

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัณฑต

ปัจจุบันการพัฒนาทางเทคโนโลยีชีวภาพก้าวหน้าไปมากและเข้ามายึด主导ทั้งในแง่การศึกษากระบวนการทางชีวิตศาสตร์ และการใช้ประโยชน์ในแง่การปรับปรุงหรือพัฒนาพันธุ์เนื่องจากปัญหาผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการทั้งในด้านคุณภาพ และปริมาณของผลผลิต ซึ่งเกิดจากการเพิ่มขึ้นของประชากรโลก การลดลงของพื้นที่เพาะปลูก และสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนไปไม่เหมาะสมต่อการเพาะปลูก รวมทั้งปัญหาจากโรค และแมลงศัตรูพืชพืชดัดแปลงพันธุกรรม (transgenic plants) จึงเริ่มเข้ามายึด主导สำคัญ โดยเป็นอย่างในระยะแรกอยู่ที่การปรับปรุงเพื่อให้ได้พันธุ์พืชที่ให้ผลผลิตต่อเนื้อที่สูง คงทนต่อสภาพดิน พ้ายากาศ และความแห้งแล้ง คงทนต่อศัตรูพืชทั้งโรค แมลง และยาฆ่าจัดวัชพืชได้ดี ดังนั้นการนำเทคโนโลยีชีวภาพโดยเฉพาะพันธุ์ชีวกรรมมาประยุกต์ใช้ในการตัดต่อยีนจากสิ่งมีชีวิตหนึ่งเข้าสู่อีกสิ่งมีชีวิตหนึ่งให้เกิดลักษณะใหม่ที่สามารถทำได้ง่ายขึ้น จึงช่วยตอบสนองวัตถุประสงค์ได้เป็นอย่างดี เปิดยุคใหม่ของการเกษตรในปี 2000

สนธิสัญญาเป็นประเทศแรกที่ผลิตพืชดัดแปลงพันธุกรรม โดยนำมาทดสอบในสภาระรัฐชาติเป็นครั้งแรกในปี 2529 และเพื่อการค้าเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2537 คือ มะเขือเทศพันธุ์สูกซ้ำซึ่งมีชื่อทางการค้าว่า Flavar Savar พัฒนาขึ้นมาโดยบริษัทคอลยีน (Calgene) ของประเทศสหรัฐอเมริกา (ساโรจน์ เกษมสุขโภติกุล, 2543) และในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา พื้นที่เพาะปลูกพืช GMOs ได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในปี 2543 มีพื้นที่ในการเพาะปลูกพืช GMOs ถึง 187.5 ล้านไร่ โดยพืช GMOs ที่ปลูกมากที่สุดได้แก่ ถั่วเหลืองต้านทานสารกำจัดวัชพืช 161.25 ล้านไร่ รองลงมาคือ ข้าวโพดบีท (ต้านทานแมลง) 42.5 ล้านไร่ (เมธินี ศรีวัฒนกุล, 2544) ซึ่งถั่วเหลืองดัดแปลงพันธุกรรมเหล่านี้ได้แพร่กระจายเข้าสู่วงจรการตลาดในระดับโลก

สำหรับประเทศไทย ถ้าเหลือเป็นพีที่มีความสำคัญนิดหนึ่งเนื่องจากสามารถนำมาใช้บริโภคโดยตรงในรูปอาหารแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น อุตสาหกรรมผลิตน้ำมันถั่วเหลือง อุตสาหกรรมตันตอเพื่อการผลิตวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆ หรือใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบโดยตรงในการผลิตอาหารหรือบริโภค เช่น เต้าหู้ น้ำนมถั่วเหลือง ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ฯลฯ นอกจากนี้หากถั่วเหลืองที่เป็นผลผลิตได้ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ เป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมเกษตร (ขนชธฯ วงศ์วัฒนาวัตน์, 2544)

