

## ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร (ยาต้ม ยาหม่อง พิมเสนน้ำ)

ผศ.อมรรัตน์ อนันต์วรารพงษ์

นางสาวจันทร์พร ช่วงโชติ นางสาวศุภาสิ วังษ์ทองดี

นางสาวอัจฉรา จินดาจำนง นางสาวเกตุวดี อุเทน

### ยาต้มสมุนไพร

#### ส่วนผสม

|                   |    |      |
|-------------------|----|------|
| รกจันทน์          | 20 | กรัม |
| กานพลู            | 25 | กรัม |
| อบเชยบูปอแตก      | 25 | กรัม |
| พริกไทยดำ         | 45 | กรัม |
| ลูกกระวาน         | 15 | กรัม |
| ไม้กฤษณา          | 1  | กรัม |
| พิมเสนบด ละเอียดย | 10 | กรัม |
| เมนทอลบดละเอียด   | 30 | กรัม |
| การบูรบดละเอียด   | 10 | กรัม |

#### วิธีทำ

1. ผสมพิมเสน การบูร เมนทอลเข้าด้วยกัน ในขวด เขย่า สังเกต ส่วนผสมทั้งสาม จะเริ่มละลาย
2. นำสมุนไพรในข้อ 1-7 ผสมให้เข้ากัน เทส่วนผสมในข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากันดี บรรจุขวด



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๕

TechnoMart  
InnoMart  
2012

## สารนํารูเรื่องสมุนไพรร



ที่มา: <http://www.trytodream.com/topic/7826>

### จันทน์เทศ

จันทน์เทศ มีชื่อสามัญว่า Nutmeg ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Myristica fragrans* Houtt. ถิ่นกำเนิดของจันทน์เทศอยู่เกาะบันดา ในหมู่เกาะโมลุกกะอันได้ชื่อว่า หมู่เกาะเครื่องเทศประเทศอินโดนีเซีย ลูกจันทน์หรือเมล็ดภายในผลจันทน์เทศเป็นหนึ่งในสินค้าเครื่องยาในกองคาราวาน ที่เดินทางไปค้าขายกับเมืองอเล็กซานเดรีย ชาวจีนใช้เป็นยารักษาอาการผิดปกติของระบบทางเดินอาหาร ชาวอินเดียและชาวอาหรับใช้เป็นยาช่วยย่อยอาหาร บำรุงตับ และบำรุงผิวพรรณ

\* เมื่อโปรตุเกสเข้าครอบครองหมู่เกาะโมลุกกะก็ได้ผูกขาดการค้าลูกจันทน์ อย่างเข้มงวด เมื่อชาวดัตช์ยึดครองต่อจากโปรตุเกส มีผู้ลักลอบนำเมล็ดไปปลูกยังถิ่นอื่น แต่ไม่สำเร็จ จนกระทั่งอังกฤษเข้าครอบครองหมู่เกาะโมลุกกะได้และได้นำเมล็ดลูกจันทน์เทศไปแพร่พันธุ์ที่สิงคโปร์ เกาะเซนต์วินเซนต์ เกาะทรินแดด ปีนัง ศรีลังกา สุมาตรา และเกาะเกรนาดาในทวีปอเมริกาใต้ ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นเกาะที่ผลิตลูกจันทน์ส่งออกเป็นอันดับหนึ่งของโลก ในเมืองไทยมีต้นจันทน์เทศขึ้นตามเนินเขาที่มีดินอุดมสมบูรณ์ในแถบภาคใต้ โดยเฉพาะที่จังหวัดนครศรีธรรมราชและชุมพร

\* จันทน์เทศเป็นไม้ยืนต้นที่สูงใหญ่ อายุเป็น 100 ปี อยู่ในวงศ์ Myristicaceae เป็นไม้ที่แตกกิ่งก้านสาขามาก ใบสีเขียวเข้มเป็นมัน ดอกหนา มีต้นตัวผู้และตัวเมีย ต้นตัวผู้จะให้ดอกเฉพาะตัวผู้ และต้นตัวเมียก็จะให้ดอกตัวเมียนั้น เวลาปลูกจึงต้องให้มีต้นตัวผู้แซมต้นตัวเมีย เพื่อให้เกิดการผสมเกสรกัน ทั้งดอกตัวผู้และตัวเมียมีสีเหลือง ดอกตัวผู้จะออกเป็นกลุ่ม ส่วนดอกตัวเมียออกเป็นดอกเดี่ยว ดอกใหญ่กว่า ผลมีลักษณะกลมรี ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางผล 6-7 ซม. เปลือกสีเหลืองออกส้ม เนื้อสีครีมมีรสเปรี้ยวฝาด มีกลิ่นหอมเมล็ดหรือที่เรียกว่า ลูกจันทน์ มีสีน้ำตาลอมดำ เปลือกแข็งขมเนื้อในเมล็ดสีเหลืองครีม มีกลิ่นหอม รสเผ็ดปร่า ด้านนอกเมล็ดมีรูกสีแดงเป็นริ้วคลุมทั่ว เมื่อแก่จัดเนื้อผลจะปริแตกออกเป็น 2 ซีก เผยให้เห็นรูกด้านในที่คลุมเมล็ด

\* จันทน์เทศให้ผลผลิตได้ตลอดปี หมุนเวียนกันออกดอกติดผลในแต่ละต้น แต่ระหว่างเดือนมิถุนายนถึงสิงหาคม เป็นช่วงที่ให้ผลแก่มากที่สุด

\* ผลจันทน์เทศเนื้อผลแน่นแข็งกรอบ น้ำน้อย ฝานกินสด ๆ รสออกเปรี้ยวฝาดเผื่อนหอม จิ้มพริกกับเกลือกินให้ปากสะอาด กลิ่นปากหอม นิยมเอาเนื้อจันทน์เทศแก่ไปแปรรูปเป็นจันทน์เทศแช่อิ่ม จันทน์เทศเส้น และจันทน์เทศหยีกินอร่อย หอมชื่นใจ เผ็ดธรรมชาติหวานชุ่มคอ ใ้กลิ่นหอม สดชื่น สบายท้อง

\* สำหรับรูกที่ห่อหุ้มเมล็ดจันทน์ที่อยู่ใจกลางผลมีชื่อสามัญว่า mace หรือที่คนไทยเรียกกันว่า "ดอกจันทน์" ส่วนเมล็ดจันทน์เรียกว่า nutmeg คนไทยมักเรียกสั้น ๆ ว่า "ลูกจันทน์" ภายในเมล็ดเป็นยวงที่ห่อหุ้มเมล็ดเล็ก ๆ มากมายดอกจันทน์และลูกจันทน์มีรสเผ็ดปร่าลิ้น และกลิ่นหอมแรงคล้ายกัน เฉพาะดอกจันทน์มีเนื้อหนา เมื่อใช้ทำอาหารจึงเป็นทั้งเครื่องปรุงและเครื่องเทศ ที่ให้กลิ่นรสนุ่มนวลกว่าลูกจันทน์ซึ่งนิยมส่งออกขายทั้งเปลือกแข็งที่หุ้ม อยู่ ดังนั้นก่อนใช้จึงต้องกระเทาะเปลือกแข็งออกก่อน เอาเนื้อในที่แห้งสนิทจนล่อนออกจากเปลือกนั้นออกมาใช้ นำมาทุบให้แตกกระจาย คั่วไฟให้หอม แล้วจึงป่นเป็นผง คราวไทยใช้ในแกงคั่ว ทั้งแบบคั่วเนื้อ คั่วไก่ คั่วหมู ใส่ในแกงกะหรี่ ข้าวหมกไก่ ผัดเผ็ดปลาตุ๋น แกงเผ็ดเป็ดย่าง เป็นต้น



จากเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๕

## TechnoMart InnoMart 2012

\* เปรียบเทียบลูกจันทน์เมืองนอกกับของบ้านเรา ลูกจันทน์จากอินโดนีเซียและอินเดียลูกยารวีใหญ่กว่าของเราของไทยกลมนรีนิด ๆ ลูกเล็ก กลิ่นหอมอ่อนกว่า เผ็ดน้อยกว่า ส่วนดอกจันทน์หรือกรจันทน์ของไทยสีแดง เยื่อบาง กลิ่นหอมและรสเผ็ดน้อยกว่าของเมืองนอก ของเขาดอกจันทน์จะหนากว่า มีรสมันคล้ายถั่ว กลิ่นหอมแรงกว่า นิยมเคี้ยวกินเล่น เฉพาะอินโดนีเซียที่นำเอาเนื้อผลจันทน์เทศมาทำขนมคล้ายของเรา ซึ่งเรายังนำไปใช้ทำจันท์รียี ที่อื่นก็มีบ้างที่นำไปทำแยม เยลลี่ และลูกกวาด

\* ในด้านการครัวของต่างชาติ ลูกจันทน์และดอกจันทน์ใช้ปรุงอาหารในฐานะเครื่องเทศ ทั้งในการให้กลิ่นและให้รส เฉพาะดอกจันทน์นั้นถือว่าเป็นทั้งสีส่นและเนื้อดอกอินเดียมักใช้เครื่องเทศทั้งสองชนิดในอาหารโมกุล (Moghul) มากมายหลายชนิด ครัวอาหรับใช้ปรุงอาหารที่ทำจากเนื้อแพะ เนื้อแกะ ครัวดัตช์ใส่ในมันฝรั่งบด สตู และฟรุตสลัด ครัวอิตาลีใส่ในอาหารจากผักรวมทั้งไส้กรอก เนื้อลูกวัว พาสต้า ส่วนอาหารหวานที่นำลูกจันทน์มาประกอบ เช่น เค้กน้ำผึ้ง เค้กผลไม้ ฟรุตเดสเสิร์ด ฟรุตพินช์ พายเนื้อ อาหารจานไข่และชีส เป็นต้น เมล็ดลูกจันทน์บดเป็นผลยั้งใช้โรยหน้าให้กลิ่นหอมกับขนมปัง บัตเตอร์พุดดิ้ง และซ็อกโกแลตร้อน

