



(ไทย/ENG)

HALAL INSIGHT

ฮาลาลอินไซด์ | ISSUE 70 MAY 2023



โรคลมแดด

Heat stroke

โรคร้ายจากช่วงอากาศที่ร้อนผ่าว

อ่านต่อหน้า 15



SCAN ME
WWW.HALALINSIGHT.ORG

THE NEWSLETTER FOR HALAL SCIENCE

โดย กองบรรณาธิการฮาลาลอินไซด์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

EDITOR'S TALK



โรคลมแดด (Heat stroke) ภัยใกล้ตัวที่ไม่ควรมองข้าม

สวัสดิ์ดีค่ะ ท่านผู้อ่านทุกท่าน

ปัจจุบัน ภาวะโลกร้อน ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิของโลกที่สูงขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งภาวะดังกล่าวไม่เพียงมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมรอบข้าง แต่ยังมีผลกระทบที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์เรา เมื่อเราอยู่ในที่ที่อากาศร้อนจัดเป็นเวลานาน ส่งผลให้เกิดภาวะอุณหภูมิในร่างกายสูงขึ้นผิดปกติ หรือที่รู้จักทางการแพทย์ว่าโรคลมแดด ซึ่งโรคนี้สามารถเกิดขึ้นกับบุคคลทุกวัย รายละเอียดจะเป็นอย่างไร อ่านเพิ่มเติมได้ในคอลัมน์ Halal Highlight ฉบับนี้ได้เลยนะคะ ฮาลาลอินไซด์ฉบับนี้ ยังได้อัปเดตเนื้อหาสาระทางด้านวิทยาศาสตร์ ข่าวสารทั้งในและต่างประเทศ หวังว่าทุกท่านจะได้ประโยชน์ จากการอ่านฮาลาลอินไซด์ฉบับนี้นะคะ

Heat Stroke: An Imminent Danger that Should Not Be Overlooked

Hello readers.

At present, global warming has resulted in changes of the world temperature that increases continuously. This condition not only harmfully affects the environment but also human. When we are in a very hot place for a long time, our body temperature increases abnormally. This is known medically as heat stroke. Heat stroke can occur to people of all ages. For more information about this, please find out in Halal Highlight column.

This issue of Halal Insight also contains updated content about science as well as domestic and international news. I hope you all can benefit from Halal Insight this issue.

ดร.นัจวา ยานยา สันติวรกุล
Dr. Najwa Yanya Santiworakul
บรรณาธิการ/Editor

BOARD OF CONSULTANTS

(ที่ปรึกษาของบรรณาธิการ)

ศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน
Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan
ผศ.ดร.วนิดา นพพณพันธ์
Assist. Prof. Dr. Vanida Nopponpunth
ผศ. นิฟาริด ระเด่นอาหมัด
Assist. Prof. Nifarid Raden Ahmad
ผศ.ดร. ปราดร สุรีย์พงษ์
Assist. Prof. Dr. Pradorn Sureephong
คุณมนัส สืบสันติกุล
Mr. Manat Suebsantikul
คุณสุลิดา หวังจี
Ms. Sulida Wangchi
คุณสมพล รัตนากิบาล
Mr. Sompol Rattanabhibal
คุณต่อศักดิ์ สุทธิชาติ
Mr. Torsak Suthichart
นางสาวนฤดี เข็มคำ
Ms. Monruedee Khemtham

บรรณาธิการ/EDITOR

ดร.นัจวา ยานยา สันติวรกุล
Dr. Najwa Yanya Santiworakul

กองบรรณาธิการ/EDITORIAL TEAM

ดร.พรพิมล มะหะหมัด Dr. Pornpimol Mahamad	นางสาวเนตรนา อ้นเต่า Ms. Netnapa Ontao
ดร.อาณัฐ เด่นยิ่งโยชน์ Dr. Anat Denyingyhot	นางสาวชีริน นีการัตน์ Ms. Shereen Niparat
นางสาวซูไบนี มาหะมะ Ms. Sunainee Mahama	นางสาวซุนบุรฮัยน ซึเดะ Ms. Zunnur I Seede
นางสาวยูอาบ่าร์ นุงอาห์ลี Ms. Uarna Nungarlee	นางสาวณัฐณิชา นิโอ๊ะ Ms. Nattanich Nioh
นายอิรฟัน แวะหะมะ Mr. Erfun Waehama	นายฮาซิม เจะบากอ Mr. Hasam Chebako
นางสาวจัสมิน มณี Ms. Jasmin Manee	

CONTENTS

ISSUE 70 MAY 2023



บอกความคิดเห็นของคุณให้เรา
เพื่อพัฒนาวารสารให้ดีขึ้น...

4 ACADEMIC GURU

อยากอายุยืนต้องดูแล 8 สิ่งจำเป็นต่อชีวิต
If You Want to Live Longer, You Need to Take Care of
Life's Essential 8

6 INDUSTRY CORNER

ปัจจัยและแนวโน้มสำคัญที่มีผลต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
Major Factors and Trends that Affect the Development
of the Instant Noodle Industry

8 HEALTH&BEAUTY

เฮนน่ากับสุขภาพและความงาม
Henna Benefits for Health and Beauty

10 NEWS

ข่าวสารศูนย์ฯ

15 HALAL HIGHLIGHT

Heat stroke โรคลมแดด โรคภัยจากช่วงอากาศที่ร้อนผ่าว
Heat Stroke: The Illness During Extremely Hot Climate

18 HALAL TALK

อาหารเช้าง่ายๆกับโรตินิส
Easy Breakfast at Rotinis

22 TECHNOLOGY REVIEW

การแสดงข้อมูลโดยเทคโนโลยีแผนที่ความร้อน
Data Visualization by Heat Map Technology

24 HALAL JOURNAL

เนื้อสังเคราะห์ (Cultured Meat) กับสภาพฮาลาล
Cultured Meat and Its Halal Status

27 HALAL DATA CENTER

อัตราการเติบโตของตลาดท่องเที่ยวและแนวทางการ
ยกระดับศักยภาพเพื่อรองรับการท่องเที่ยววิถีฮาลาล.
The Growth Rate of Tourism Market and Ways
to Enhance Efficiency to Support Halal Tourism

32 GLOBAL UPDATES

บทบาทของสื่อและการประชาสัมพันธ์ในการส่งเสริม
อุตสาหกรรมฮาลาล
Role of Media and PR in Promoting Halal Industry

35 HALAL LANNA

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ "บัตเตอร์นัท สควอช" แปรรูป
เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
Product Development of "Butternut Squash" for
processing healthy food products.

38 HALAL PAKTAI

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาเศรษฐกิจ
ชายแดนใต้
Cultural Identity and Economic Development in
the Southern Border Provinces

สำนักงานกองบรรณาธิการ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 254 อาคารวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชั้น 11-13
ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทร. 02-2181053-4 แฟกซ์ 02-2181105

254 CU Research Bldg., Fl 11-13, Phayathai Rd., Wangmai, Pathumwan, Bangkok 10330

ติดตามวารสาร ฮาลาลอินไซด์ ทาง Facebook Fanpage ได้ที่ [f HALAL Insight - ฮาลาล อินไซด์](#)

E BOOK



READ ME

ออกแบบกราฟฟิค/GRAPHIC DESIGNER

นายบาคียา บินดอลา
Mr. Bakeeya Bindoloh

พิสูจน์อักษร/PROOF READING

นางสาวมธุรดา กระต่องเดช
Ms. Mathurada Kraduangdet
นางสาวกุนทิสรา สาแล
Ms. Kunthira Salae

ประสานงาน/COORDINATOR

นางสาวซูไหวนิะ สะอิ
Ms. Suwainah Sa-i
นางสาวนารีญา วาเล้า
Ms. Nareeya Waloh



บทความโดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน
Written by Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan



อยากอายุยืนต้องดูแล 8 สิ่งจำเป็นต่อชีวิต (Life's Essential)

If You Want to Live Longer, You Need to Take Care of Life's Essential 8

...โรคหัวใจและหลอดเลือดคร่าชีวิตผู้คนมากที่สุด สมาคมหัวใจอเมริกัน (American Heart Association หรือ AHA) ทำการศึกษาผลงานวิจัยทั่วโลกจากนั้นนำมาสร้างแนวทางที่เรียกว่า **"8 สิ่งจำเป็นต่อชีวิต"** Life's Essential 8 จุดเป็นเครื่องหมายการค้าไว้แล้วนำไปแนะนำผู้คนทั่วโลก นอกจากช่วยให้สุขภาพหัวใจและหลอดเลือดดีแล้ว ยังช่วยสุขภาพด้านอื่นๆอีก รวมทั้งช่วยให้อายุขัยยืนยาว ลองไปดูกันดีกว่า...

แนวทาง 8 สิ่งจำเป็นต่อชีวิต แบ่งเป็นสองส่วน คือ 4 ดัชนีชี้วัดสุขภาพ กับ 4 พฤติกรรมที่ควรปรับปรุง โดย 4 ดัชนีชี้วัดสุขภาพมีดังนี้ (1) คอเลสเตอรอลให้อยู่ในระดับปกติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งระดับ LDL ค่าปกติไม่ควรเกิน 160 มก.% ในคนปกติและไม่เกิน 130 มก.% ในผู้ที่เป็โรคหลอดเลือดหัวใจตีบ ส่วน HDL ที่ดีควรสูงกว่า 45 มก.% ; (2) ความดันโลหิตให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ 120/80 มม.ปรอท อย่าให้ความดันโลหิตตัวบนเกิน 140 ตัวล่างเกิน 90 มม.ปรอท ใครมีปัญหาคอเลสเตอรอลสูง ควรพบแพทย์เพื่อหาทางควบคุม ; (3) น้ำตาลในเลือดก่อนอาหารให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ หากน้ำตาลในเลือดค่าสูงจะเหนียวนำไปเกิดความเสี่ยงของหลอดเลือด ค่าน้ำตาลในเลือดไม่ควรเกิน 100 มก.ดล. หากเกิน 100-125 แสดงว่าใกล้เป็นเบาหวาน ค่าเกิน 126 คือเป็นเบาหวานและเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือด รวมถึงปัญหาหลอดเลือดสมอง ; (4) น้ำหนักตัวให้ปกติ ดัชนีมวลกาย (Body Mass Index หรือ BMI) คุดูแลอย่าให้เกิน 25 กก.ต่อส่วนสูงยกกำลังสอง

สำหรับ 4 พฤติกรรม ได้แก่ (1) เลิกสูบบุหรี่ ทั้งแบบมือหนึ่งและมือสองคือสูบบุหรี่ด้วยตนเองหรือสูดควันจากคนอื่น งดสูบบุหรี่ไฟฟ้า การสูบบุหรี่ทำให้หัวใจทำงานหนักขึ้น หลอดเลือดที่ไปเลี้ยงหัวใจตีบ หัวใจเต้นเร็ว ก่อปัญหาความดันโลหิตสูง ; (2) เลือกอาหารที่ดีต่อสุขภาพทั้งชนิดและปริมาณ ได้แก่ เลือกบริโภคผัก ผลไม้ ธัญพืชไม่ขัดสี พืชตระกูลถั่ว ถั่วเปลือกแข็งหรือนัท สัตว์หรือเมล็ดพืช เลือกอาหารไขมันต่ำ เลือกบริโภคสัตว์ปีก ปลา เลี่ยงไขมันสัตว์ ไขมันแดง ลดหรือจำกัดของหวาน เครื่องดื่มรสหวาน น้ำอัดลม ; (3) ออกกำลังกายหรือเคลื่อนไหวร่างกายหรือมีกิจกรรมทางกายที่เพียงพอ ออกกำลังกายเข้มข้นปานกลางอย่างน้อย 150 นาทีต่อสัปดาห์ ช่วยลดความดันโลหิต ลดคอเลสเตอรอล และรักษาน้ำหนักตัวให้มีความสำคัญกับการออกกำลังกายให้มากหน่อย ; (4) นอนหลับพักผ่อนอย่างเพียงพอ นอนไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมงต่อคืนสำหรับผู้ใหญ่ ดีกว่านั้นคือ 7-8 ชั่วโมง หากนอนไม่ถึงต้องหาทางนอนให้หลับลึก หลับติดต่อกันรวดเดียวไม่ต่ำกว่า 4-5 ชั่วโมง รู้สึกตัวตื่นแล้วพยายามนอนต่อให้ครบ



If You Want to Live Longer, You Need to Take Care of Life's Essential 8

Cardiovascular disease kills people's lives the most. The American Heart Association (AHA) studied research around the world to create a guideline called **"Life's Essential 8"**, which is registered as a trademark and introduced to people all over the world. This guideline not only helps improve people's cardiovascular health but also enhances their longevity. Let's take a closer look at this guideline.

Life's Essential 8 can be divided into two parts: 4 health factors and 4 health behaviors that should be improved. The 4 health factors are as follows: (1) Keep cholesterol level normal. Especially the LDL that should not exceed 160 mg% for ordinary people and 130 mg% for people with coronary artery disease. HDL should be above 45 mg%; (2) Manage blood pressure to remain at the normal range of 120/80 mm Hg. The top number should not exceed 140 mm Hg and the bottom number should not exceed 90mm Hg. Those with high blood pressure problems should see a doctor to find ways to control it.; (3) Manage blood sugar before meals to remain at normal range. If the blood sugar is high, it will induce the deterioration of blood vessels. The blood sugar should not exceed 100 mg dL. If it is over 100-125 mg dL, it means you are close to diabetes. If it is over 126 mg dL, it means you have diabetes and are at risk of cardiovascular disease as well as cerebrovascular problems.; (4) Maintain normal body weight. Take care of your Body Mass Index or BMI to not exceed 25 kg per height squared.



As for 4 health behaviors, they are (1) Quit smoking, both as a first-hand and second-hand smoker—either you smoke or inhale the smoke of tobacco of others. Stop smoking e-cigarettes. Smoking makes your heart work harder, narrows the blood vessels that supply the heart, causes rapid heart rate, and causes high blood pressure problems.; (2) Choose to eat healthy types and quantities of foods. For example, choose to consume vegetables, fruits, whole grains, legumes, nuts, and seeds. Choose low-fat foods. Consume poultry and fish. Avoid animal fats. Avoid red meat. Reduce or limit sweets, sweetened beverages, and soft drinks.; (3) Exercise or being physically active or having sufficient physical activity. Getting at least 150 minutes of moderate-intensity exercise per week will help lower blood pressure, reduce cholesterol, and maintain body weight. You should pay more attention to exercise.; (4) Get enough sleep. Get at least 6 hours of sleep per night for adults. It would be better if you could sleep for 7-8 hours. If that is not possible, you need to find a way to deep sleep, which is to sleep at least 4-5 hours continuously. If you feel awake in the middle of the night, try to continue sleeping for the full number of hours.



