



ข่าวกินกระเทียมเป็นอันตราย

ชยันต์ พิเชียรสุนทร*†

กระเทียมหรือกะเทียม^{๑,๒} เป็นลำต้นใต้ดินของพืชมีชื่อพฤกษศาสตร์ว่า *Allium sativum* L. ในวงศ์ Alliaceae, เดิมอยู่ในวงศ์ Liliaceae. ลางถิ่นเรียกหัวเทียมหรือหอมเทียม. กระเทียมเป็นทั้งเครื่องยาและเครื่องเทศ รู้จักใช้กันในกลุ่มชนชาติต่างๆเกือบทั่วโลกมาแต่โบราณ.

กระเทียมมีองค์ประกอบเคมีสำคัญเป็นน้ำมันระเหยง่าย, ประมาณร้อยละ ๐.๑-๐.๓ ประกอบด้วยสารประกอบกำมะถันเป็นส่วนใหญ่, ที่สำคัญได้แก่ อัลลิอิน (alliin), ไดออกซีอัลลิอิน, ไดอัลซิลิลไดลัลไฟด์, ไดอัลอัลลิซิลไทโรลไฟด์, ฯลฯ. ในหัวกระเทียมมีเอนไซม์ชื่ออัลลิอินลิเอสทำหน้าที่ย่อยสลายสารอัลลิอินทันทีที่เนื้อเยื่อหัวกระเทียมแตก (ไม่ว่าจะโดยวิธีใดก็ตาม) จะได้สารชื่ออัลลิซินซึ่งจะถูกเปลี่ยนแปลงต่อไปเป็นสารชื่ออะโจอิน (Ajoene).

ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาที่สำคัญ ได้แก่ ๑. ลดไขมันในเลือด โดยเฉพาะไลโปโปรตีน, ๒. ต้านการเกาะกลุ่มของเกล็ดเลือดช่วยป้องกันการเกิดลิ่มเลือดโดยเฉพาะเมื่อหลอดเลือดได้รับอันตราย, ๓. ป้องกันหัวใจเต้นผิดจังหวะ, ๔. ลดแรงดันเลือด, ๕. ลดน้ำตาลในเลือด, ๖. ต้านการเกิดเนื้องอกและมะเร็ง และต้านการกลายพันธุ์, ๗. ต้านแบคทีเรียบางชนิด, ราบางชนิด และสัตว์เซลล์เดียวบางชนิด.

ยาไทยกินกระเทียมเป็นยาขับลม แก้อืดท้องเฟ้อ ขับเสมหะ ขับเหงื่อ ลดไขมัน. ใช้หัวโขลกละเอียด ทาภายนอก แก้กกลากเกลื้อน.

ข้อความต่อไปนี้ ผู้เขียนได้รับทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ อาจเป็นข่าวโคมลอยเพราะไม่มีเอกสารอ้างอิง.

*คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

†สำนักวิทยาศาสตร์ ราชบัณฑิตยสถาน

"I **NEVER** consume any **RAW GARLIC!** Why you ask? I bet you thought it was good for you, right? Well, guess again. Stanford University conducted a research project on the effects of garlic on the human system. The study was privately funded by the late Dr. Robert Beck. The results (yet to be published) were conclusive: **RAW GARLIC IS A SPECIFIC POISON FOR HIGHER LIFE FORMS.** It totally de-synchronizes the left and right hemispheres of the brain, rendering you brain dead. It decreases your reaction time 2 to 3 times. You can rub a clove of raw garlic on your ankle and smell it shortly afterward on your wrist. It penetrates the blood-brain barrier. This is why most pilots are warned never to eat garlic or Italian food before flying. Garlic is strictly forbidden in all ashrams and monasteries in India, Tibet and Nepal. I have been told by herbalists that if garlic is so bad for you, why did the American Indians use it? **THEY USED IT AS A MEDICINE, NOT A FOOD!** Yes, it may be taken under certain specific circumstances for specific conditions, but to consume it daily as a supplement or food is reckless stupidity. If you are taking garlic now, get off it for a few weeks and see how much better you feel and how much clearer you can think. I know many herbalists and nutritionists won't agree with this, but I put them in the same category as the mothers at the turn-of-the-century who bought mor-

phine sulfate to give to their babies to put them to sleep. After the Harrison Act, that was outlawed. Someday garlic may be outlawed too. Even the Church of Scientology forbids garlic, garlic salt, or any salad dressing or other food products containing garlic aboard their ships, the Diana and the Apollo because they know how stupid it makes the people. This includes all garlic supplements including Kyolic, and the de-skunked varieties. Be sure to check the labels of foods in the supermarket, as most contain garlic. Garlic is poison, eat it at **YOUR OWN RISK!** I believe garlic to be poisonous in it's raw state, but I believe that cooking or sauting garlic synergistically changes these properties, such as in the formula for Space

Syrup. This can probably be determined by a good applied kinesiology test."

ข่าวที่ส่งทางไปรษณีย์อีโลกทรอนิกส์ประเภทนี้มีมาก อย่า
ด่วนเชื่อ ผู้อ่านควรฟังหูไว้หู ใช้วิจารณญาณและดุลยพินิจ
พิจารณาอย่างรอบคอบ โดยหาหลักฐานข้อเท็จจริงเพิ่มเติม
ก่อน.

เอกสารอ้างอิง

๑. ชัยนัต พิเชียรสุนทร, แม้นมาตร ขวลิต. คำอธิบายตำราพระโอสถพระ
นารายณ์ ฉบับเฉลิมพระเกียรติ ๗๒ พรรษามหาราช ๕ ธันวาคม
พุทธศักราช ๒๕๔๒. ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
อมรินทร์และมูลนิธิภูมิปัญญา; ๒๕๔๘. หน้า ๑๗๘-๘๐.
๒. ชัยนัต พิเชียรสุนทร, วิเชียร จีรวงส์. คู่มือเภสัชกรรมแผนไทยเล่ม ๑.
น้ำกระสายยา. ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อมรินทร์;
๒๕๔๘. หน้า ๒๒-๔.