

ชาเขียวกับการเพิ่มคุณภาพของภาพถ่ายเอ็มอาร์ไอ

ดร.จินตมัย สุวรรณประทีป

ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค)

ชาเขียวถือเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน

ซึ่งมีจำหน่ายอยู่อย่างมากมายหลากหลายยี่ห้อ หรือแม้แต่นำไปเป็นส่วนผสมในของหวานหรืออาหาร

โดยชาเขียวนั้นเตรียมได้จากการนำใบชาสดมาผ่านความร้อนเพื่อให้แห้งอย่างรวดเร็ว

ทำให้ยังคงสีเขียวอยู่ สารสำคัญที่พบได้ในชาเขียว ได้แก่ กรดอะมิโน วิตามินบี ซี และอี คาเฟอีน

และสารในกลุ่มพอลิฟีนอลที่เรียกว่า แคททีซิน (catechins) หลายประเภท ทั้งอีพิแคททีซิน (EC),

อีพิแคททีซินกัลเลต (ECG), สารอีพิกัลโลแคททีซิน (EGC) และสารอีพิกัลโลแคททีซินกัลเลต (EGCG)

แคททีซินที่พบมากที่สุดในการชาเขียวคือ สารอีพิกัลโลแคททีซินกัลเลต ซึ่งพบมากถึง 50-80%

ประโยชน์ของชาเขียวนั้นมีหลากหลาย ตั้งแต่ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ การช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง

การต้านการเกิดการอักเสบ

การช่วยในการควบคุมน้ำหนักเนื่องจากการมีฤทธิ์ช่วยเพิ่มการเผาผลาญพลังงานและไขมัน

การช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลและระดับน้ำตาลในเลือด

และมีฤทธิ์ต้านการเกิดโรคของหลอดเลือดหัวใจ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม

นอกจากจะมีประโยชน์ในแง่ของการนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร ของหวาน

หรือเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแล้ว

ทีมนักวิจัยค้นพบว่าชาเขียวยังสามารถที่จะช่วยในการเพิ่มคุณภาพของภาพถ่ายเนื้อเยื่อและอวัยวะที่ได้จ

ากเครื่องถ่ายภาพแบบเรโซแนนซ์แม่เหล็ก หรือเอ็มอาร์ไอ (MRI) อีกด้วย



ชาเขียว เครื่องดื่มสุขภาพที่มีประโยชน์มากมายต่อร่างกาย^[1]



ภาพแสดงตัวอย่างการนำชาเขียวมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารและของหวานประเภทต่าง ๆ^[2]

โดยทั่วไปแล้วสารที่บดแสงนั้นมักถูกใช้ร่วมกับการถ่ายภาพด้วยเครื่องเอ็มอาร์ไอเพื่อช่วยให้การถ่ายภาพเนื้อเยื่อและอวัยวะต่าง ๆ เห็นเด่นชัด

เนื่องจากความสามารถในการรบกวนสนามแม่เหล็กของสารที่บดแสง

ทำให้สามารถแยกแยะระหว่างเนื้อเยื่อ/อวัยวะได้ชัดเจนขึ้น สารที่บดแสงที่นิยมใช้งานในปัจจุบัน ได้แก่ แกกโดลิเนียม อย่างไรก็ตาม

ได้มีความพยายามในการพัฒนาอนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์เพื่อการใช้งานเป็นสารที่บดแสงสำหรับรับการถ่ายภาพด้วยเครื่องเอ็มอาร์ไอด้วยข้อดีที่มีสมบัติเป็นแม่เหล็ก

แต่ข้อด้อยของอนุภาคนาโนดังกล่าวนี้คือ สามารถเกิดการเกาะรวมตัวกันง่ายมาก

เนื่องจากขนาดที่เล็กมากของอนุภาคทำให้ลดประสิทธิภาพในการใช้งานและการนำส่งเข้าสู่ร่างกาย

ทั้งนี้ด้วยสมบัติที่เป็นสารแอนติออกซิแดนซ์ที่ดีของชาเขียว

ทำให้ชาเขียวและสารประกอบสามารถถูกนำมาใช้ในกระบวนการสังเคราะห์อนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์ได้

โดยการทำหน้าที่เป็นตัวรีดิวซ์และก่อให้เกิดการเคลือบของสารในกลุ่มแคททีชินลงบนอนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์

จากการทดลองพบว่าการใช้ชาเขียวในกระบวนการสังเคราะห์สามารถช่วยลดการเกาะรวมตัวกันของอนุภาคเหล็กออกไซด์ได้

และส่งผลให้มีความคงตัวในการกระจายตัวที่ดีในของเหลวที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบประเภทต่าง ๆ

อีกทั้งยังช่วยให้มีอายุการใช้งานและเก็บรักษาได้เป็นเวลานานอีกด้วย

นอกจากนี้อนุภาคนาโนดังกล่าวยังมีความเข้ากันได้ทางชีวภาพและไม่ส่งผลกระทบต่อความเป็นพิษต่อเซลล์