“ปัจจัยและแนวโน้มสำคัญ ที่มีผลต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป”

Major Factors and Trends that Affect
the Development of the Instant Noodle Industry



เรียบเรียงโดย ฮาบิลลาห์ จะปะกียา
Compiled by Habilla Chapakiya

มูลค่ารวมของตลาดอุตสาหกรรมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ยังคงมีทิศทางเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะตลาดในประเทศ เนื่องจากเป็นอาหารที่มีราคาสูงใจ ง่ายต่อการตัดสินใจซื้อ ขณะที่ตลาดต่างประเทศ คาดว่าจะเติบโตได้ดีเช่นกัน เนื่องจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่จะเติบโตตามภาวะเศรษฐกิจที่ฟื้นตัวอย่างช้าๆ ซึ่งจะช่วยหนุนความต้องการบริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปเพื่อลดภาระค่าครองชีพ การแข่งขันภายในอุตสาหกรรมจะยังคงเข้มข้นและรุนแรงจากอาหารพร้อมทานประเภทอื่น และสินค้าทดแทนที่มีอยู่หลากหลายเข้ามาแย่งชิงส่วนแบ่งตลาด ผลักดันให้ผู้ผลิตต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อดึงดูดผู้บริโภค



สำหรับต้นทุนการผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทั้งน้ำมันปาล์มและข้าวสาลีในปี 2565 คาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ตามราคาน้ำมันและวัตถุดิบธัญพืชจากผลกระทบของสงครามรัสเซีย-ยูเครน แต่คาดว่าจะเริ่มผ่อนคลายลงในปี 2566-2567 ด้านการส่งออกคาดว่าจะเติบโตต่อเนื่องตามความต้องการของประเทศคู่ค้า ที่มีแนวโน้มผ่อนคลายมาตรการเข้มงวดในการตรวจ/ปล่อยสินค้า และเปิดจุดผ่านแดนมากขึ้นหลังภาวะระบาดของ COVID-19 คลี่คลาย [1], [2]

สำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหรืออาหารที่ผลิตจากประเทศไทย ยังมีปัจจัยการยอมรับจากต่างชาติในด้านกระบวนการผลิตที่ทันสมัย สะอาด รสชาติที่ดีและปลอดภัย จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภคโดยเฉพาะในภาวะที่ยังมีความเสี่ยงของโรคระบาด อีกทั้งแนวโน้มนวัตกรรมการเก็บรักษาบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปให้คงรสชาติและรูปลักษณ์เสมือนอาหารปรุงสดใหม่มีการพัฒนาเพิ่มขึ้น และการคิดค้นเมนูแปลกใหม่ที่มีความหลากหลายเพื่อดึงดูดผู้บริโภค สำหรับปัจจัยท้าทายธุรกิจ ได้แก่ มาตรการเข้มงวดของประเทศคู่ค้าในด้านการตรวจสอบสินค้า อาทิ การผลิตภายใต้มาตรการควบคุมคุณภาพและการรับรองต่างๆ อาทิ ระบบ HACCP, GMP, ISO และ HALAL รวมถึงข้อกำหนดการติดฉลาก และระบบการตรวจสอบข้อมูลย้อนกลับไปยังแหล่งผลิตวัตถุดิบ ซึ่งอาจกระทบต้นทุนการผลิต[3], [5] ซึ่งทั้งหมดทั้งมวลนี้ เป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และเพิ่มส่วนแบ่งอาหารในตลาดโลกต่อไป



Major Factors and Trends that Affect the Development of the Instant Noodle Industry

The total market value of the instant noodle industry still has steady growth, especially in the domestic market. This is because instant noodles have attractive prices and are easy to buy. The instant noodle industry is expected to grow decently in the foreign market as well. Instant noodles are a product that will grow in line with the slow economic recovery since consuming instant noodles would reduce people's cost of living. Instant noodles compete fiercely with other ready-to-eat foods and innumerable food substitutes that fight for market share in the food industry. This is what drives manufacturers to relentlessly develop their products to attract consumers.



The cost of instant noodle production – be it palm oil or wheat by 2022 - is expected to increase since oil, grain, and other raw material prices rise because of the Russo-Ukrainian war. But it is predicted to ease in 2023-2024. Exports are anticipated to continue to grow in line with the demand of trading partners, which tends to relax strict measures in the inspection/release of goods and open more border crossings after the COVID-19 outbreak subsides [1], [2].

The factors that make instant noodles manufactured in Thailand accepted by foreign countries are modern production processes, cleanliness, good taste, and safety. Thus, instant noodles are another choice for consumers, especially in a situation where there are still risks of epidemics. The innovation trend for preserving instant noodles to maintain their taste and appearance as freshly cooked food has been greatly elevated. New and diverse menus are designed to attract consumers as well.

Regarding business challenges, there are the strict measures of trading partners in terms of product inspection, such as manufacturing under quality control measures and various certifications such as HACCP, GMP, ISO, and HALAL systems as well as labeling requirements and a traceability system to trace back to raw material production sources which may affect production costs [3], [5]. All of these are an opportunity for Thai entrepreneurs to develop instant noodle products that meet consumers' needs and increase their market share in the world food market.

References

1. วรธนา ยงพิศาลภพ(2565), แนวโน้มธุรกิจ/อุตสาหกรรม ปี 2565-67 อุตสาหกรรมอาหารพร้อมทาน .วิจัยกรุงศรี กันยายน 2565.
2. สุานเศรษฐกิจดิจิทัล(2566) [อินเทอร์เน็ต], เจาะแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารพร้อมทานปี 65-67 , [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566], จาก <https://www.thansettakij.com/business/542409>
3. Wanna Yongpisanphob (2566) [อินเทอร์เน็ต], แนวโน้มธุรกิจ/อุตสาหกรรมปี 2565-2567: อุตสาหกรรมอาหารพร้อมทาน, [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566], จาก <https://www.krungsri.com/th/research/industry/industry-outlook/Food-Beverage/ready-to-eat-food/IO/io-ready-to-eat-food-2022-2024>
4. มนต์รี ตันติถาวร(2566) [อินเทอร์เน็ต], ปัจจัยสำคัญและแนวโน้มสำหรับอนาคตของอุตสาหกรรมอาหาร, [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566], จาก <https://marketeeronline.co/archives/266157>
5. ทันข้าวการตลาต (2564) [อินเทอร์เน็ต], อาหารพร้อมทานแช่เย็น-แช่แข็งมีแนวโน้มเติบโตสูง ในขณะที่บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในประเทศเริ่มอิ่มตัว และต้องพึ่งการส่งออกไปประเทศเพื่อนบ้าน, [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566], จาก <https://www.thunkhaotoday.com/news/marketing/783>



เรียบเรียงโดย ดร.พรพิมล มะหะหมัด
Compiled by Dr.Pornpimol Mahamad

เฮนน่า

กับสุขภาพและความงาม

Henna Benefits for Health and Beauty

เฮนน่า ได้จากพืชที่รู้จักกันในชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lawsonia inermis* เติบโตในเขตร้อน และเขตกึ่งร้อน มีต้นกำเนิดมาจากแอฟริกาเหนือและตะวันออกเฉียงใต้ มีการปลูกเพื่อการค้าในอินเดีย อียิปต์ โซมาเลีย ซูดาน โมร็อกโก อิหร่าน เยเมน ไนเจอร์ และปากีสถาน [1] การเพาะปลูกเฮนน่าในเชิงพาณิชย์ในปัจจุบันใช้การตัดแต่งกิ่งประจำปีหรือครึ่งปีเพื่อเก็บเกี่ยวกิ่งและใบ ซึ่งจะนำมาคัดแยก บด และร่อน เพื่อใช้เป็นสีย้อมผมและย้อมผิวหนัง [2]

การใช้เฮนน่ากับเท้า มือ เล็บ และผม มีมายาวนานประมาณ 1627 ก่อนคริสตศักราช โดยมีหลักฐานจากจิตรกรรมฝาผนังในอะโครติรี (Akrotiri) "The House of the Ladies" ซึ่งแสดงภาพสตรีที่มีเล็บเฮนน่าที่ฝ่าเท้า เล็บ และมือ มีข้อความยืนยันการใช้เฮนน่าของสตรีในการเฉลิมฉลองงานแต่งงานในช่วงยุคสำริดทะเลเมดิเตอร์เรเนียนตะวันออกเฉียงใต้ [1] เฮนน่านอกจากจะนำไปใช้กับมือและเท้าของเจ้าสาวแล้ว ยังนิยมใช้ย้อมผม และมีประสิทธิภาพในการลดรังแคป้องกันผมร่วงและฟื้นฟูสุขภาพของเส้นผมโดยรวม นำไปใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางอื่นๆ เช่น สีย้อมผมธรรมชาติ น้ำมันใส่ผม และครีมอาบน้ำ ประโยชน์ของเฮนน่านอกเหนือจากการใช้ในเครื่องสำอางแล้วยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพอีกหลายอย่างด้วย ซึ่งแม้บ้านในอดีตนิยมปลูกต้นเฮนน่าไว้ในบ้านสำหรับใช้ในการเยียวยาอาการเจ็บป่วยเล็กๆ น้อยๆ ได้ เช่น รักษา กลากเกลื้อนและการติดเชื้อราอื่นๆ ในเด็ก ผู้ใหญ่ และปศุสัตว์ ใช้เร่งการสมานแผล มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อรา ด้านการอักเสบและยาแก้ปวด การใช้เป็นยาทาแผลไฟไหม้ในครัวเรือน กิ่งก้านของเฮนน่าสามารถใช้ถูบนพื้นเพื่อกำจัดฝุ่นด้วยตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ ทำความสะอาดพื้น และยับยั้งจุลินทรีย์ในช่องปาก [2]



การใช้เฮนน่ามีข้อพึงระวังสำหรับผู้ป่วย ซึ่งจะมีผลทำให้เกิดการสลายเม็ดเลือดในผู้ที่มีการขาดเอนไซม์ไฮโมโกลบิน กลูโคส-6-ฟอสเฟต ดีไฮโดรจีเนส (G6PD) [3] มักพบในทารกและเด็กเล็ก ทารกเพศชายมีแนวโน้มที่จะได้รับผลกระทบที่ไม่พึงประสงค์จากเฮนน่ามากกว่าเพศหญิง เนื่องจากการกลายพันธุ์ของยีนเกิดขึ้นบนโครโมโซม X ผู้หญิงที่มีภาวะพร่องเอนไซม์ G6PD มีแนวโน้มที่จะไม่แสดงอาการมากกว่า ดังนั้นเฮนน่าส่วนใหญ่จะใช้เฉพาะกับสตรีวัยเจริญพันธุ์เท่านั้น ซึ่งการนำไปใช้นั้นไม่เป็นอันตราย นอกจากนี้จากการทดสอบความเป็นพิษโดยคณะกรรมการวิทยาศาสตร์ด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค (Scientific Committee on Consumer Safety- SCCS (2013) ของสหภาพยุโรปแนะนำว่าเฮนน่าปลอดภัยในการใช้เป็นสีย้อมผมเมื่อผสมสูตรและใช้ตามที่ระบุไว้ อย่างไรก็ตามการผลิตเฮนน่าเชิงพาณิชย์มักผลิตขึ้นโดยใช้สารเจือปนและองค์ประกอบเพิ่มเติมเพื่อให้สีที่ใช้ในการแต่งเติมบนผิวหนังหรือเรือนร่างมีสีเข้มขึ้น เช่น ซิลเวอร์ไนเตรต, คาร์บอน, ไพรอแกลลอล, สีย้อมสีส้มดิสเพอร์ส, พี-ฟีนิลไดเอมีน และโครเมียม ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ทำให้เกิดการแพ้และการอักเสบเรื้อรังตามมาได้ ผู้ใช้เฮนน่าที่ขายตามท้องตลาดควรจะต้องทดสอบการระคายเคืองหรืออาการแพ้ก่อนใช้ และสังเกตส่วนผสมที่เป็นอันตรายในผลิตภัณฑ์เฮนน่าก่อนใช้งาน

Henna Benefits for Health and Beauty

Henna derived from a plant known scientifically as *Lawsonia inermis*, growing in the tropic and subtropical regions. It originates from North Africa and the Middle East. It is grown commercially in India, Egypt, Somalia, Sudan, Morocco, Iran, Yemen, Niger, and Pakistan [1].

Current commercial henna cultivation uses annual or semi-annual pruning to harvest the branches and leaves, which are then sorted, grounded, and sifted for use as a hair and skin dye [2].

The use of henna on feet, hands, nails, and hair dates to 1627 B.C.E. This is evidenced by a fresco “**The House of the Ladies in Akrotiri**”, which depicts women with henna stains on their soles, nails, and hands. There was a statement confirming the use of henna by women in wedding celebrations during the Bronze Age in the eastern Mediterranean and other areas across North and East Africa, the Middle East, the Arabian Peninsula, and South Asia [1].

Not only for applying on the hands and feet of the bride, but henna is also commonly used to dye hair and is effective in reducing dandruff, preventing hair loss, and restoring overall hair health. It is used in other cosmetic products such as natural hair dyes, hair oil, and shower creams. Besides being used in cosmetics, henna has several other health benefits. In the past, housewives used to grow henna plants in their homes to treat minor ailments such as ringworm and other fungal infections in children, adults, and livestock. Henna is also used to accelerate wound healing. It has a fungicidal effect and is anti-inflammatory. It is used as an analgesic and treatment for household burns. Its branches can be used to rub on the teeth for effective personal dental care. It helps clean the teeth and inhibit microorganisms in the oral cavity. [2]

Patients should be cautious in using Henna. Henna can cause hemolysis in patients with Glucose-6-Phosphate Dehydrogenase (G6PD) deficiency, [3] which is commonly found in infants and young children. Male babies are more likely to suffer adverse effects from henna than females. This is because the gene mutation occurs on the X chromosome. Women with G6PD deficiency are more likely to be asymptomatic. Therefore, most henna is only used by women of childbearing age so that its usage will not cause danger. Additionally, toxicity testing by the European Union’s Scientific Committee on Consumer Safety (SCCS) (2013) suggests that henna is safe to use as a hair dye when formulated and used as specified.