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2546) รายงานว่าในแต่ละปีมีแผนการผลิตถั่วเหลืองเพื่อการบริโภคสดและนำมาแปรรูปเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ มีไม่เพียงพอต่อความต้องการ โดยประมาณการตัวเลขขึ้นนำเข้าในปี 2544 พ布ว่าประเทศไทยนำเข้าเมล็ดถั่วเหลืองสูงถึง 1.5 ล้านตัน และส่วนใหญ่มาจากประเทศสหรัฐอเมริกา จึงทำให้เป็นไปได้สูงที่จะปะปนด้วยถั่วเหลือง GMOs ทำให้ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแปรรูปที่จะส่งออกมีโอกาสที่จะผลิตจากถั่วเหลือง GMOs เช่นเดียวกัน ภารกิจการอนุเคราะห์ยังคงส่งผลกระทบต่อการเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทั้งที่ใช้บริโภคในประเทศไทยและเพื่อการส่งออก และส่งผลกระทบโดยตรงต่อการบริโภคของผู้บริโภคในแต่ละประเทศคู่ค้า

ในช่วง 4-5 ปีที่ผ่านมาสหภาพยูโรปได้ออกกฎหมายเบียบกำหนดให้มีการติดฉลากสินค้าอาหารบางชนิดที่ผลิตจาก GMOs โดยใช้บังคับกับประเทศสมาชิก 15 ประเทศตั้งแต่ 1 กันยายน 2541 และให้ออกใบกำกับสินค้าอาหารและส่วนประกอบของอาหารซึ่งผลิตจากถั่วเหลืองหรือข้าวโพด GMOs ทั้งหมด หรือเพียงบางส่วน (Hiranya Hiranya ประดิษฐ์, 2543) อีกทั้งประเทศไทยในเอเชีย เช่น ญี่ปุ่น และเกาหลีได้ออกข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า โดยใช้มาตรการเข้มงวดเพื่อตรวจสอบ GMOs และการขอให้ออกหนังสือรับรองว่าสินค้านั้นปลอด GMOs หรือไม่ได้ใช้ GMOs เป็นวัตถุดิบในการผลิต ทำให้ประเทศไทยต้องประสบปัญหาและอุปสรรคมากเป็นพิเศษในการส่งออกสินค้าเกษตรไปยังประเทศต่างๆ เหล่านี้ การตรวจสอบ GMOs ในอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารจึงมีความจำเป็น และเป็นมาตรการรองรับผลกระทบที่จะเกิดขึ้นเพียงมาตรการเดียวที่สามารถทำได้เพื่อให้เกิดความอุ่นใจ และเพื่อป้องกันการสูญเสียจากการปฏิเสธสินค้าและมาตรการการกีดกันทางการค้าในระยะยาว

ในปัจจุบันการตรวจสอบ GMOs ในอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารแบ่งเป็น 2 วิธี ใหญ่ๆ แยกตามโมเลกุลเป้าหมายที่ใช้ในการทดสอบ วิธีแรกเป็นการทดสอบหาความจำเพาะต่อโปรตีนเป้าหมายที่เรียกว่า Enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) และวิธีที่สองเป็นการตรวจสอบหายีนหรือลำดับของเบสบันดีเอ็นเอที่ตัดต่อเข้าไปในพืชดัดแปลงพันธุกรรมโดยตรงโดยใช้เทคนิค Polymerase Chain Reaction (PCR) (ปิยะศักดิ์ ชุ่มพุกษ์, 2543)

วิธีตรวจสอบ GMOs ในอาหารและผลิตภัณฑ์โดยเทคนิค PCR มีขั้นตอนหลักอยู่ 2 ขั้นตอนคือ การสกัดดีเอ็นเอจากอาหาร และการตรวจสอบ GMOs จากดีเอ็นเอที่สกัดได้โดยการเพิ่มจำนวนดีเอ็นเอ การสกัดดีเอ็นเอจากอาหารเป็นขั้นตอนขั้นแรกและจัดว่าเป็นขั้นตอน

