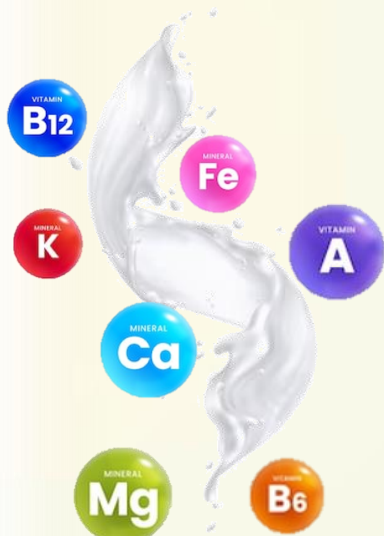


รวบรวมและเผยแพร่ข่าวสารวงการอุตสาหกรรมปศุสัตว์ไทย

จุดเด่นของนมแพะเมื่อเปรียบเทียบกับนมวัว

ส่วนประกอบไขมัน (Fat Composition)

เมื่อกไขมันนมแพะมีขนาดเล็กกว่านมโค สามารถ “แตกตัว” และย่อยได้ง่ายกว่า นอกจากนี้ ยังมี “ไขมันที่มีขนาดโมเลกุลปานกลาง (Medium Chain Triglycerides: MCT)” ในปริมาณมากกว่าเมื่อเทียบกับนมวัว ซึ่ง MCT เป็นชนิดของไขมันที่จะถูกย่อยดูดซึม และนำไปใช้ในร่างกายได้ง่ายกว่าไขมันที่มีขนาดโมเลกุลยาว



ส่วนประกอบโปรตีน (Protein Composition)

โปรตีนในนมแบ่งเป็นสองกลุ่มหลัก คือ เคซีน (Caseins) และ เวย์โปรตีน (Whey Proteins) โดยนมวัวและนมแพะ มีโปรตีนประมาณ 80% ที่เป็นเคซีน และประมาณ 20% เป็นเวย์โปรตีน ซึ่งโปรตีนกลุ่มเคซีนที่พบในนมสามารถแบ่งได้ 4 ประเภท คือ แอลฟาเคซีน เบต้าเคซีน แกมมาเคซีน และแคปปาเคซีน

ส่วนประกอบโปรตีนดังกล่าวในนมวัวและนมแพะจะแตกต่างกัน นมแพะมีปริมาณเบต้าเคซีนมากกว่านมวัว ส่วนนมวัวจะมีปริมาณแอลฟาเคซีนมากกว่า โดยเฉพาะประเภท Alpha-S1-Casein ซึ่งเป็นโปรตีนที่ก่อให้เกิดการแพ้ในนมวัว

ส่วนประกอบแลคโทส (Lactose Composition)

สำหรับเด็กที่ภาวะย่อยน้ำตาลแลคโทสในนมผิดปกติ การดื่มนมแพะอาจส่งผลดีมากกว่าเล็กน้อย เนื่องจากประกอบด้วยน้ำตาลแลคโทส 4.1 เปอร์เซ็นต์ น้อยกว่านมวัวที่มีน้ำตาลแลคโทส 4.7 เปอร์เซ็นต์

พรีไบโอติกส์ (Prebiotics)

พรีไบโอติกส์เป็นส่วนประกอบของอาหารที่ร่างกายไม่สามารถย่อยได้ จึงเป็นตัวที่ทำให้เกิดการเจริญเติบโตของแบคทีเรียที่ “เป็นมิตร” ในระบบย่อยอาหาร ช่วยให้ลำไส้ทำงานได้ดีตามปกติ โอลิโกแซ็กคาไรด์ (Oligosaccharides) เป็นพรีไบโอติกส์ชนิดที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติสามารถพบได้ทั่วไปในวัตถุดิบอาหารต่าง ๆ ซึ่งในนมแพะเชื่อว่ามีปริมาณโอลิโกแซ็กคาไรด์ มากกว่านมวัว 4-5 เท่า



อ่านเรื่องอื่น ๆ ได้ที่นี่

เรียบเรียงโดย

คณะกรรมการธุรกิจปศุสัตว์และแปรรูป สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
ความร่วมมือในโครงการส่งเสริมเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะ กลุ่มจังหวัดภาคใต้ฝั่งอันดามัน