However, commercial henna is often manufactured using additives and additional elements to intensify the color for use on the skin or body, such as silver nitrate, carmine, pyrogallol, disperse orange dye, p-phenylenediamine, and chromium. All of this may pose health risks and can cause allergies and chronic inflammation. Users of over-the-counter henna should test for irritation or allergy before use and observe the harmful ingredients in henna products before using them.



References

1. Cartwright-Jones, C. (2006). Developing guidelines on henna: a geographical approach (Vol. 10). Masters of Liberal Studies. Kent State University, Kent, Ohio, USA. Available online at: (www.hennapage.com/henna/encyclopedia/mastersessay/index.htm)
2. Semwal, R. B., Semwal, D. K., Combrinck, S., Cartwright-Jones, C., & Viljoen, A. (2014). *Lawsonia inermis* L.(henna): Ethnobotanical, phytochemical and pharmacological aspects. *Journal of Ethnopharmacology*, 155(1), 80-103.
3. Eghbal, F., reza Fakoorziba, M., Eghbal, M. H., & Latifnia, S. (2012). Survey on causes of hemolysis in Glucose-6-Phosphate Dehydrogenase (G6PD) deficient pediatric patients.



**“ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
เข้าร่วมงานสัมมนาเปิดโอกาสทางธุรกิจกับซาอุดีอาระเบียกับหอการค้าไทย”**

วันจันทร์ที่ 10 เมษายน 2566 รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในงานสัมมนา “เปิดโอกาสการค้า การท่องเที่ยว การลงทุน ที่ประเทศซาอุดีอาระเบีย กับหอการค้าไทย Trade - Travel - Investment” ภายในงานได้รับเกียรติจาก ท่านดามพ์ บุญธรรม เอกอัครราชทูต ณ กรุงริยาด และ ท่านอับดุลเราะห์มาน อับดุลอะซีซ อัลซุฮัยบัน กล่าวปาฐกถาพิเศษถึงความสัมพันธ์ระหว่าง 2 ประเทศ และโอกาสทางการค้าและการส่งออกแรงงานของไทย งานจัด ณ Event Lab ชั้น 7 อาคาร 23 มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

**“The Founding Director of the Halal Science Center Chulalongkorn University
Participated in the Business Opportunity Seminar with Saudi Arabia and
the Thai Chamber of Commerce.”**

Monday, April 10, 2023, Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the Halal Science Center Chulalongkorn University was invited to be a guest speaker at the seminar “Trade - Travel – Investment: Business Opportunity with Saudi Arabia and the Thai Chamber of Commerce”. The event was honored by Ambassador Damp Buntham and Ambassador Abdur Rahman Abdul Aziz Al-Zuhayban who provided a special talk relating to the relationship between the two countries and the opportunities for trade and labor exports of Thailand. The event was held at Event Lab, 7th floor, Building 23, University of the Thai Chamber of Commerce.





“ศอ. เข้าร่วมพิธีเปิดงานกีฬาภายในของบุคลากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ครั้งที่ 43”

วันจันทร์ที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2566 เวลา 16.00 – 19.00 น. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เข้าร่วมพิธีเปิดงานกีฬาภายในของบุคลากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ครั้งที่ 43 ที่จัดขึ้น ณ สนามกีฬาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยเข้าร่วมขบวนพาเหรดในนามสำนักงานมหาวิทยาลัย ผู้นำขบวน คุณมนต์ดี เข็มท่า ผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร ผู้ถือป้าย ดร.เกษิณี เกตุเลขา นักวิจัย ผู้ถือธง นายอาณกร เรืองประชาญ์ และเจ้าหน้าที่ร่วมเดินขบวนพาเหรดด้วย

พิธีการเริ่มด้วยคณะกรรมการ เจ้าหน้าที่ผู้ร่วมขบวนพาเหรดคณะ สถาบันและหน่วยงานต่าง ๆ ร่วมกัน ณ จุดที่กำหนด ขบวนเกียรติยศเข้าสู่สนาม (รวมพลังคนจุฬาฯ CHULA POWER สนม.) นางสุภาพร จันทร์จำเริญ ประธานคณะกรรมการอำนวยการ รองอธิการบดี กล่าวรายงาน และศ.ดร.บัณฑิต เชื้ออาภรณ์ อธิการบดี กล่าวเปิดงานพร้อมเชิญธงกีฬาบุคลากรขึ้นสู่ยอดเสา

หลังจากนั้นนักกีฬาวิ่งคบเพลิง นำคบเพลิงจุดไฟพิธีวิ่งไปจุด ณ กระถางคบเพลิง โดยผู้แทนนักกีฬา ผู้ตัดสินกล่าวคำปฏิญาณ และขบวนพาเหรดออกจากสนาม เคลื่อนย้ายขึ้นที่นั่งบนอัฒจันทร์ ซึ่งคำขวัญงานกีฬาภายในของบุคลากร ครั้งที่ 43 คือ “พอเพียง สามัคคี มีน้ำใจ ใฝ่ใจสุขภาพ” และธีม “รวมพลังคนจุฬาฯ CHULA POWER”

“The HSC Attended the Opening Ceremony of the 43rd Chulalongkorn University Intramural Sport Event”

Monday, April 24, 2023, from 4:00 PM – 7:00 PM. The Halal Science Center Chulalongkorn University participated in the opening ceremony of the 43rd Chulalongkorn University Intramural Sport Event which was held at Chulalongkorn University Stadium. The HSC participated in the parade on behalf of the University Office. The parade leader was Ms. Monruedee Khemtham, Executive Director. The badge holder was Dr. Kasinee Katelakha, researcher. The flag bearer was Mr. Anakorn Ruangprach. Other staff also joined the parade.

The ceremony began with the committee, officials, parade participants, faculties, institutes, and departments gathered at designated points and moved together into the field. (Chula Power) Mrs. Supaporn Chanchamroen, Chair of the Steering Committee, University Vice President, gave a speech and Prof. Dr. Bundhit Eua-arporn, University President, gave an opening speech and raised sport flag to the top of the mast.

After that, the torch bearer carried the torch and ran to light the cauldron. Athlete representatives and referees declared the oath. Then the parade moved out of the field. Everyone dispersed to their seats in the stands. The slogan of the 43rd Chulalongkorn University Intramural Sport Event is “Sufficiency, Unity, Generosity, Care for Health” and it was held under the theme “Chula Power: Unite People of Chula”.





“ศอ. ให้การต้อนรับเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐอิสลามอิหร่านประจำประเทศไทย”

วันอังคารที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2566 เวลา 14.00 – 15.30 น. รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศอ.) พร้อมด้วย ดร.ศราวดี อารีย์ ผู้อำนวยการศูนย์มุสลิมศึกษาสถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คุณมนัส สืบสันติกุล ที่ปรึกษาผอ.ด้านบริหารงานบุคคล คุณต่อศักดิ์ สุทธิชาติ ที่ปรึกษาผอ.ด้านหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจผลิตภัณฑ์บริการ ดร.อัชอารีย์ สุขสุวรรณ นักวิจัย ดร.เกษิณี เกตุเลขา นักวิจัย นางสาวจัสมิน มณี เจ้าหน้าที่สำนักงาน นายอิรฟัน แวะหะมะ เจ้าหน้าที่บริการวิทยาศาสตร์ และนายอาณัติ มะติมุ เจ้าหน้าที่บริการวิทยาศาสตร์ ให้การต้อนรับ H.E. Mr. Seyed Reza Nobakhti, Ambassador of the Islamic Republic of Iran และ Mr. Morteza Soltani, Cultural and Science Attaché of the Embassy โดยวัตถุประสงค์ในการเยี่ยมชมศอ.ในครั้งนี้ เพื่อรับฟังประวัติความเป็นมา ผลงานวิจัย พันธกิจและกิจกรรมของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล

อีกทั้งนำเสนอการใช้งานแอปพลิเคชัน Halal Route และเยี่ยมชมดูงานในห้องปฏิบัติการ จึงทำให้ท่านมีความสนใจและชื่นชมในพันธกิจที่ผ่านมาของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล

The HSC Welcomed the Ambassador of the Islamic Republic of Iran to Thailand

Tuesday, April 25, 2023, from 2:00 PM – 3:30 PM. Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan, the Founding Director of the Halal Science Center Chulalongkorn University (Prof.) together with Dr. Sarawut Aree, Director of the Muslim Studies Center, Institute of Asian Studies, Chulalongkorn University; Mr. Manat Suebsantikul, Advisor to the Director of Personnel Management; Mr. Torsak Suthichat, Advisor to the Director of Service Product Enterprise Incubation Unit; Dr. Acharee Sukswan, Researcher; Dr. Kasinee Katelakha, Researcher; Ms. Jasmine Manee, Office Staff; Mr. Irfan Waehama, Scientist; and Mr. Anat Matimu, Scientist, welcomed H.E. Mr. Seyed Reza Nobakhti; Ambassador of the Islamic Republic of Iran and Mr. Morteza Soltani; Cultural and Science Attaché of the Embassy

The objectives of this visit to the HSC were to study the history, research, missions, and activities of the Halal Science Center as well as to present how to use the Halal Route application and visit the center's laboratory. The guests showed interest and admired the missions of the Halal Science Center.





“ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เข้าร่วมการประชุมความร่วมมือนานาชาติด้านมาตรวิทยา (12th SMIIC Metrology Council) ของ OIC/SMIIC ณ นครอิสตันบูล สาธารณรัฐตุรกี”

วันที่ 26 - 27 เมษายน 2566 เวลา 09.00 -17.00 น.ตามเวลาท้องถิ่น ตัวแทนประเทศไทย โดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เข้าร่วมการประชุมความร่วมมือนานาชาติด้านมาตรวิทยา (12th SMIIC Metrology Council) ของ OIC/SMIIC ณ โรงแรม Retaj Royale Istanbul Hotel ในครั้งนี้ รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ได้มอบหมายให้ ดร.พรพิมล มะหะหมัด ผู้ช่วยผู้อำนวยการ และ ดร.นัจวา ยานยา สันติวรกุล นักวิจัย เข้าร่วมประชุมดังกล่าวพร้อมด้วย รศ.ดร.ปกรณ ปรียากกร ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และ ดร.มุห์หมัดอามีน เจะหนุ ผู้แทนเลขาธิการคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ในวันที่ 26 เมษายน 2566 มีการนำเสนอ กิจกรรมและความก้าวหน้า ทางด้านมาตรวิทยาของแต่ละประเทศ โดย ดร.พรพิมล มะหะหมัด ได้นำเสนอความก้าวหน้าและกิจกรรมของฮาลาลประเทศไทย การพัฒนาเทคนิคใหม่ในการพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการฮาลาลรวมถึงกรณีศึกษาการปนเปื้อนและปลอมปนของเนื้อสุกรซึ่งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลสามารถใช้กระบวนการทางนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลในตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับฮาลาลประเทศไทย

และในวันที่ 27 เมษายน 2566 รศ.ดร. ปกรณ ปรียากกร ได้นำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ โดยได้พูดถึงบทบาทและความสำคัญของการทำงานด้านมาตรวิทยาต่อการพัฒนาของประเทศในแขนงต่างๆ

ทั้งนี้ประธานที่ประชุม ได้ชื่นชมต่อการทำงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล เพราะถึงประเทศไทยแม้ว่าจะจะเป็นสมาชิกในฐานะผู้สังเกตการณ์ แต่กลับมีผลงานที่มีความโดดเด่นตลอดมา จึงเสนอความเห็นว่าคุณกรรมการมาตรวิทยาของ OIC/SMIIC พร้อมทั้งจะสนับสนุนให้ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพการจัดประชุมด้านมาตรวิทยาระหว่างประเทศของ SMIIC ในอนาคต

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น 20 ประเทศ ได้แก่ Turkiye, Tajikistan, Cameroon, Gabon, Jordan, Saudi Arabia, Kazakhstan, Kuwait, Kyrgyz Republic, Libya, Pakistan, Malaysia, Indonesia, Burkina Faso, Iran, Iraq, Uzbekistan, Uganda, Thailand, Bosnia & Herzegovina





The Halal Science Center, Chulalongkorn University; the Halal Standard Institute of Thailand; and the Central Islamic Council of Thailand Participated in the 12th SMIC Metrology Council of OIC/SMIIC in Istanbul, Türkiye.

On 26 - 27 April 2023 at 09.00 -17.00 local time. The Halal Science Center, Chulalongkorn University; the Halal Standard Institute of Thailand; and the Central Islamic Council of Thailand participated as the representative from Thailand in the 12th SMIC Metrology Council of OIC/SMIIC at Retaj Royale Istanbul Hotel. On this occasion, Assoc. Prof. Dr. Winai Dahlan assigned Dr. Pornpimol Mahamad, Assistant Director and Dr. Najwa Yanya Santiworakun, Researcher, to attend the meeting along with Assoc. Prof. Dr. Pakorn. Priyakorn, Director of the Halal Standards Institute, and Dr. Muhammad Amin Jehnu, representative of the secretary-general of the Central Islamic Council of Thailand.

On April 26, 2023, there were presentations on activities and progress in the metrology of each country. Dr. Pornpimol Mahamad presented the progress and activities of Halal Thailand, the development of new techniques in Halal laboratory analysis method development, as well as a case study of contamination and adulteration of pork. The Halal Science Center can apply the Halal forensic process to verify the source of raw materials, which could help build people's confidence in Halal Thailand.

On April 27, 2023, Assoc. Prof. Dr. Pakorn Priyakorn presented information related to the National Institute of Metrology. He talked about the role and importance of metrology work in the development of countries in various fields.

On this occasion, the chairman of the meeting admired the work relating to Halal science. Although Thailand is an observer member, the country always executes outstanding work.



Thus, the OIC/SMIIC's Metrology Committee stands ready to encourage Thailand to host future SMIIIC International Metrology Conference.

This conference will be attended by 20 countries, which are Türkiye, Tajikistan, Cameroon, Gabon, Jordan, Saudi Arabia, Kazakhstan, Kuwait, Kyrgyz Republic, Libya, Pakistan, Malaysia, Indonesia, Burkina Faso, Iran, Iraq, Uzbekistan, Uganda, Thailand, Bosnia & Herzegovina.