ที่มีความสำคัญที่สุด เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะของเนื้ออาหารที่แตกต่างกันออกไป และผ่านกระบวนการแปรรูปที่มีความเฉพาะจึงเป็นขั้นตอนที่ยาก วิธีที่นิยมใช้ในการสกัดดีเอ็นเอ ในปัจจุบันได้แก่ การสกัดดีเอ็นเอโดยใช้ CTAB buffer (Meyer, 1999) ซึ่งเป็นวิธีมาตรฐานของ รัฐบาลเยอรมัน และการใช้ Wizard® Resin ที่เป็นวิธีมาตรฐานของรัฐบาลสวิตเซอร์แลนด์ (Spoth และ Strauss, 2000)

ความสำเร็จในการตรวจขึ้นกับความบริสุทธิ์และความสมบูรณ์ของดีเอ็นเอที่สกัดได้ โดยความสมบูรณ์ของดีเอ็นเอกจะลดลงเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น Salami เมื่อผ่านกรรมวิธีแปรรูปแล้ว ขนาดของดีเอ็นเอมีขนาดลดลงเหลือเพียง 100-15,000 นาโนคลีโอลิตร์ หรือ มะเขือเทศกระป่อง ขนาดลดลงเหลือต่ำกว่า 400 นาโนคลีโอลิตร์ เป็นต้น (ปิยะศักดิ์ ชลุ่มพุกษ์, 2543)

Hemmer (1997) ได้กล่าวไว้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปส่วนใหญ่จะผ่านกระบวนการผลิตหลายรูปแบบและหลายขั้นตอน เช่น ความร้อน ความดัน ความเป็นกรดด่างกระบวนการเหล่านี้มีผลต่อสภาพของสารพันธุกรรมหรือดีเอ็นเอในวัตถุดิบนั้น เช่น ทำให้เกิดการแตกหักของดีเอ็นเอและทำให้ขนาดของดีเอ็นเอมีขนาดลดลง เป็นต้น

Gilbert (1999) ได้กล่าวถึงความสามารถในการตรวจสอบและการพัฒนาวิธีการ ตรวจสอบ GMOs ในอาหารว่าจะต้องคำนึงถึงชนิดของวัตถุดิบ และกระบวนการแปรรูปว่าเป็นแบบใดเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการตรวจวิเคราะห์ และหลีกเลี่ยงระดับของความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดการวิเคราะห์ตรวจสอบที่ผิดพลาด

สำหรับประเทศไทย อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปถัวเหลืองเพื่อการส่งออกส่วนใหญ่มีกระบวนการผลิตที่เกี่ยวข้องกับความร้อนในรูปแบบต่างๆ ความดัน และกระบวนการหมักเป็นหลัก ทั้งหมดจัดเป็นกระบวนการแปรรูปที่มีความรุนแรง และมีผลกระทบโดยตรงต่อคุณภาพของดีเอ็นเอแม่แบบที่พบในเนื้ออาหารที่ใช้เป็นโมเลกุลเป้าหมายโดยตรงในการทดสอบได้ และที่ผ่านมาแม้จะมีผู้รายงานถึงภาวะต่างๆ ในกระบวนการผลิตหรือการแปรรูปที่รุนแรงมาก็ตาม แต่การศึกษาอิทธิพลของคุณภาพนิยมและความดันที่สูงที่มักนิยมใช้ในกระบวนการผลิต ตลอดจนภาวะในกระบวนการหมักต่อประสิทธิภาพในการตรวจสอบอาหารด้วยเทคนิค PCR ไม่เคยมีการรายงานมาก่อน นอกจากรายงานการศึกษาส่วนใหญ่ใช้ผลิตภัณฑ์ทดสอบของต่างประเทศ (Meyer และคณะ, 1996) ซึ่งต่างจากเนื้ออาหารที่พบในประเทศไทย จึงทำ

ให้ไม่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ รวมทั้งมุ่งเน้นการตรวจสอบไปที่ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปมากกว่า การมุ่งเน้นการตรวจสอบไปที่กระบวนการผลิต