CT26 และ J774A.1

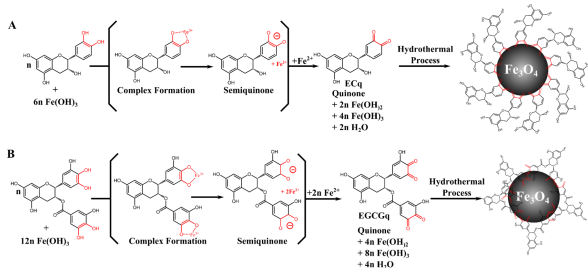
เมื่อนำไปใช้ทดลองเพื่อช่วยในการถ่ายภาพหุ่นจำลองที่บรรจุส่วนผสมของอนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์ที่เคลือบผิวด้วยสารประกอบชาเขียวในของเหลวด้วยเครื่องเอ็มอาร์ไอพบว่าสามารถเพิ่มความชัดเจน

นของภาพถ่ายได้ดี

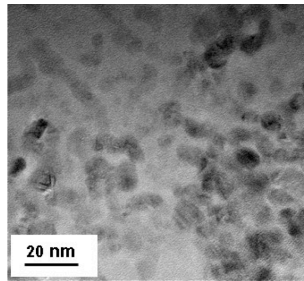
เมื่อนำไปทดสอบในสัตว์ทดลองด้วยการฉีดอนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์ที่เคลือบผิวด้วยสารประกอบชาเขียวเข้าทางหลอดเลือดดำ

ซึ่งจะพบว่าเห็นสีที่เข้มขึ้นในบริเวณเนื้องอกของหนูทดลองภายหลังการฉีดเมื่อเทียบกับภาพก่อนฉีด

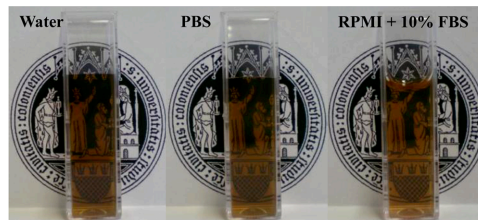
ซึ่งแสดงถึงการรวมตัวของอนุภาคเหล็กออกไซด์ในบริเวณเนื้องอกดังกล่าวได้อย่างชัดเจน



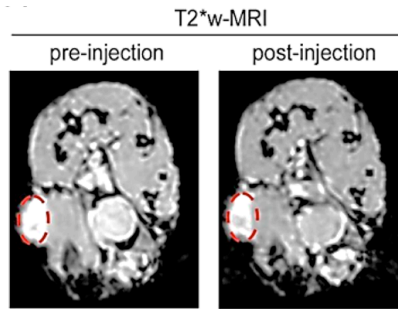
ภาพแสดงกระบวนการสังเคราะห์โดยสังเขปของอนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์ที่ถูกเคลือบผิวด้วยสารประกอบพอลิฟีนอลของชาเขียว^[3]



ภาพจากกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องผ่านแสดงถึงอนุภาคเหล็กออกไซด์ที่สังเคราะห์ขึ้นด้วยการใช้สารประกอบของชาเขียวเป็นสารรีดิวซ์ โดยพบว่ามีขนาดเฉลี่ยประมาณ 5.7 นาโนเมตร^[3]



ภาพแสดงความคงตัวที่ดีในการกระจายตัวของอนุภาคเหล็กออกไซด์ที่สังเคราะห์ขึ้นด้วยการใช้สารประกอบของชาเขียวในของเหลวประเภทต่าง ๆ^[3]



ภาพถ่ายเอ็มอาร์ไอของหนูทดลองก่อนและหลังการฉีดอนุภาคนาโนของเหล็กออกไซด์ที่เคลือบผิวด้วยสารประกอบซาเซียวเข้าทางหลอดเลือดดำ ซึ่งจะเห็นสีที่เข้มขึ้นในบริเวณเนื้องอก (ในวงเส้นประ) ภายหลังการฉีด ซึ่งแสดงถึงการรวมตัวของอนุภาคในบริเวณดังกล่าว^[3]

งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นประโยชน์ทางการแพทย์ในอีกแง่มุมหนึ่งของซาเซียวที่เราคุ้นเคยกันดี ไม่น่าว่าหากเราลองพิจารณาสิ่งต่าง ๆ รอบตัวเราให้ดี เราอาจจะพบประโยชน์ที่คาดไม่ถึงของสิ่งอื่น ๆ นอกเหนือจากซาเซียวที่เราใช้งานอยู่ในชีวิตประจำวันก็เป็นไปได้

เอกสารอ้างอิง

1. <http://beautiful-diet.com/>
2. <http://frynn.com/>
3. L. Xiao, M. Mertens, L. Wortmann, S. Kremer, M. Valldor, T. Lammers, F. Kiessling and S. Mathur (2015) ACS Appl. Mater. Interfaces, 7, pp. 6530.
4. <https://www.sciencedaily.com/releases/2015/03/150318130428.htm>