เขียนและเรียบเรียงโดย **ณัฐนิช นีโอ๊ะ**
Written and Compiled by Nattanich Nioh



เขียนและเรียบเรียงโดย **ซูไนนี มาหะมะ**
Written and Compiled by Sunainee Mahama

Heat stroke

โรคลมแดด โรคภัยจากช่วงอากาศที่ร้อนผ่าว

Heat Stroke: The Illness During Extremely Hot Climate



ทุกวันนี้อากาศยังคงร้อนจัดมากและร้อนขึ้นเรื่อย ๆ เลยใช้มัยคะ? ในชีวิตประจำวันของเรา อาจจะไม่หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะไม่เจอแดด เดือนพฤษภาคมของทุกปีจะเริ่มเข้าสู่ช่วงฤดูฝน ตามการพยากรณ์อากาศของกรมอุตุนิยมวิทยา ที่คาดการณ์ว่าอากาศร้อนจะสิ้นสุดในปลายเดือนพฤษภาคมนี้ [1]

แต่อากาศปีนี้ก็ยังคงร้อนอยู่อย่างต่อเนื่องไม่เป็นไปตามที่ควรจะเป็น โรคภัยที่พบมากขึ้นในช่วงฤดูร้อน คงหนีไม่พ้น **“โรคลมแดด”** ซึ่งไม่ใช่โรคใหม่แต่อย่างใด มีการรายงานจากผู้แสวงบุญที่เดินทางไปประกอบพิธีฮัจญ์ ณ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ในปี พ.ศ.2528 (ค.ศ.1985) พบจำนวนผู้เสียชีวิตจากโรคลมแดด 1,012 ราย (จากจำนวนผู้แสวงบุญ 1.04 ล้านคน) เนื่องจากช่วงประกอบพิธีฮัจญ์ ในปีนั้นสภาพอากาศมีอุณหภูมิสูงมากถึง 54 องศาเซลเซียส [2]

แม้จะเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นผ่านมานานแล้ว แต่สภาพอากาศในช่วงพักหลังมานี้ก็เป็นช่วงที่มีอากาศร้อนจัดเช่นกัน ดังนั้นโรคลมแดดจึงเป็นโรคหนึ่งที่ไม่ไกลตัวเราอีกต่อไปและไม่ควรมองข้าม





โรคลมแดด หรือ Heatstroke เป็นโรคที่เกิดจากร่างกายมีอุณหภูมิเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว จน**อุณหภูมิในร่างกายสูงเกินกว่า 40 องศาเซลเซียส** และส่งผลให้ระบบการทำงานของประสาทส่วนกลางผิดปกติรุนแรงต่อหัวใจ สมออง ไต และกล้ามเนื้อ อาจทำให้ถึงแก่ชีวิตได้หากไม่ได้รับการปฐมพยาบาลหรือรักษาได้ทันท่วงที อาการโรคลมแดดสามารถเกิดได้กับทุกช่วงวัย มักจะเกิดกับคนที่ต้องอยู่ในสภาพแวดล้อมสภาวะอากาศร้อนจัด ทำให้ร่างกายมีอุณหภูมิสูงขึ้นจนไม่สามารถควบคุมได้ โรคลมแดด มี 2 ประเภท คือ

1. โรคลมแดดที่ไม่ได้เกิดจากการออกกำลังกายหนัก มักจะเกิดระหว่างที่ได้รับอากาศร้อนจัดและความชื้นอากาศสูง มักจะพบในกลุ่มผู้สูงอายุที่มีความเสี่ยงเป็นโรคเรื้อรัง โรคอ้วน
2. โรคลมแดดที่เกิดจากการออกกำลังกายหนัก เช่น การออกกำลังกายในที่ร้อนหรือสภาพอากาศที่มีอุณหภูมิสูงเป็นระยะเวลานาน มักพบในกลุ่มคนอายุน้อยที่สุขภาพดี นักกีฬา และคนทำงานกลางแจ้ง [3-4] สัญญาณเตือนว่าร่างกายเรามีอาการหรือเสี่ยงเป็นโรคลมแดด มีดังนี้
 - อุณหภูมิในร่างกายสูงมากกว่า 40 องศาเซลเซียส
 - ไม่มีเหงื่อออกเพื่อระบายความร้อนออกของร่างกาย
 - วิงเวียนศีรษะ อ่อนแรง คลื่นไส้
 - มีความผิดปกติของระบบประสาทส่วนกลาง เช่น สับสน กระสับกระส่าย ชัก และมีอาการถึงขั้นโคม่า



หากเราสังเกตว่าเราอาจมีความเสี่ยงต่อการเป็นโรคลมแดด หรือพบเห็นผู้ที่มีอาการ ควรรีบเข้าที่ร่มบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี ทำการระบายความร้อนและลดอุณหภูมิร่างกายให้ต่ำลงให้รวดเร็วที่สุด โดยดื่มน้ำปริมาณมากๆ ปลดเสื้อผ้าให้คลายความร้อน ใช้ผ้าชุบน้ำเย็นน้ำแข็งเช็ดตัวหรือประคบตามข้อพับของร่างกาย อาจจะใช้พัดลมหรือเครื่องปรับอากาศช่วยเพิ่มความเย็นให้กับร่างกาย และควรรีบนำส่งโรงพยาบาลโดยเร็ว

Heat Stroke: The Illness During Extremely Hot Climate

These days the weather is extremely hot and seems to get hotter and hotter, isn't it? We may not be able to avoid sunbeams in our daily life. Every year, May is the beginning of the rainy season. This is according to the weather forecast of the Meteorological Department which forecasts that the hot weather will end at the end of May. [1] However, this year's weather is still hot continuously, not as it should be. The inevitable disease that becomes more common in summertime is probably "heatstroke" which is not a new disease at all. It is reported that there were 1,012 deaths from heatstroke among pilgrims who went for Hajj in Saudi Arabia in 1985 (out of 1.04 million pilgrims). This is because during the Hajj ceremony that year, the weather was as high as 54 degrees Celsius [2]. Although it was an event that happened a long time ago, the weather in recent times has been very hot as well. Therefore, heat stroke is one of the diseases that are not far from us and should not be overlooked.

Heat stroke is a disease caused by the body's temperature that rises rapidly until it exceeds 40 degrees Celsius. As a result, the central nervous system has severe abnormalities affecting the heart, brain, kidneys, and muscles. It can be fatal if first aid is not given or treated promptly. Heat stroke can occur at any age. It usually occurs in people who stay in hot environments that cause the body to heat up to the point that it cannot be controlled. There are 2 types of heat stroke:

1. Heat stroke that is not caused by strenuous exercise. It usually occurs during extreme heat and high humidity. This heat stroke is often found in elderly people who are at risk of chronic diseases and obesity.

2. Heat stroke caused by strenuous exercise, such as exercising in a hot place or a climate with high temperatures for a long time. It is often found in healthy young people, athletes, and outdoor workers [3-4]. Warning signs that our bodies have symptoms of heat stroke or are at risk of heat stroke are as follows:

- Body temperature rises over 40 degrees Celsius.
- No sweat to cool off the body's heat.
- Dizziness, weakness, and nausea.
- Disorders in the central nervous system, such as confusion, agitation, seizures, and even coma.

If we notice that we may be at risk of heat stroke or see someone with symptoms, we or the one with symptoms should get into the shadowy and well-ventilated area. Cooling and lowering body temperature should be done as quickest as possible. This can be done by drinking plenty of water, taking the clothes off to cool down the body, wiping the body with a cool washcloth, or compressing it on the body joints. Using a fan or air conditioner can help cool the body as well. Finally, the patient should be transferred to the hospital as soon as possible.



References

[1] กรมอุตุนิยมวิทยา กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม. คาดหมายลักษณะอากาศของประเทศไทยประจำเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2566 (สืบค้นข้อมูลวันที่ 20 พฤษภาคม 2566) จาก <https://www.tmd.go.th/forecast/monthly/032023>

[2] Ghaznawi, H. I., & Ibrahim, M. A. Heat stroke and heat exhaustion in pilgrims performing the Haj (annual pilgrimage) in Saudi Arabia. *Annals of Saudi Medicine*, (1987). 7(4), 323-326.

[3] Bouchama, A., Abuyassin, B., Lehe, C. et al. Classic and exertional heatstroke. *Nat Rev Dis Primers* (2022)., 8, 8 <https://doi.org/10.1038/s41572-021-00334-6>

[4] Schlader, Z. J., Davis, M. S., & Bouchama, A. Biomarkers of heatstroke-induced organ injury and repair. *Experimental Physiology* (2022)., 107, 1159– 1171. <https://doi.org/10.1113/EP090142>



อาหารเช้าง่ายๆ กับโรตินิส

Easy Breakfast at Rotinis



สัมภาษณ์และเรียบเรียงโดย **สาวิยะห์ กาโฮง**
Interviewed and compiled by Saweeya Kahong

อัสลามมูออลัยกุม ๗ สวัสดิ์คุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ Halal Talk ฉบับนี้ เราจะพาท่านผู้อ่านไปพบกับมุสลิมะห์ท่านหนึ่งที่เป็นทั้งพนักงานออฟฟิศ และยังเป็นเจ้าของร้านอาหารเฮฮาฮาลาลในย่านมุสลิมใจกลางเมืองกรุงเทพฯ (พญาไท) ที่กำลังได้รับความสนใจ (Viral) จากนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะชาวมาเลเซีย และอินโดนีเซีย จะมีอะไรที่น่าสนใจบ้างนั้น ติดตามอ่านบทสัมภาษณ์ได้เลยได้ค่ะ



Q : Rotinis Halal Breakfast มีจุดเริ่มต้นและแรงบันดาลใจในการเปิดร้านอย่างไรบ้างคะ

A : อัสลามมูออลัยกุมค่ะ ชื่ออาหารที่ชื่ออานิสะห์ **อนิสะห์** แปลว่าอ่อนโยน เพื่อนๆ เรียก อานิส เดิมเป็นคนตำบลโกตาบารู อำเภอรามัน จังหวัดยะลา ค่ะ อยู่กรุงเทพฯ มา 7 ปี จุดเริ่มต้นในการเปิดร้านโรตินิส เกิดขึ้นมาจากความรักต่ออาหารที่ปรุงด้วยตัวเอง นิสจะใช้เวลามากกว่าคนอื่นในการทำอาหารมาทาน มีเหตุการณ์หนึ่งนิสเคยแพ้ผงชูรสในอาหารเลยทำให้จุดคิดขึ้นมาว่า นิสต้องปรุงอาหารด้วยตนเอง โดยนิสเริ่มจากทำอาหารที่คุณแม่ชอบทำให้ทานบ่อยๆ เช่น เนื้อทอดขมิ้น ซีอิ๊งเนื้อ (อาหารฮาลาลชนิดหนึ่งในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้) จากนั้นก็ทำให้เพื่อนชิม จาก 1 คน 2 คน กลายเป็นเปิดรับออเดอร์อาหารสไตล์มลายู เพื่อนๆ เชียร์ให้นิสเปิดร้านตั้งแต่นั้นมา



Q : อยากให้คุณนิสพูดถึงจุดเด่นของร้าน Rotinis Halal Breakfast ค่ะ

A : จุดเด่นของร้านโรตินิส อันดับแรก คือคุณภาพของอาหารในร้าน รองลงมาคือการบริการ (Service mind) รวมถึงการพัฒนาตัวเองและพนักงานในร้านอย่างสม่ำเสมอ วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารต้องได้รับการรับรองฮาลาลทุกตัว ชาวต่างชาติส่วนใหญ่ที่มาทานอาหารที่ร้านโรตินิสเขาจะซีเรียสเรื่องความสะอาด ภาพลักษณ์ หน้าตาอาหาร เป็นอย่างมาก ฉะนั้นเราต้องปรับตัวและพัฒนาร้านเพื่อเหมาะสมพร้อมรองรับแขกบ้านแขกเมืองที่มาเยือนประเทศไทย ได้ทานอาหารฮาลาล ที่มีคุณภาพ

Q : คุณนิสอยากฝากอะไรถึงคนที่มีความฝันอยากเปิดร้านอาหารคะ

A : การตัดสินใจเปิดร้านไม่ใช่เรื่องยาก และก็ไม่ใช่เรื่องง่ายเลย สำหรับคนที่เริ่มจาก 0 อย่างนี้ส นิสทุ่มเททั้งกายและใจ เพื่อให้พี่น้องมุสลิมและไม่ใช่มุสลิมได้ทานอาหารฮาลาล อาหารที่ปลอดภัย อาหารที่มีคุณภาพ นิสเชื่อว่าหากทุกคนมีความตั้งใจอยากทำอะไรเพื่อสังคม เพื่อส่วนรวมแล้ว อัลลอฮ์จะช่วยเหลือเราเอง นิสเชื่ออย่างนั้นมาโดยตลอด จงเชื่อมั่นในความสามารถของตัวเอง และตั้งเจตนา (ตั้งเจตนา) ให้ดี อินชาอัลลอฮ์ทุกอย่างจะราบรื่น ค่ะ

Q : สุดท้ายนี้ อยากจะฝากอะไรกับคุณผู้อ่านบ้างไหมคะ

A : สำหรับผู้อ่านที่ได้มีโอกาสได้แวะมาที่ ซอยเพชรบุรี 7 จะขอเชิญชวนมาทานอาหารที่ร้านโรตีสานิส พนักงานทุกคนตั้งใจรังสรรค์เมนูให้ทุกคนเข้ามาเยือน อยากให้มาลองชิม ข้าวหมกสูตรสามจังหวัดชายแดนใต้ โรตีสานิส 4 รสชาติ ที่กรอบนอกนุ่มข้างใน มีก้วยเตี๋ยต้มยำกุ้งแม่น้ำ พิเศษสุดๆ คือ ซาซุกบักซ์ได้ ซาปากีสถาน อีกทั้งมีข้าวซอยไก่ล่าแต่ๆเจ้า อีกด้วย



Rotinis Halal Breakfast @ซอยเพชรบุรี 7
(พญาไท) ใกล้ มัสยิด ดารุละมาน

[f RotinisHalalBreakfast](#)

Easy Breakfast at Rotinis

Assalamu Alaikum, greetings to all readers. Halal Talk this issue would like to introduce you to a Muslimah who is an office worker and also a Halal breakfast restaurant owner in the heart of Bangkok (Phayathai). This restaurant is being viral and received great attention from foreign tourists, especially Malaysians and Indonesians. What is interesting about her story? Let's find out in this interview.



Q : What is the starting point and inspiration behind the opening of Rotinis Halal Breakfast?