ดังนั้นในการศึกษาวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นที่จะพัฒนาระบบโดยศึกษาอิทธิพลเหล่านั้นต่อ การตรวจด้วยเทคนิค PCR และศึกษาการตรวจสอบคุณภาพของดีอีนเขื่องผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป จากถั่วเหลืองในกระบวนการผลิตตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนสิ้นสุดกระบวนการเป็นหลัก โดยมีหลักการ และสมมติฐานคือ อิทธิพลของภาวะต่างๆ ในกระบวนการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของดีอีนเขื่อง แม่แบบโดยทำให้มีขนาดที่ลดลง ซึ่งขนาดที่ลดลงของดีอีนเขื่องแบบยังไม่มีผลต่อประสิทธิภาพในการตรวจด้วยเทคนิค PCR อีกด้วย

โดยปกติการตรวจสอบตามวิธีมาตรฐานที่หลายประเทศได้ดำเนินการมุ่งเน้นการตรวจดีอีนเขื่องที่มีขนาด 300 ถึง 500 นิวคลีโอไทด์ การศึกษาวิจัยในครั้งนี้จึงมุ่งตรวจสอบไม่เกินที่ มีขนาดต่างๆ ครอบคลุมการตรวจสอบในขนาด 100, 300 และ 800 นิวคลีโอไทด์ตามลำดับด้วย เทคนิค PCR โดยนำข้อมูลของยีน *lectin* ซึ่งเป็นยีนในธรรมชาติที่พบในเมล็ดถั่วเหลืองเป็นโมเลกุล อ้างอิง มาพัฒนาระบบตรวจสอบที่สามารถศึกษาอิทธิพลของการลดลงของขนาดดีอีนเขื่องแบบ ดังกล่าวได้ และนำระบบตรวจสอบนี้ไปใช้ศึกษาผลของภาวะในกระบวนการแปรรูปโดยเน้นความ ร้อน และการหมักที่มีผลต่อคุณภาพของดีอีนเขื่องได้ และความสามารถในการตรวจสอบ GMOs เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญสามารถนำไปพัฒนาวิธีการตรวจ GMOs และพัฒนา วิธีการแปรรูปอาหารให้มีความเหมาะสมมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลดีต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารของ ประเทศไทยในระยะยาว

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. พัฒนาระบบการตรวจสอบที่สามารถบ่งบอกถึงขนาดของดีอีนเขื่องแบบที่ สามารถตรวจสอบได้ เพื่อนำไปใช้ศึกษาภาวะการสลายตัวของขนาดดีอีนเขื่องระหว่าง กระบวนการผลิตภายใต้ภาวะการณ์ของการผลิตที่รุนแรง
2. ตรวจสอบอิทธิพลของภาวะในกระบวนการแปรรูปเป็นหลัก อันได้แก่ความ ร้อน ความตัน และกระบวนการหมัก ซึ่งเป็นที่นิยมใช้ในการผลิตอาหารส่งออกของไทยต่อ ประสิทธิภาพในการตรวจสอบ GMOs ในผลิตภัณฑ์บางชนิดที่แปรรูปมาจากการถั่วเหลืองโดยวิธี PCR

ขอบเขตของการวิจัย

1. พัฒนาระบบการตรวจสอบพื้นฐานความจำเพาะต่อดีเอ็นเอต้นแบบขนาดต่างๆ กับพื้นฐานของวิธีการตรวจด้วย PCR
2. ศึกษาวิธีการผลิตของผลิตภัณฑ์บางชนิดที่แปรรูปมาจากการถักเหลือง และศึกษาภาวะในกระบวนการแปรรูปถักเหลืองโดยใช้ความร้อนและการหมักที่มีต่อความสามารถในการตรวจสอบและวิเคราะห์ผลจากดีเอ็นเอที่สกัดได้เชิงคุณภาพโดยใช้เทคนิค PCR

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ระบบการตรวจสอบภาวะการของการถ่ายทอดด้วยพัฒนาต่ออยอดไปสู่การทดสอบ GMOs ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. ได้ข้อมูลที่สามารถนำไปพัฒนาวิธีการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูปมาจากการถักเหลืองด้วยการแปรรูปอาหารให้มีความเหมาะสมเพื่อช่วยในการส่งออกของประเทศไทย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย