริกในขนาดที่ค่อนไปยังประทานพร้อมอาหารเป็นประจำนี้ไม่มีผลกระทบต่อ carbohydrate oxidation rates, fat oxidation rates และระดับ insulin ในเลือด แต่อาจมีผลอยู่บ้างในตัวแปรอื่น เช่น เพิ่มอุณหภูมิกายในบางช่วงเวลา ลดระดับสูงสุดของน้ำตาลในเลือด ลด oxygen consumption และ carbon dioxide production ในบางช่วงเวลา ในคนสุขภาพดีน้ำหนักปกติเมื่อจะไม่มีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อพิจารณาต่อผลการทดลอง

2. ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาระยะเฉียบพลันของพริกต่อระบบประสาಥอตโนมัติของหัวใจ

นอกจากผลต่ออุณหภูมิกายแล้วในการศึกษานี้ยังพบว่า พriskสามารถเพิ่มการเต้นของชีพจรได้เฉพาะนาทีที่ 30 เท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในมนุษย์ของ Matsumoto et al. (2000) โดยทดลองให้กินข้าวกับ yellow curry sauce ที่มี capsaicin 3 มก. (0.05 มก./กг.-น้ำหนักตัว) ซึ่งพบการเพิ่มอัตราการเต้นของหัวใจเฉลี่ย 30 นาที หลังจากกิน โดยรายงานว่าเกิดจากการทำงานของระบบประสาಥอตโนมัติในส่วน sympathetic ในขณะที่การศึกษาของ สุวรรณ ธีรวรพันธ์ และสมลักษณ์ พวงชนพู (2550) ได้รายงานว่าสารสกัดพริกลดอัตราการเต้นของหัวใจในมนุษย์โดยทำการทดลองเบริญเทียบกับการให้ captopril (ยาลดความดันเลือด) ขนาด 25 มก./กг. น้ำหนักตัว กับสารสกัดพริก 1.25, 2.5 และ 5.0 มก./กг.-น้ำหนักตัว มีผลลดอัตราการเต้นของหัวใจอย่างมีนัยสำคัญใกล้เคียงกับ captopril ตั้งแต่นาทีที่ 15-75 นาที แม้ว่าความแตกต่างของผลการศึกษาในครั้งนี้อาจเนื่องจากการใช้สายพันธุ์ของตัวอย่างและวิธีการที่แตกต่างกันโดยการศึกษาในครั้งนี้ทดลองในมนุษย์โดยให้กินข้าวกับพริกแต่การทดลองของ สุวรรณ ธีรวรพันธ์ และสมลักษณ์ พวงชนพู (2550) ทดลองในมนุษย์และให้สารสกัดพริก อย่างไรก็ตาม ความรู้สึกเผ็ดของมนุษย์เมื่อสัมผัสกับพริก ที่น่าจะเป็นผลให้เกิดการกระตุ้นต่อระบบประสาಥอตโนมัติโดยระบบ sympathetic จึงน่าที่จะเป็นผลให้อัตราการเต้นของชีพจรเพิ่มขึ้นได้ในช่วงแรก ดังเช่นที่ปรากฏในผลการทดลองนี้ แต่หลังจากนั้นและตลอดการทดลองก็ไม่ปรากฏผลอีก ซึ่งน่าจะแปลว่า ปริมาณและลักษณะที่ใช้นี้ ไม่มีผล

การศึกษาผลของการทดลองพริกต่อระบบประสาಥอตโนมัติอื่นๆในการศึกษานี้ คือ พนว่าการกินข้าวแบบที่มีพริกไม่ทำให้ sympathetic หรือ parasympathetic activity หรือ sympathetic to parasympathetic balance (LF/HF ratio) เปเปลี่ยนแปลงแต่อย่างใดเมื่อเบริญเทียบกับก่อนกินข้าว แต่หากกินข้าวแบบไม่มีพริกทำให้ LF/HF ratio เพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นผลจาก parasympathetic activity ที่ลดลง ในขณะที่ sympathetic activity ไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าพริกไปปรับเปลี่ยนคุณลักษณะการทำงานของ sympathetic หรือ parasympathetic activity การศึกษาในครั้งนี้จึงขัดแย้งกับการศึกษาของ Matsumoto et al. (2000) ที่พบว่าปริมาณ capsaicin 0.05 มก./กг.-น้ำหนักตัว ทำให้การทำงานของระบบประสาท parasympathetic ไม่เปลี่ยนแปลง แต่การทำงานของระบบประสาท sympathetic เพิ่มขึ้น และขัดแย้งกับการศึกษาของ Yoshioka et al. (1999) ที่ปริมาณ capsaicin 0.25 มก./กг.-น้ำหนักตัว มีผลต่อระบบประสาಥอตโนมัติโดยการเพิ่ม LF/HF แต่สอดคล้องกับการศึกษาของ Shin และ Moritani (2007) ซึ่งพบว่าพริกซึ่งมี capsaicin 150 มก. ไม่ทำให้การทำงานของระบบประสาท sympathetic และ parasympathetic เปลี่ยนแปลง