A: Assalamu Alaikum. My name is Anisah **أنيسه**, which means "gentle". My friends call me Anis. I am originally from Kota Baru Subdistrict, Raman District, Yala Province. I've been in Bangkok for 7 years. Then, I started Rotinis which stems from the love for cooking my own food. There was a time in which I was allergic to MSG in food. That incident made me realize that I have to cook everything by myself. I started by making food that my mother liked to make, such as turmeric fried beef and See Ngae beef (an identity food in the 3 southern border provinces). I let a friend or two try my food. And then I started to make Malayu food by orders. My friends encouraged me to open my own restaurant since then.



Q : Could you please share with us about the strengths of Rotinis Halal Breakfast.

A : The strength of Rotinis restaurant is, first and foremost, the quality of our food. Then, our service mind which includes employees' self-development and upskilling regularly. All raw materials used in cooking must be certified Halal. Most foreigners who come to eat at Rotinis are very serious about cleanliness, appearance of the location, and appearance of the food. Therefore, we must properly adapt and develop our restaurant to be ready to accommodate the guests who come to visit Thailand and to provide them quality Halal food.



Q : What would you say to people who dream of opening a restaurant?

A : Deciding to open a restaurant is not difficult, at the same time it's not easy for someone who starts from 0 like me. I devote both my body and soul so that Muslims and non-Muslims can eat safe and quality Halal food. I believe that if everyone has the intention to do something for society at large, Allah will help us. I always believe in this. Believe in your own abilities and purify your intention. InshaAllah, everything will be smooth.

Q : Finally, would you like to say something to our readers?

A : For those who have the opportunity to visit Soi Phetchaburi 7, I would like to invite you to dine at Rotinis restaurant. All employees intentionally make every dish for everyone. I want you to come and try our Biryani from the recipe of the three southern border provinces, our 4-flavor Rotis that are crispy on the outside and soft on the inside. We also serve Tom Yum noodle with river prawns and Kao Soy. And the very special drinks of us are Southern tea and Pakistani tea.

ทุกๆวันพุธ ทุกสัปดาห์ และทุกๆเดือน

พบกับ

THA ACADEMY

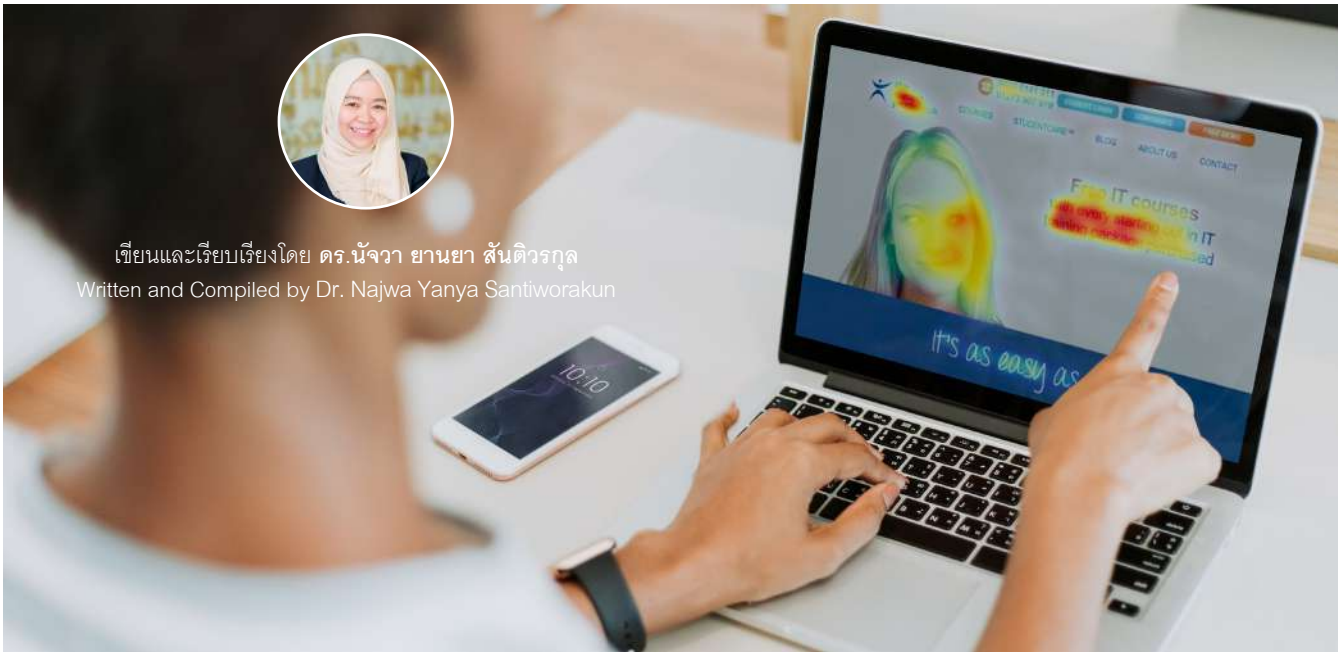
“ แหล่งเรียนรู้ช่องทางใหม่
เพื่อการอัปสเกล
และเสริมสร้างศักยภาพ ”

- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล
- การตลาดและธุรกิจฮาลาล
- การศึกษาและพัฒนาทักษะแห่งอนาคต
- ประวัติศาสตร์อิสลาม





เขียนและเรียบเรียงโดย ดร.นัจวา ยานยา สันติวรกุล
Written and Compiled by Dr. Najwa Yanya Santivorakun



การแสดงผลข้อมูลโดยเทคโนโลยีแผนที่ความร้อน Data visualization by Heat Map Technology

เราอาจเคยได้ยินข้อคิดเชิงปรัชญาจากนักปราชญ์ชาวจีนชุนวูที่ว่า “รู้เขา รู้เรา รบร้อยครั้ง ชนะร้อยครั้ง” ดังนั้นก่อนจะดำเนินการศึกษาเกี่ยวกับสิ่งใดก็ตาม การศึกษาเกี่ยวกับข้อมูลนั้นๆ จึงเป็นสิ่งที่สำคัญ heat map (แผนที่ความร้อน) เป็นหนึ่งในเทคโนโลยีที่เป็นการนำแผนที่มาใช้ร่วมกับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและแสดงออกมาเป็นภาพโดยใช้สีแสดงตัวเลข โดยสีโทนร้อนจะเป็นตัวแทนตัวเลขที่สูง ในขณะที่สีโทนเย็นจะเป็นตัวแทนตัวเลขที่ต่ำ [1] การใช้ heat map analysis ไม่เพียงทำให้เราสามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้ง่ายขึ้น แต่ยังทำให้เราสามารถวิเคราะห์ข้อมูลหลายๆจุดได้รวดเร็ว โดยการสังเกตลักษณะแตกต่างของสีต่างๆด้วยการกวาดสายตามอง โดย heat map จะแสดงผลลัพธ์ของสีดังนี้ สีแดง (90-100%) สีส้ม (70-90%) สีเหลือง (50-70%) สีเขียว (30-50%) สีน้ำเงินอมเขียว (12.5-30%) สีน้ำเงิน (2.5-12.5%) สีเทา (0-2.5%) [2] ซึ่งปัจจุบัน Heat map ได้ถูกนำไปประยุกต์ใช้ในหลายๆด้าน [1-3] รวมถึง

- การดูความหนาแน่นของจราจร
- เปรียบเทียบผลผลิตทางการเกษตรในแต่ละตำแหน่ง
- ศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้งานบนเว็บไซต์
- ศึกษาอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงของโลก และดาวเคราะห์



ซึ่งผลลัพธ์ของข้อมูลที่ได้นี้ ทำให้ผู้ศึกษาสามารถเข้าถึงข้อมูลแบบเรียลไทม์ สามารถแก้ไขหรือปรับวิธีการได้ทันถ่วงที heat map จึงถือเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งที่มีประโยชน์อย่างยิ่ง ไม่ว่าจะเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลความต้องการทางการตลาด หรือวิเคราะห์ข้อมูลแบบเรียลไทม์โดยเฉพาะการจัดการศึกษาการจัดการภัยพิบัติทางธรรมชาติ

References

1. Marketing Tech Thailand (2022). HeatMapAnalysis คืออะไร ใช้เทคโนโลยีอะไร ประยุกต์ใช้ได้อย่างไร สืบค้นเมื่อ 3 พฤษภาคม 2566 จาก <https://www.martechthai.com/technology/what-is-heat-map-analysis-how-to-apply/>
2. Pimlapat (2022). HEAT MAP คืออะไร? ทีเจอาร์ไอเอ็มที่ช่วยประเมินเว็บไซต์ของเรา [Internet]. สืบค้นเมื่อ 3 พฤษภาคม 2566 จาก <https://www.primal.co.th/th/seo/what-is-heat-map/>
3. Bowens, R., Meyer, M.R., Delacroix, C., Absil, O., van Boekel, R., Quanz, S., Shinde, M., Kenworthy, M., Carlomagno, B., Orban de Xivry, G., Cantalloube, F., Pathak, P. Exoplanets with ELT-METIS: I. Estimating the direct imaging exoplanet yield around stars within 6.5 parsecs. 2021, Astronomy & Astrophysics. 653. A8. 10.1051/0004-6361/202141109.



Data visualization by Heat Map Technology

We may have heard the philosophical saying from the Chinese philosopher Sun Tzu: “Know the enemy and know yourself; in a hundred battles you will never be in peril.” Thus, before proceeding with anything, studying that matter is important. Heat Map is one of the technologies that combine maps with quantitative data analysis and visualize them by using numerical colors. Warm colors represent high numbers, while cool colors represent lower numbers [1].



Using heat map analysis not only allows us to analyze data more easily but also allows us to analyze various sets of data quickly just by observing the different characteristics of colors with our eyes. The heat map will show the results of the colors as follows: red (90-100%), orange (70-90%), yellow (50-70%), green (30-50%) turquoise (12.5-30%), blue (2.5-12.5%), and gray (0-2.5%) [2]. Heat maps are currently applied in many fields [1-3] including:

- Viewing traffic density.
- Comparing agricultural products in each location.
- Studying the behavior of users on websites.
- Studying the changing temperature of the world and planets



The data obtained as the result of using heat maps allow students to access real-time information, and to be able to correct or adjust information in a timely manner. Thus, heat maps are considered one of the most useful tools, whether for analyzing market demand data or analyzing data in real time, especially in natural disaster management studies.



เรียบเรียงโดย ดร.อานัฐ เต๋นยั้งโยชน์
Compiled by Dr. Anat Denyinghot

เนื้อสังเคราะห์ (Cultured Meat) กับสภาพฮาลาล

ปัจจุบันจำนวนประชากรโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลต่อความต้องการทางอาหารที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การใช้ทรัพยากรทางการเกษตร และสิ่งแวดล้อมอาจไม่เพียงพอต่อความต้องการประชากรหรือผู้บริโภค ดังนั้นในอนาคตอันใกล้ผู้ผลิตหรือนักวิจัยต้องหาวิธีการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้เกิดความสำคัญต่อเทคโนโลยีอาหารแห่งอนาคต ซึ่งเป็นการวิจัยและพัฒนาโดยใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในเรื่องของปริมาณการผลิตที่สูงขึ้น คุณภาพที่มากขึ้น และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่น้อยลง (1)



หนึ่งในเทคโนโลยีที่ได้รับความสนใจในขณะนี้คือเนื้อเยื่อปลูกเลี้ยงหรือเนื้อสังเคราะห์ (Cultured Meat) ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ที่ผลิตขึ้นจากเซลล์ต้นกำเนิดของสัตว์ ถูกผลิตในสภาวะที่ควบคุมอย่างเข้มงวด โดยเฉพาะเนื้อเยื่อในห้องทดลองให้กลายเป็นเนื้อชิ้นใหญ่ขึ้น พอเพียงให้มนุษย์สามารถรับประทานได้ ซึ่งถูกพัฒนาขึ้น

เพื่อเป็นทางเลือกที่ยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การผลิตเนื้อเยื่อสังเคราะห์สามารถลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ลดการใช้พื้นที่การเพาะปลูก ลดการใช้น้ำ ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการกระตุ้นโลกร้อน และลดการใช้สารเคมีที่ใช้ในการปฏิบัติการเกษตร



อย่างไรก็ตามเนื้อเยื่อสังเคราะห์ ยังเป็นประเด็นและข้อพิพาทเกี่ยวกับสภาพความเป็นฮาลาลสำหรับผู้บริโภคมุสลิมอยู่ ดังนั้นจึงมีนักวิจัย นักวิชาการทางศาสนาได้ให้ข้อมูลไว้มากมาย สามารถสรุปรายละเอียดได้ดังนี้ Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim กล่าวว่า การใช้เซลล์ต้นกำเนิดจากตัวอ่อนของสัตว์ หรือเซลล์กล้ามเนื้อของสัตว์ในการผลิตเนื้อสังเคราะห์นั้นเกิดข้อกังวลเกี่ยวกับสถานะฮาลาลว่าการบริโภคจะได้รับอนุญาตตามหลักการศาสนาบัญญัติอิสลามหรือไม่ นอกจากนี้ กระบวนการเพาะเลี้ยงและการเจริญเติบโตของสเต็มเซลล์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้อาหารเลี้ยงเชื้อที่ได้จากเลือดสัตว์ ซึ่งอาจถือว่าไม่บริสุทธิ์จากมุมมองของฮาลาล

Cultured Meat and Its Halal Status

Nowadays, the world's population has been growing rapidly, together with the impact of climate change, resulting in an increasing demand for food. The existing agricultural and environmental resources may not be sufficient to meet the needs of the population or consumers. Therefore, soon, manufacturers or researchers must find more efficient ways to produce food. As a result, food technology for the future becomes important. Food technology refers to technology derived by research and development to produce food effectively with higher production volumes, more quality, and less impact on the environment [1].

One of the technologies that is gaining attention right now is cultured meat. Cultured meat is meat produced from animal stem cells, manufactured under strictly controlled conditions. The tissue is grown in the lab until it becomes larger pieces of meat, enough for humans to eat. It is developed as a sustainable and environmentally friendly alternative. Cultured meat can reduce the use of natural resources such as farmland, water use, greenhouse gas emissions that have been linked to stimulating global warming, and the use of chemicals in agricultural practices.



