

แพรน สมิต. (2566, กันยายน), ฆ่าเนื้องอก ด้วยการทำให้ขาดออกซิเจน : National Geographic ฉบับภาษาไทย : 26

ฆ่าเนื้องอก ด้วยการทำให้ขาดออกซิเจน

วิศวกรชีวการแพทย์ในจีนสร้างแบตเตอรี่ ที่ใช้ฝังในร่างกาย ซึ่งจะทำให้เนื้องอกถูกทำลายได้ง่ายขึ้น ด้วยการทำให้เนื้องอกเหล่านั้นขาดออกซิเจน และยังชาร์จตัวเองด้วยน้ำเกลือที่ถูกฉีดเข้าไปในเนื้อเยื่อใกล้เคียง ยังไม่มีการทดสอบแบตเตอรี่ดังกล่าวในมนุษย์ แต่เมื่อฝังเข้าไปในรังแคร์ของหนูและใช้ร่วมกับยาทดลองมันสามารถลดขนาดเซลล์ที่จำลองมะเร็งเต้านมได้ถึงร้อยละ 90 เซลล์มะเร็งที่ขาดออกซิเจนเห็นเป็นสีเขียวในภาพสแกนเนื้องอกนี้



กองบรรณาธิการ. (2566, กันยายน), หลักการง่ายๆ ในการใช้นมถั่วเหลืองปรุงอาหาร : ซีวจิต : 24

ประโยชน์ของนมถั่วเหลืองหรือผู้เข้าหุ้้นั้นโจษจันลือลันว่าดีนิกหนา เป็นโปรตีนธรรมชาติที่มีฮอร์โมนเอสโตรเจน เหมาะ สำหรับสตรีวัยทองเป็นอย่างยิ่ง มีกรดแอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ คนที่ไม่กินเนื้อสัตว์ จึงสามารถกินถั่วเหลืองทดแทนได้ นอกจากนี้นมถั่วเหลืองยังมีสารอาหารที่เหมาะสมกับเด็ก ๆ และวัยหนุ่มสาวเป็นพิเศษ นั่นคือ เลซิทีน ที่ช่วยบำรุงสมองและเพิ่มความจำ

ปัจจุบันมีการนำผู้านนมถั่วเหลือง มาดัดแปลงเป็นอาหารได้หลากหลายชนิด บางคนยังนึกภาพไม่ออกว่า “นมถั่วเหลือง” จะใช้แทนวัตถุดิบหลาย ๆ อย่าง เราสามารถปรับสูตรใช้นม ถั่วเหลืองแทนกะทิและนมได้ ซึ่งไม่ใช่เรื่องยาก เพียงแต่ต้องรู้หลักการ และวิธีปรุง อาหารก็จะออกมามีหน้าตาน่ากินและรสชาติอร่อย โดยมีหลักการและเคล็ดลับง่าย ๆ ดังนี้

นมถั่วเหลืองทำเมนู "แกง"

เช่น แกงเขียวหวาน ต้องผัด น้ำพริกแกงกับน้ำมันให้สุกหอม จากนั้นเทนมถั่วเหลืองลงไปเคี่ยวต่อให้น้ำมันที่ผัดพริกแกงลอยขึ้นมาจึงใส่ผักลงไป ไม่ควรใช้เวลาปรุงนานเพราะนมถั่วเหลืองจะแตกตัวและได้น้ำแกงที่ขุ่นเกินไป และไม่ต้องกังวลกลิ่นสมุนไพรและเครื่องเทศต่าง ๆ ในน้ำพริกแกงจะช่วยกลบกลิ่นนมถั่วเหลืองนั้นจนหมด

ใช้นมถั่วเหลืองทำเมนู "ขนมหวาน"

เช่น กล้วยบัวชชี แกงบวด ต้องนึ่งวัตถุดิบให้สุก เช่น ฟักทอง เผือก มัน จะได้ใช้เวลาในการเคี่ยวนมถั่วเหลืองไม่นาน และควรใส่ใบเตยหรือโรยงาดำงาขาวลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและสีส้ม นอกจากนี้แนะนำให้ใช้น้ำตาลโตนดทำขนมหวานเพราะจะช่วยเพิ่มกลิ่นหอม

“เบเกอรี่” ที่ทำจากนมถั่วเหลือง

ควรใช้นมถั่วเหลืองในอัตราส่วนเดียวกันกับนมหรือน้อยกว่าเล็กน้อย เพราะนมถั่วเหลืองมีความเข้มข้นมากกว่า นอกจากนี้ควรใส่กลิ่นวานิลลาหรือผลไม้ เช่น กล้วย มะตูม ขนุน เผือก เพื่อเพิ่มความหอม

แนะนำ "เครื่องดื่ม" ผสมนมถั่วเหลือง

เดี๋ยวนี้ร้านกาแฟมีเมนูกาแฟนมถั่วเหลือง ชาเขียวนมถั่วเหลือง โกโก้นมถั่วเหลืองขายแล้ว เพราะถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่ของคนรักสุขภาพหรือผู้ที่กินเจหรือมังสวิรัต ถ้าเลือกนมถั่วเหลืองชนิดดีมาใส่จะพบว่าในเครื่องดื่มชนิดนั้นๆไม่มีกลิ่นผู้าเข้าหุ้เลยสักนิด ครั้งหน้าถ้าใครอยากสั่งเมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพลองเอานมถั่วเหลืองใส่ดู ได้ทั้งสุขภาพดีและความอร่อยแบบใหม่ไปพร้อมกัน