ดังนั้น อาจเป็นไปได้ว่า capsaicin 0.4 มก./กг.-น้ำหนักตัว ที่กินพร้อมอาหารในงานวิจัยนี้หรือปริมาณที่มากขึ้น แบบของ Shin และ Moritani (2007) มีผลต่อการรักษาสมดุลระหว่างระบบประสาท sympathetic และ parasympathetic ซึ่งหากปริมาณ capsaicin ที่น้อยกว่านี้ เช่นของ Matsumoto et al. (2000) และ Yoshioka et al. (1999) หรือการกินข้าวที่ไม่มีพริก เห็นผลการวิจัยในครั้งนี้ การรักษาสมดุลนี้จะไม่เกิดขึ้น ทำให้เห็นการเพิ่มขึ้น ของ sympathetic activity ได้

3. สรุป

capsaicin ในพริก (0.4 มก./กг.-น้ำหนักตัว) ที่รับประทานพร้อมอาหารมีผลกระทบลดลงของย่าง ต่อระบบเมตาบอลิซึมและระบบประสาಥ้อตโนมัติในตัวอย่างมนุษย์น้ำหนักปกติ แม้ว่าผลเหล่านี้จะไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติเมื่อวิเคราะห์รวมตลอดการทดลอง

4. ข้อเสนอแนะ

(1) งานวิจัยครั้งนี้มีข้อจำกัดทางด้านช่วงเวลาของการวิจัย คือ จำเป็นต้องทำการทดลองในช่วงเช้าเท่านั้น เนื่องจากอาสาสมัครต้องอดอาหารไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมงก่อนการวิจัย และมีปัญหาด้านเครื่องมือวิเคราะห์เนื่องจาก เครื่องมือ ADInstruments PowerLab B/30 มีเพียงเครื่องเดียวและมีนักศึกษาใช้ในการวิจัยเป็นจำนวนมาก ทำให้ การวางแผนตารางการทดลองทำได้ยาก ยิ่งกว่านั้น การมีนักศึกษาใช้เครื่องมือเดียวกันหลายคน ทำให้เกิดปัญหา เครื่องมือเสียหายใช้งานไม่ได้เป็นระยะเวลานานนับอย่างร้าว จึงเกิดปัญหาความไม่満ใจในประสิทธิภาพการใช้งาน เมื่อกลับมาใช้ใหม่ นอกสถานที่ ผลการวิจัยยังอาจคลาดเคลื่อนได้จากการขาดความชำนาญในการใช้เครื่องมือของ นักศึกษาเองด้วย ซึ่งหากมีเวลาและเครื่องมืออีกจำนวนนึง นักศึกษามีเวลาในการฝึกฝนการใช้เครื่องมือมากขึ้น ก็ อาจลดปัญหานี้ลงได้

(2) งานวิจัยนี้มีสัดส่วนของอาสาสมัครที่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย อาจมีผลให้ผลการวิจัยนี้ไม่เป็น ตัวแทนของประชากรทั่วไปได้

(3) การที่ใช้ปริมาณ capsaicin เพียงขนาดเดียวในการทดลอง และเก็บข้อมูลเพียงระยะเวลาอันสั้น (180 นาที) ทำให้มีข้อจำกัดในการทำนายผลและทิศทางในการใช้ประโยชน์จากผลการวิจัย หากจะทำการวิจัยในครั้ง ต่อไป สมควรเพิ่มขนาด capsaicin ที่ใช้ในการทดลองให้มากกว่า 1 ขนาดและควรติดตามผลในระยะเวลาที่นาน ขึ้นด้วย จะทำให้สามารถแปลผลการวิจัยให้เป็นประโยชน์ได้มากขึ้น