ดังนั้น เพื่อให้เนื้อเยื่อสังเคราะห์ ที่เพาะเลี้ยงเป็นที่ยอมรับของชาวมุสลิม สิ่งสำคัญคือสเต็มเซลล์ อาหารเลี้ยงเชื้อที่ใช้ และวัสดุชีวภาพอื่นๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตจะต้องมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองฮาลาล หรือพิสูจน์ได้ว่ามาจากสิ่งที่ไม่ผิดกับหลักการศาสนาบัญญัติอิสลาม เป็นต้น (2)



ดังนั้นเพื่อให้กระบวนการผลิตเนื้อสังเคราะห์เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานฮาลาล สามารถพิจารณาสภาพฮาลาลของเนื้อสังเคราะห์ได้ดังนี้ 1 ชนิดและแหล่งที่มาของเซลล์สัตว์ที่ใช้ต้องเป็นไปตามบทบัญญัติอิสลาม 2 สารอาหารที่ใช้ในการเจริญเติบโตของเซลล์ต้นกำเนิดในเนื้อเยื่อที่เจริญเติบโต ต้องไม่มาจากนยีสต์สัตว์หรือสิ่งมีชีวิตที่ขัดกับบทบัญญัติอิสลาม 3 วัสดุช่วยเหลือในกระบวนการเจริญเติบโต เช่น micro-spheres, spread sheets, สารน้ำเลี้ยงและวัสดุช่วยเหลือเป็นแหล่งอาหารของการสร้างเนื้อเยื่อ จะต้องไม่มาจากสิ่งมีชีวิตที่ขัดกับบทบัญญัติอิสลาม เช่นกัน นอกจากนี้ยังมีรายงานของ Mohammad Naqib Hamdan ประเด็นเรื่องฮิสตีสฮาลาล หรือการเปลี่ยนแปลงสภาพไปจากต้นกำเนิดโดยสังเคราะห์ ของเนื้อสังเคราะห์ที่ได้จากเซลล์ที่ปลูกจากซี่โครง โดยนักวิชาการศาสนามีความเห็นที่แตกต่างกัน บางคนมองว่าสามารถบริโภคได้เนื่องจากซี่โครงที่ถูกแปลงสภาพเป็นเนื้อไปแล้ว ส่วนนักวิชาการศาสนาบางท่านมองว่า เนื้อสังเคราะห์ที่ใช้ซี่โครงเมื่อเลี้ยงโตเต็มที่แล้วจำเป็นต้องล้างซี่โครงให้สะอาดหมดจดและล้างด้วยน้ำบริสุทธิ์เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่สะอาด (3)

สุดท้ายนี้เพื่อให้ผู้บริโภคมุสลิมสามารถบริโภคเนื้อสังเคราะห์ได้อย่างมั่นใจ ผู้ผลิตจำเป็นต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขหลาย ๆ ประการที่ผู้เขียนได้สรุปไว้ให้ เพื่อให้กระบวนการผลิตเนื้อสังเคราะห์เป็นฮาลาลันตอยยิบัน (อาหารฮาลาล (บริสุทธิ์) จากแหล่งฮาลาล ไม่มีสิ่งต้องสงสัย มีสุขอนามัยที่ดี ปลอดภัยและเป็นอาหารบำรุงสุขภาพต่อไป)

References

1. Guan, X., Lei, Q., Yan, Q., Li, X., Zhou, J., Du, G., & Chen, J. (2021). Trends and ideas in technology, regulation and public acceptance of cultured meat. *Future Foods*, 3, 100032.
2. Kashim, M. I. A. M., Haris, A. A., Mutalib, S. A., Anuar, N., & Shahimi, S. (2022). Scientific and Islamic perspectives in relation to the Halal status of cultured meat. *Saudi journal of biological sciences*, 103501.
3. Hamdan, M. N., Post, M. J., Ramli, M. A., & Mustafa, A. R. (2018). Cultured meat in Islamic perspective. *Journal of religion and health*, 57, 2193-2206.

However, cultured meats are still in question regarding its Halal status for Muslim consumers. Researchers and religious scholars have provided a lot of information, which can be summarized as follows. Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim said: "Using animal embryonic stem cells and myosatellite cells to produce cultured meats can be disputed for their Halal status as to whether the consumption is permitted under Islamic law. In addition, the process of culturing and maturation of stem cells involves the use of an impure medium derived from animal blood, which may be considered impure from a Halal point of view. Thus, cultured meat is acceptable to Muslims only if the stem cells, medium, and scaffold biomaterials used to manufacture it are from Halal sources or can be proved that they are not from forbidden things according to Islamic principles [2].



Therefore, to produce cultured meat in accordance with the requirements of Halal standards, things that need to be considered are as follows. 1 The type and source of animal cells used must comply with Islamic principles. 2 Medium used for culturing stem cells in mature meat must not come from najjis, haraam animals, or anything contrary to Islamic law. 3 The biomaterial used in proliferation (such as microspheres, spread sheets, or porous edible scaffolds) or the structure and morphology of meat must not come from anything that is contrary to Islamic law as well.

Furthermore, there is also a report by Mohammad Naqib Hamdan on the issue of Istihalah or the complete transformation process occurred to cultured meat derived from serum-grown cells. Religious scholars have different opinions regarding this. Some think that it can be consumed since the serum has been transformed into meat, while some view that cultured meat derived from serum-grown cells needs to be thoroughly washed with pure water to obtain clean meat once it is fully grown [3].

Lastly, to provide confidence to Muslim consumers regarding cultured meat, manufacturers are required to comply with some conditions mentioned by the author previously to make the production process of cultured meat becomes Halalan Toyiban. (Halal food from Halal sources that are pure, hygienic, safe, healthy, and without doubt)



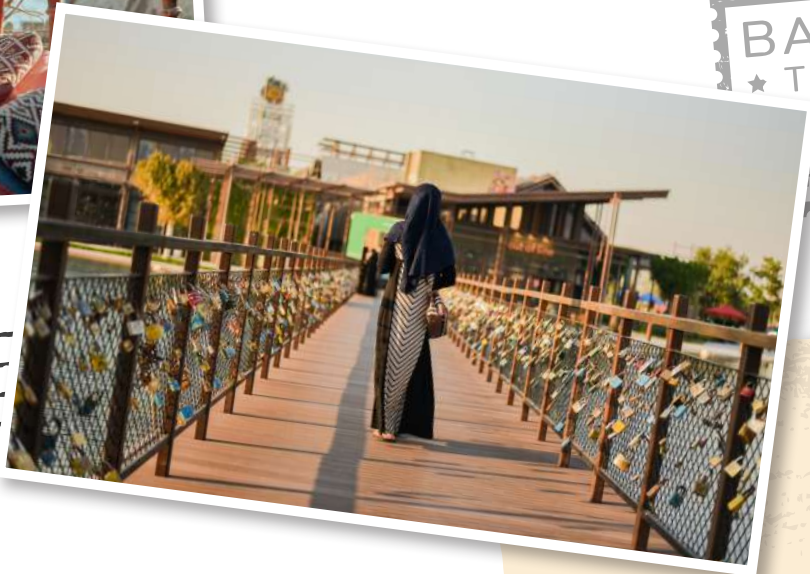
เรียบเรียงโดยสุไวน๊ะ สุลอง

Compiled by Suwaibah Sulong

อัตราการเติบโตของตลาดท่องเที่ยว และแนวทางการยกระดับศักยภาพ เพื่อรองรับการท่องเที่ยววิถีฮาลาล

การท่องเที่ยววิถีฮาลาล (Halal Tourism) เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการการท่องเที่ยวให้ตอบสนองความต้องการของชาวมุสลิม เริ่มจากการให้บริการจากสถานที่ตั้งทางไปจนถึงจุดหมายปลายทาง รวมทั้งทำให้ความบันเทิงต่าง ๆ ที่ไม่ขัดกับหลักศาสนาอิสลาม ปัจจุบันการท่องเที่ยววิถีฮาลาลเป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมอย่างมากและเป็นตลาดที่เติบโตอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้เนื่องจากประชากรมุสลิมโลกที่มีจำนวนมากและศักยภาพทางเศรษฐกิจที่เพิ่มขึ้นของโลกมุสลิม ขณะที่ประเทศไทยก็มีจุดแข็งด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอยู่แล้ว จึงทำให้การท่องเที่ยววิถีฮาลาลเป็นอีกหนึ่งธุรกิจที่สำคัญ[1] ซึ่งการท่องเที่ยวมีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศไทยอย่างยิ่ง โดยเฉพาะทางด้านเศรษฐกิจและทางด้านสังคม ในด้านเศรษฐกิจการท่องเที่ยว ก่อให้เกิดรายได้ในรูปของเงินตราและส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ไปยังท้องถิ่นเนื่องจากการกระจายตัวของนักท่องเที่ยวไปยังพื้นที่ต่าง ๆ ก่อให้เกิดการสร้างงาน จ้างงานเกิดขึ้นในหลากหลายอาชีพทั้งทางตรงและทางอ้อมที่เกิดจากการท่องเที่ยว

ในมิติทางด้านสังคม ก่อให้เกิดการพัฒนาทางด้านสาธารณูปโภค สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ช่วยให้เกิดการยกระดับคุณภาพชีวิตของสังคม ประเทศไทยได้ตระหนักถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวในฐานะเป็นกลไกหลักในการช่วยรักษาเสถียรภาพและการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากนี้ นักท่องเที่ยวในตลาดโลกยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง



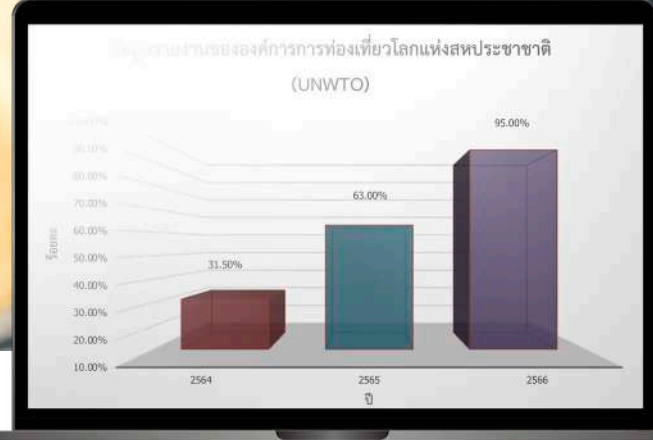
HALAL DATA CENTER

By HICOLEC

จากข้อมูลรายงานขององค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) พบว่าในปี 2565 มีประชากรมากกว่า 917 ล้านคน เดินทางท่องเที่ยวทั่วโลกเพิ่มขึ้นถึงสองเท่า เมื่อเทียบกับปี 2564 อย่างไรก็ตาม ตัวเลขดังกล่าวอยู่ที่ระดับร้อยละ 63 ของจำนวนนักท่องเที่ยวในปี 2562 ซึ่งเป็นช่วงก่อนการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทั้งนี้ องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) คาดการณ์ว่าในปี 2566 จำนวนนักท่องเที่ยวทั่วโลกจะเพิ่มขึ้นมาอยู่ที่ร้อยละ 80 ถึงร้อยละ 95 ของจำนวนนักท่องเที่ยวช่วงก่อนการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19[2] ในขณะที่รัฐบาลไทยคงมีนโยบายในการผลักดันการท่องเที่ยวในประเทศต่อเนื่อง โดยตลาดนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้าประเทศไทย จะมีแนวโน้มปรับตัวที่ดีขึ้น ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรท่องเที่ยวและมีคุณค่าทั้งทางด้านธรรมชาติและทางด้านวัฒนธรรม อีกทั้งความมีมิตรไมตรีของคนไทยล้วนเป็นสิ่งจูงใจให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต้องการเดินทางเข้ามาเยี่ยมเยือนประเทศไทยเป็นจำนวนมาก



กิจกรรมการท่องเที่ยวมีอิทธิพลต่อระบบเศรษฐกิจของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เมื่อจำแนกรายประเทศพบว่าประเทศไทยมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามามากที่สุด รวมถึงมีความสำคัญต่อการกระจายรายได้ไปยังภูมิภาคต่าง ๆ คิดเป็นมูลค่า 1.29 ล้านล้านบาท คาดการณ์ว่ารายได้ยังคงมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องไปจนถึงปี พ.ศ. 2570 คิดร้อยละ 14.30 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ จากการวิเคราะห์อุปสงค์สามารถอธิบายได้ถึงโครงสร้างทางประชากรศาสตร์ที่มีความหลากหลายของช่วงอายุ และความต้องการของกลุ่มตลาดเป้าหมายใหม่ที่เป็นตลาดเฉพาะมากขึ้น เช่น กลุ่ม Generation Z กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มศาสนา กลุ่มเชื้อชาติ เป็นต้น ซึ่งการเติบโตของการท่องเที่ยวฮาลาลไม่ใช่เพียงการท่องเที่ยวอาหาร แต่เป็นวิถีชีวิตของชาวมุสลิม เนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมต้องการที่พักแรม ร้านอาหาร



ถึงอำนวยความสะดวกในการเดินทาง และกิจกรรมที่เหมาะสมในแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ในหลาย ๆ จังหวัดต้องเตรียมความพร้อมที่จะศึกษาพฤติกรรมที่มีความสัมพันธ์กับหลักคำสอนทางศาสนา ในขณะที่เดียวกันจากการเติบโตของตลาดนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศไทยเป็นกลุ่มที่จำนวนเพิ่มมากที่สุด โดยมีการคาดการณ์ว่าในปี ค.ศ. 2030 จะมีประชากรชาวมุสลิมเพิ่มมากกว่า 3 พันล้านคน คิดเป็นร้อยละ 31.1 หรืออาจมากกว่า 1 ใน 3 ของประชากรโลก จากการสำรวจปัญหาและอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมภายในแหล่งท่องเที่ยว พบว่า ปัญหาของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเดินทางท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องของอาหาร เนื่องจากชาวมุสลิมมีความจำเป็นต้อง



รับประทานอาหารที่ผ่านกรรมวิธีโดยชาวมุสลิมหรืออาหารที่มีสัญลักษณ์ฮาลาลกำกับเอาไว้ในแต่ละร้าน และพบว่าศาสนาอิสลามมีการปลูกฝังกันมาตั้งแต่เยาวชนในเรื่องของการปฏิบัติตามหลักศาสนาอย่างเคร่งครัด ทั้งในเรื่องของการละหมาด การถือศีลอดและการปฏิบัติทุกอย่างตามวิถีมุสลิม หากไม่ปฏิบัติตามหลักศาสนาอิสลามจะส่งผลกระทบต่อชีวิตความเป็นอยู่รวมทั้งกิจกรรมการเดินทางไปยังสถานที่ต่าง ๆ อีกด้วย[3]

การเติบโตของตลาดการท่องเที่ยวมุสลิมทำให้ความต้องการอาหารฮาลาลเพิ่มขึ้นอย่างมาก ดังนั้นประเทศไทยควรมุ่งเน้นการสร้างเชื่อมั่นและความน่าเชื่อถือ โดยมีสัญลักษณ์ฮาลาลกำกับเอาไว้ในแต่ละร้าน เพื่อเป็นการรองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมและเพิ่มรายได้ให้กับธุรกิจร้านอาหารที่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิม เนื่องจากการจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ที่ส่งผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย มีแนวโน้มการส่งออกอาหารฮาลาลเพิ่มมากขึ้นและเติบโตอย่างต่อเนื่อง และส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยวเพื่อเป็นศูนย์กลางอาเซียนที่เหมาะสมกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม



และมีชาวมุสลิม แสดงให้เห็นว่าประเทศไทยมีความพร้อมในการต้อนรับนักท่องเที่ยวในเรื่องของอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยวต่าง ๆ และแหล่งสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวผ่านการประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานภาครัฐ รวมถึงให้มียกระดับการมีส่วนร่วมทางสังคมที่เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นที่ประจักษ์ชัดว่าประเทศไทยมีความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบกว่าประเทศอื่น ๆ อย่างเห็นได้ชัด ยิ่งไปกว่านั้นภายใต้วิกฤติโควิด-19 ประเทศไทยยังมีความสามารถในการปรับตัวได้อย่างรวดเร็วกว่าหลายประเทศอีกด้วย



References

- [1] ศราวุฒิ อารีย์. การท่องเที่ยววิถีอิสลาม: โอกาสของไทยในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. ปีที่ 10 ฉบับที่ 18 มกราคม - มิถุนายน 2558
- [2] พรทิพย์ แสงมหาชัย. องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ ประเมินว่า การท่องเที่ยวทั่วโลกในปีนี้จะฟื้นตัวได้ช้ากว่าระดับ ก่อนการระบาดของโรคโควิด-19 จาก: <https://thainews.prdd.go.th/th/news/detail/TCATG230118205946416>
- [3] มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. แนวทางการยกระดับศักยภาพทางการท่องเที่ยวในเขตเมืองรองภาคกลางเพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมสัญชาติไทย. วารสารบัณฑิตศึกษา ปีที่ 16 ฉบับที่ 3 กันยายน - ธันวาคม 2565

The Growth Rate of Tourism Market and Ways to Enhance Efficiency to Support Halal Tourism



Halal Tourism is about managing tourism that meets the needs of Muslims. The service of Halal tourism starts from customer's place of origin to customers' destinations. It includes providing various entertainment that does not go against Islamic principles. Nowadays, business relating to Islamic tourism receives lots of attention and is a fast-growing market. This is due to the large global Muslim population and the growing economic potential of the Muslim world. Tourism industry is one of Thailand's strengths. Thus, Islamic tourism is another important business for the country. [1]

Tourism is very important to the development of Thailand, especially in the economic and social aspects. In terms of economy, it generates income in the form of currency and promotes income distribution to local areas since tourists travel to various areas. This creates jobs and employment through a variety of occupations. In terms of social aspects, tourism causes the development of public utilities. The various facilities that arise due to tourism help raise the quality of life in society. Thailand has realized the importance of tourism as a main mechanism to help maintain the country's stability and to drive national economy.



The number of tourists in the world market continues to expand. According to a report by the United Nations World Tourism Organization (UNWTO), in 2022, more than 917 million people traveled around the world. The number has doubled compared to 2021. However, such a number is counted as 63 % of the number of tourists in 2019, which was before the outbreak of COVID-19. The United Nations World Tourism Organization (UNWTO) forecasts that by 2023, the number of global tourists will increase to 80-95% of pre-COVID-19 tourists [2]. Thai government continuously creates policy to promote tourism. As a result, the market for foreign tourists in Thailand tends to improve.

Thailand is a country with tourism resources and values both in terms of nature and culture. In addition, the hospitality of Thai people is one of the things that attracts many foreign tourists to visit Thailand. Tourism activity influences the economy of Southeast Asia. When classified by country, it is found that Thailand has the highest number of tourists. Also, Thailand is an important destination which helps distribute income to different regions. The income is worth around 1.29 trillion baht, or 14.30 % of the country's gross domestic product. It is expected that the revenue will continue to grow until the year 2027. The analysis of demand can explain the demographic structure of various age ranges and the needs of new target markets that become more niche, such as Generation Z, the elderly, religious groups, ethnic groups, etc. The growth of Halal tourism is not only about Halal food, but also the overall way of life of Muslims. Because Muslim tourists need accommodation, restaurants, travel facilities and appropriate activities in various tourist attractions. Many provinces must be prepared to study customers' behaviors related to religious doctrines. At the same time, the number of Muslim tourist group increases the most compared to another tourist group in Thailand. It is estimated that in the year 2030, there will be more than 3 billion Muslims, which is 31.1%, or may be more than 1/3 of the world's population.



According to the survey regarding problems and obstacles related to Muslim tourists in tourist destinations, it is found that most of the problems of Muslim tourists were food related. Because Muslims need to eat food that has been processed by Muslims or eat in a restaurant that has a Halal symbol. It is also found that Muslims have been instilled since youth to adhere firmly to religious practices, such as prayer, fasting, and other obligatory according to Islam. If they cannot practice according to their religious belief, this surely affects their lives, including traveling to various places [3].

The growth of Muslim tourism market has greatly increased the demand for Halal food. Therefore, Thailand should focus on building confidence to Muslim tourists by encouraging Halal restaurants to display Halal symbol to facilitate Muslim tourists and increase income derived from Muslim tourists to restaurant businesses.

Due to the management of Halal food certification that affects the competitive advantage of Thai food entrepreneurs, the Halal food exports tend to increase and grow continuously. This shows that Thailand is ready to welcome tourists in terms of food, various tourism activities, and tourist attractions. All of this should be communicated through public relations from government agencies as well. Furthermore, Thailand provides tourists with appropriate social participation. In this regard, Thailand has a clear advantage over other countries. Moreover, under the COVID-19 crisis, Thailand could adapt faster than many other countries.





By Syed Atiq ul Hassan

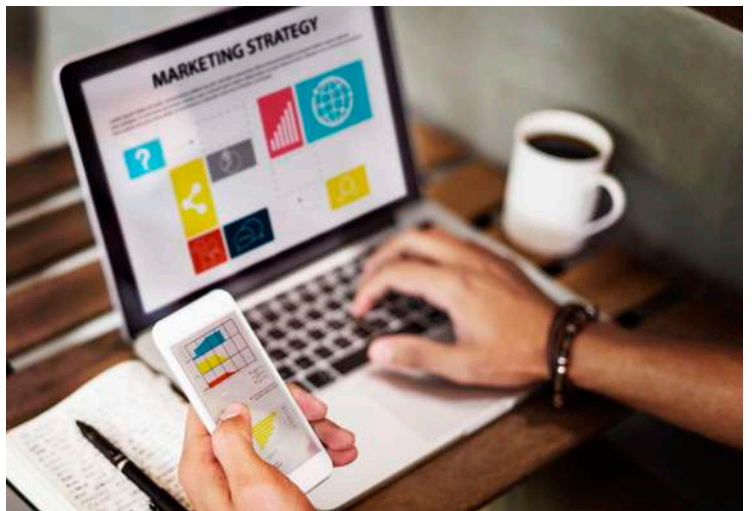
บทบาทของสื่อและการประชาสัมพันธ์ ในการส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาล

ROLE OF MEDIA AND PR IN PROMOTING HALAL INDUSTRY



มุสลิมมีความจำเป็นที่จะต้องใช้นโยบายฮาลาลและดำรงชีวิตตามวิถีฮาลาล ฉะนั้นแล้ว บรรดามุฟตี ผู้นำ ผู้ประกอบการ นักอุตสาหกรรม นักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย นักเทคโนโลยี นักเขียน นักข่าว นักวิชาการ และนักคิดจึงต้องจัดหาสินค้าและบริการที่ฮาลาลให้แก่พี่น้องมุสลิม เพื่อที่เราจะได้ส่งต่อวิถีชีวิตที่ฮาลาลจากรุ่นสู่รุ่น

ในโลกยุคดิจิทัลตลอดทุกวันนี้ สื่ออิสลามที่เน้นเนื้อหาสาระไปในเรื่องของวัฒนธรรมอิสลาม ค่านิยมตามแบบฉบับอิสลาม และวิถีชีวิตแบบฮาลาล กำลังเติบโตขึ้นอย่างทวีคูณ รูปแบบการทำธุรกิจในวันนี้ก็เปลี่ยนแปลงไป จากการทำธุรกิจที่ต้องอาศัยโรงงานผลิตและใช้งบประมาณสูง เปลี่ยนมาเป็นการทำธุรกิจผ่านการเป็นผู้รังสรรค์เนื้อหาอิสระ (content creator) บนหน้าแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น YouTube, Instagram, Facebook และ TikTok คำถามสำคัญในวันนี้ก็คือ มุสลิมยุคมิลเลนเนียลมีบทบาทอย่างไรตามหน้าสื่อ พวกเขาเป็นแบบอย่างที่ดีของผู้ที่มีวิถีชีวิตที่ฮาลาลหรือเปล่า



นักเทคโนโลยีได้เปลี่ยนแปลงโลกของการตลาด สื่อ และความบันเทิงผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลสมัยใหม่ สิ่งเหล่านี้ต้องเป็นเครื่องมือให้มุสลิมยุคมิลเลนเนียลผลิตสินค้าและบริการที่ฮาลาลสำหรับประชาชาติอิสลาม และเนื่องจากสื่อและความบันเทิงที่ฮาลาลเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงและให้ความบันเทิงแก่มุสลิมรุ่นใหม่ในระดับที่ลึกซึ้งกว่าแต่ก่อน ดังนั้น ควรมีการใช้นวัตกรรมเพื่อตรวจหาเนื้อหาต้องห้ามและรับประกันว่าสิ่งที่บอกฮาลาลตามท้องตลาดนั้นมีสถานะที่ฮาลาลอย่างแท้จริง





ผู้ขายสินค้าและบริการฮาลาลหลายรายอ้างว่าสินค้าและบริการของตนได้รับการรับรองฮาลาลจาก Facebook หรือการรับรองฮาลาลออนไลน์ นี่ถือเป็นปัญหาที่ร้ายแรง โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อเยาวชนมุสลิม สินค้าฮาลาลออนไลน์จากบริษัทขนาดใหญ่ดึงดูดใจเยาวชนมุสลิมในปัจจุบันเป็นพิเศษ แต่สถานะฮาลาลของสินค้าเหล่านี้กลับยังคงเป็นที่ถกเถียงกันอยู่ ดังนั้นจำเป็นที่ผู้บริโภคจะต้องตระหนักรู้และเข้าถึงข้อมูลที่ถูกต้อง

สื่อมวลชนและภาคีมุสลิมควรทำงานอย่างใกล้ชิดกับนักวิชาการอิสลามและผู้นำศาสนาเพื่อสร้างความตระหนักเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ฮาลาลที่แต่กลับโฆษณาขายออนไลน์ว่าเป็นสินค้าฮาลาล นักข่าวและนักวิชาการมุสลิมต้องทำหน้าที่เฝ้าระวังเว็บไซต์ที่ดำเนินการโดยผู้ค้าที่เป็นมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม





By faith, Muslims are obligated to use halal products and services and follow a halal lifestyle. It is the responsibility of Muslim muftis, leaders, entrepreneurs, industrialists, academics, scientists, researchers, technologists, writers, journalists, scholars, and thinkers to provide halal products and services to Muslims and pass down a halal lifestyle from generation to generation.

In today's global digital world, Islamic media content focusing on Islamic culture, values, and a halal lifestyle has grown exponentially. The business model has shifted from high-budget production houses to independent content creators thanks to platforms such as YouTube, Instagram, Facebook, and TikTok. The million-dollar question is: what role can Muslim Millennials play in the media as role models for the Halal lifestyle?

Technologists have transformed the world of marketing, media, and entertainment through modern digital technology, but it is crucial that these tools motivate and empower Muslim Millennials to drive Halal Products & Services for the Ummah. And since Halal media and entertainment connect and entertain the new generation of Muslims on a deeper level, it needs to be more innovative security checks on prohibited content and more assurance that whatever is marketed as halal is genuinely halal.



Many sellers of Islamic products and services claim their products and services are halal certified through Facebook or online certifications, but this is a serious issue, especially for Muslim youth. Online Islamic products offered by large companies are particularly attractive to Muslim youth today, but their halal authenticity is still debatable. It is important for consumers to have accurate information and awareness.



Muslim media and associates should work closely with Islamic scholars and religious leaders to raise awareness about non-halal products being sold online as halal products. Muslim journalists and scholars must serve as watchdogs over online sites run by Muslim and non-Muslim traders and businesses.



by Syed Atiq ul Hassan

*The writer is a scholar, media analyst, anthropologist, writer, journalist, and speaker.
His email address is shassan@tribune-intl.com*

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “บัตเตอร์นัท สควอช”

แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

Product Development of “Butternut Squash”
for processing healthy food products.



เขียนโดย ชิตาพร ปาทาน
Written by Chitapon Pathan

บัตเตอร์นัท สควอช (Butternut Squash) หรือ บัตเตอร์นัท ชื่อนี้อาจไม่คุ้นหูคนไทยเท่าไรนัก แต่หากเอ่ยชื่อ “ฟักทองน้ำเต้า” มั่นใจว่าทุกคนต้องรู้จักแน่นอน เพราะบัตเตอร์นัท สควอช มีรูปร่างภายนอกคล้ายน้ำเต้า มีรสชาติคล้ายฟักทอง แต่เนื้อจะเหนียวและแน่นกว่า ฟักทองทั่วไป สีเหลืองเข้มเมื่อแก่จัด เนื้อสีเหลืองส้ม รสชาติหวานหอม อัดแน่นไปด้วยวิตามินซี มีเบต้าแคโรทีน ทั้งสารโพลีฟีนอลและสารกลุ่มฟลาโวนอยด์อุดมด้วย สารต้านอนุมูลอิสระในปริมาณสูงทำให้ผิวพรรณดี ช่วยฟื้นฟูสภาพผิวลดรอยเหี่ยวย่นบำรุงสายตา เหมาะสำหรับผู้ที่กำลังลดน้ำหนัก และเป็น Healthy Food เพราะมีแคลอรีต่ำ ไขมันต่ำ กากใยอาหารสูงมาก ช่วยลดคอเลสเตอรอล ในเส้นเลือด นอกจากนี้ยังพบ แคลเซียม เหล็ก และ แมกนีเซียมอีกด้วย



ปลอดภัย และ การทำการเกษตรแบบระบบ อินทรีย์ ปัจจุบันได้เริ่มนำนวัตกรรมการผลิตพืชใน โรงเรือนขึ้นมา เพื่อให้สามารถควบคุมสภาวะอากาศ ซึ่งเกิดการเปลี่ยนแปลงสภาวะอากาศที่ก่อให้เกิดการจัดการ ปัญหาต่างๆ ได้ยาก ยกตัวอย่างเช่น เรื่องโรคและแมลง ในระยะนี้ได้เริ่มปลูกพืชที่ให้มูลค่าสูง คือบัตเตอร์นัท สควอช ประกอบกับ การใช้เทคโนโลยี Internet of thing (IoT) ในโรงเรือนเพื่อควบคุมระบบการให้น้ำ แบบหยด เพื่อความแม่นยำและประณีตในการผลิตมากยิ่งขึ้น ในปี 2565 ได้รับเลือกให้เป็นศูนย์การเรียนรู้และเพาะบ่มธุรกิจเกษตรชุมชน จากกองทุน พัฒนาสู่สภาวะจังหวัดเชียงใหม่ที่ยั่งยืน เพื่อเป็นศูนย์กลางในเรียนรู้ให้กับคน ชุมชนเพื่อต่อยอดการทำเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจระดับครัวเรือน



ทั้งนี้ทางศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย (สำนักงานเชียงใหม่) ได้มีการดำเนิน โครงการ “การพัฒนาระบบควบคุมฟาร์มอัจฉริยะใน โรงเรือน โดยใช้นวัตกรรมเทคโนโลยีสมัยใหม่แบบ ยั่งยืน ภาคเหนือตอนบน 1” ซึ่งมีฟาร์มที่เข้าร่วมโครงการ หลากหลาย หนึ่งในนั้นมีฟาร์มที่ทำการปลูกบัตเตอร์นัท สควอช ในระบบอินทรีย์ โดยคุณนพนครงามปฏิรูป (คุณอู๋) เจ้าของแอลดี ออแกนิกส์ ฟาร์ม ซึ่งตั้งอยู่ที่อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่

แอลดี ออแกนิกส์ ฟาร์ม เป็นฟาร์มที่เกิดจากความตั้งใจเล็ก ๆ ของครอบครัวที่ต้องการสร้างพื้นที่ที่ ปลอดภัยและเป็นแหล่งเรียนรู้การผลิตแบบยั่งยืนให้กับ ชุมชน โดยในฟาร์มมีพื้นที่เพาะปลูกทั้งหมด 4 ไร่ ปลูกผัก



แอลลี ออแกนิคส์ ฟาร์ม ร่วมคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ กับทางศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สำนักงานเชียงใหม่) โดยมีที่มาจากแนวคิดเรื่องการผลิตพืชมูลค่าสูงสุดตลาดที่กว้างขึ้นกว่าปัจจุบัน โดยนำผลผลิตมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างมูลค่าที่สูงได้ ในรูปแบบวัตถุดิบใช้นวัตกรรมสมัยใหม่ เพื่อยกระดับสร้างผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าและยั่งยืน โดยการนำบัตเตอร์นัทสดอวช ในฟาร์ม มาทำการอบและบดเป็นผงนำมาทำเป็นเส้นพาสต้า เพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้า สามารถนำไปประกอบอาหารโดยวิธีการแบบลวก หรือนำเส้นพาสต้ามาอบเป็นขนมอบกรอบทานเล่นได้ พาสต้าที่ได้จะมีเนื้อสัมผัสนุ่ม ตัวเส้นหอมคล้ายพริกทอง สีส้มของเส้นนั้นสกัดมาจากสีของผักออแกนิค 100% ไม่มีการแต่งสีสังเคราะห์ แคลอรีต่ำ มีเส้นใยสูง ไม่มีไขมันทราน ไม่มีน้ำตาล ปราศจากกลูเตน ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าที่ทำจากบัตเตอร์นัท สดอวชเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับทุกท่านที่กำลังมองหาอาหารเพื่อสุขภาพ กลุ่มแม่และเด็กที่ต้องการเสริมสร้างร่างกายและกลุ่มคนที่มองหาอาหารที่มีวิตามินจากพืชผักผลไม้แบบธรรมชาติ ทำให้เส้นพาสต้าของเราถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือกดีๆ ให้กับคนที่ใส่ใจในสุขภาพ



Developing Product from “Butternut Squash” by Processing Them into Healthy Food Product

Butternut squash or butternut, these names may not be very familiar to Thai people. But if you mention “pumpkin” or “gourd”, it is pretty sure that every Thai must know them both. The outside look of butternut squash is like a gourd. However, it tastes like pumpkin. But the texture of its flesh is stickier and denser than pumpkin in general. When it is matured, it becomes dark yellow in color with yellow-orange flesh and sweet taste. It is packed with vitamin C, beta-carotene, polyphenols, and flavonoids. It contains high amounts of antioxidants which help boost skin, reduce wrinkles, and nourish eyesight. It is suitable for those who are trying to lose weight since it is a healthy food. It has low calories, low fat, and has very high fiber. It helps reduce cholesterol in blood vessels. Calcium, iron, and magnesium are also found in butternut squash.

The Halal Science Center Chulalongkorn University (Chiang Mai Office) has implemented the project called “Developing Intelligent Farm Control System in Greenhouse by Using Sustainable and Modern Technology in the Upper Northern Region 1”. There are many farms participating in this project. One of them grows butternuts squash in an organic system. This farm belongs to Khun Noppakorn Ngampatiroop (Khun Oom), the owner of Ally Organic Farm, located in San Kamphaeng District. Chiang Mai Province.

Ally Organics Farm is a farm that was born from a family’s intention to create a safe area and a learning center for community regarding sustainable production. The farm has a total area for cultivation of 4 rai which grows organic vegetables and does organic farming. At present, the farm starts applying innovation to assist plant production in greenhouse, hoping to control the climate which is the cause of various problems that are difficult to manage, such as diseases and insects. These days, the farm starts to grow high-value crops like butternut squash as well as using Internet of things (IoT) technology in the greenhouse to control the drip irrigation system, aiming to make the production more precise and refine. In 2022, the farm was selected as a community agricultural business learning and incubation center by the Chiang Mai Health Fund. Thus, the farm becomes the community’s learning center about value-added farming at the household level.



Ally Organics Farm has co-invented and developed a product with the Halal Science Center Chulalongkorn University (Chiang Mai Office). This product originated from the idea of producing high-value crops that can penetrate a wider market by processing them into a raw material that can create high value. This product must use modern innovation to make it valuable and sustainable. Thus, the farm's butternut squash was brought to bake and grinded into powder to create pasta for health. This pasta can be cooked by poaching to make savory dishes, or by baking to create crispy snack. The texture of the cooked pasta is soft with an aroma that is like pumpkin. The color of pasta is 100% from the color of organic vegetable. It contains no artificial color. It provides low calories, high fiber, no trans-fat, no sugar, no gluten, no wheat flour. Pasta made from butternut squash is another option for anyone who is looking for a healthy food product. It is suitable for mothers and children who want to strengthen their bodies as well as those looking for foods that contain vitamins from natural fruits and vegetables. Our pasta product is considered a good alternative for people who are concerned about their health.





เรียบเรียงโดย ฮาบิลลาห์ จะปะกียา
Compiled by Habilla Chapakiya

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม กับการพัฒนาเศรษฐกิจชายแดนใต้

การแต่งกายถือเป็นส่วนหนึ่งในการแสดงออกถึงตัวตนและวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี เป็นเครื่องบ่งบอกถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวของเจ้าของวัฒนธรรม หากพูดถึงการแต่งกายของชาวมุสลิมแล้ว กำลังเป็นที่กล่าวถึงอย่างแพร่หลายในหลายประเทศทั่วโลก หลายประเทศเริ่มหันมาจับ กระแสธุรกิจเกี่ยวกับเสื้อผ้าของชาวมุสลิมมากขึ้น โดยเห็นว่าเป็นตลาดที่น่าสนใจ และมีศักยภาพในการขยายตัวมากขึ้นเรื่อย ๆ ธุรกิจเสื้อผ้าแฟชั่น สำหรับชาวมุสลิมถือเป็นตัวแปรสำคัญที่ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศเลยทีเดียว [1],[2]

สำหรับในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เนื่องจากวัฒนธรรมการแต่งกายของมุสลิมในปัจจุบันกับปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของอัตลักษณ์ต่าง ๆ ในกระแสโลกาภิวัตน์และความทันสมัย ทั้งในลักษณะที่อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและท้องถิ่นของจังหวัดชายแดนภาคใต้ต่าง ๆ ถูกกัดกร่อนและถูกบีบคั้นให้สร้างความเข้มแข็งและฟื้นฟูอัตลักษณ์ของตน อัตลักษณ์มุสลิมทางจังหวัดชายแดนภาคใต้ได้ถูกหล่อหลอมปรับเปลี่ยน เลื่อนไหลตามวัฒนธรรมตะวันตกแต่ก็ยังสามารถอยู่รอดได้ในสนามแห่งการต่อรองทางอัตลักษณ์ได้อย่างน่าสนใจ ส่งผลให้ตลาดการค้าชายแดนชั้นหรือเสื้อผ้ามุสลิมมีมากขึ้น [1],[3]



นอกจากนี้ยังมีการสร้างชุมชนผู้ประกอบการเสื้อผ้าในจังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการและภาคเอกชน เพื่อส่งเสริมการสร้างอาชีพและเพิ่มโอกาสในการทำงานให้กับชุมชนในพื้นที่ โดยมีการจัดกิจกรรมเช่นการอบรมเทคนิคการผลิตเสื้อผ้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และการเปิดโอกาสให้แก่ผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาธุรกิจของตนเอง ซึ่งได้เป็นกำลังขับเคลื่อนธุรกิจเสื้อผ้าในจังหวัดชายแดนภาคใต้ให้เติบโตและยังคงมีความนิยมอย่างต่อเนื่อง [2],[3]

ทั้งนี้ยังรวมถึงโอกาสที่จะมีในการทำธุรกิจแฟชั่นในจังหวัดชายแดนภาคใต้จะมีมากขึ้นรวมถึง ตลาดออนไลน์ที่จะการขายสินค้าผ่านเว็บไซต์ออนไลน์และโซเชียลมีเดียมีโอกาสในการขยายกลุ่มลูกค้าและเพิ่มยอดขายได้มากขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการในพื้นที่ก็ให้ความสำคัญในจุดนี้มากเช่นกันในปัจจุบันเนื่องจากผู้บริโภคสามารถสั่งซื้อสินค้าได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น และจะสามารถกระตุ้นรวมถึงช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจชายแดนใต้ให้ดีขึ้นได้อย่างมาก



Cultural Identity and Economic Development in the Southern Border Provinces

Costume is a part of one's expression of identity and culture. It is an indication of the unique identity of the owner of the culture. Regarding Muslim costume, it is being widely mentioned in many countries around the world. Many countries have begun to catch up with the business trend of Muslim clothing more and more, viewing it as an interesting market that have potential to grow continuously. It can be said that Muslim fashion clothing business is an important factor that drives the country's economy [1],[2].

As for the southern border provinces which are Pattani, Yala, and Narathiwat, due to the current dressing culture of Muslims and the phenomenon of identity change through globalization and modernization, the cultural and local identities of the southern border provinces have been eroded and pressured to strengthen and revitalize their identity. Muslim identity in the southern border provinces have been forged, adapted, and flowed according to western culture. However, it still manages to survive in the field of identity negotiations interestingly. As a result, the market for selling Muslim fashion or Muslim clothing has been increasing [1],[3].

Communities of clothing entrepreneurs in the southern border provinces, which are supported by the government agencies and the private sector to promote careers and increase job opportunities for local people, also exist. Various activities are organized through these communities, such as the training about techniques used in clothing production and developing new product workshops. All of these provide potential entrepreneurs the opportunity to develop their own businesses which will drive the clothing business in the southern border provinces to grow continuously [2],[3].

Muslim fashion businesses in the southern border have the chance to grow more through online channels like websites or other social media as well. This is an opportunity to expand their customer base and increase sales. Entrepreneurs in this area pay attention to this point very much these days. This is because, through online channels, customers can order their products more easily and conveniently. And finally, this will stimulate and help drive the economy of the southern border area to be improved greatly.

References

- [1] ดุสิต หวันเหลี่ยม. (2556) พลวัตวัฒนธรรมสู่สังคมसानันท์ภายใต้วิถีสังคมท้องถิ่น นครศรีธรรมราช : กรณีไทยมลายูมุสลิมจังหวัดชายแดนภาคใต้. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช:นครศรีธรรมราช.
- [2] วราภรณ์ ส้าเนา.(2565).วัฒนธรรมการแต่งกายสตรีมุสลิม : มุมมองอัตลักษณ์การดำรงอยู่ของความศรัทธาและความงามในบริบทปัจจุบัน. ศิลปกรรมสาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปีที่ 15, ฉบับที่ 2 (ก.ค.-ธ.ค. 2565), หน้า 106-128
- [3] ฮาฟิซ สาและ (2557). โลกาวัดณ์กับการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์มุสลิม: พลวัตของกระแส อิสลาม 'บริสุทธิ' ในสังคมมุสลิมไทย. คนหนุ่มสาวมุสลิมกับโลกสมัยใหม่. กรุงเทพฯ : คณะทำงานวาระทางสังคม สถาบันวิจัยสังคมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.





20th Anniversary of HSC-CU

เชิญชวน เต็ม-วัง ครบรอบ 20 ปี ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

HALAL SCI FUN RUN 2023

13 สิงหาคม 2566

เวลา 4.15 - 10.00 น

ณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
และอุทยาน 100 ปี จุฬาฯ

รับสมัคร

วันนี้-30 ก.ค. 2566

5K
FUN RUN

10K
MINI MARATHON

VIP
HALAL RUN



ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติม FACEBOOK : HALAL RUN

[สมัครวิ่งสามแขน]