\* ความที่ดอกจันทน์และลูกจันทน์มีสรรพคุณมากมายครั้งหนึ่งเคยใช้ เป็นตัวยารักษาโรคเนกประสงค์ทั้งในอินเดียและจีน ปัจจุบันลูกจันทน์ใช้ในอุตสาหกรรมที่อเมริกา มากเป็นอันดับหนึ่งของโลก ตามโรงงานผลิต อาหารกระป๋อง เครื่องหอม เครื่องสำอาง สบู่ ยาสระผม สบู่ ลูกอมลูกกวาด ตลอดจนเป็นส่วนผสมของยารักษาโรค ซึ่งผลิตกันมากทางประเทศแถบเอเชีย

### สรรพคุณ

เนื้อจันทน์เทศ มีสรรพคุณช่วยขับลม แก้บิด ดอกตัวผู้ตากแห้ง เป็นส่วนผสมในเครื่องยาจีน มีฤทธิ์ช่วยขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ธาตุอาหารพิการ นำมาชงน้ำร้อนดื่มช่วยย่อยอาหาร ทำให้สบายท้อง ลูกจันทน์ มีน้ำมันหอมระเหย นำมาทำเป็นยาดม แก้วิงเวียนหน้ามือตาลาย ดอกจันทน์ (รกรจันทน์) และลูกจันทน์ ใช้เป็นยาแก้ไข้ แก้ปวดศีรษะ ร้อนใน ผื่นคัน ลมจุกเสียด เลือดกำเดาออก ท้องร่วง บำรุงปอด หัวใจ ตับ น้ำดี ผิวพรรณ ช่วยเจริญอาหาร ขับลม ขับเสมหะ และกระจายเลือดลม

## กานพลู



กานพลู เป็นสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมเฉพาะ เป็นพืชที่ชอบความชื้นสูง ขึ้นในป่าดงดิบ เป็นพืชประจำถิ่นของประเทศฟิลิปปินส์ แต่ปัจจุบันประเทศแทนซาเนียเป็นผู้ผลิตกานพลูส่งออกประมาณร้อยละ 80 ของปริมาณที่มีการใช้ในโลกรวมที่เหลือผลผลิตจะได้จากอินโดนีเซีย ศรีลังกา บราซิล และอินเดียตะวันตก

**ชื่อวิทยาศาสตร์ :** *Syzygium aromaticum* (L.) Merr.& L.M.Perry **ชื่อสามัญ :**  
Clove Tree **วงศ์ :** Myrtaceae

ส่วนที่ใช้เป็นยาของกานพลูที่นิยมนั้นมากคือดอกตูม มีการใช้ทั้งส่วนที่เป็นดอกตูมแห้ง กับส่วนที่เป็นน้ำมันที่ได้ จากการกลั่นดอกตูมนั้น มีบันทึกการใช้ดอกตูมของกานพลูเป็นยามาตั้งแต่ 207 ปี ก่อนคริสต์ศักราช คือในสมัยราชวงศ์ฮั่น จักรพรรดิฉินจะอมดอกกานพลูไว้ในปากเพื่อดับกลิ่นปาก หมอจีนได้มีการนำกานพลูมาใช้เป็นยาอย่างยาวนาน โดยใช้ในการเป็นยาช่วยย่อย แก้ท้องเสีย แก้ไส้เลื่อน แก้กลากเกลื้อน ฮ่องกงฟุต เช่นเดียวกับหม้ออายุรเวทของอินเดีย ที่มีการใช้ดอกตูมของกานพลูอย่างยาวนานเช่นกัน โดยใช้ในโรกระบบทางเดินหายใจและใช้ในการช่วยย่อย

ต่อมา กานพลูแพร่เข้าไปในยุโรป ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 4 ซึ่งขณะนั้นดอกกานพลูเป็นของมีค่าและหายากอย่างยิ่ง ตอนนั้นกานพลูเป็นส่วนประกอบในยารักษาโรคแก้ปวดของหมอชาวเยอรมัน ความต้องการในดอกกานพลูและเครื่องเทศอื่นๆ ของเอเชียกระตุ้นให้เกิดยุคแห่งการสำรวจและค้นหาดินแดนนอกทวีปยุโรป

ในปี ค.ศ. 1512 มีชาวสเปนผู้หนึ่งนำกานพลูกลับมา หลังจากการสำรวจ จึงเกิดการ  
ใช้กานพลูกันอย่างแพร่หลายในยุโรป ซึ่งการใช้ไม่ต่างจากในจีนและอินเดียนัก คือมีการใช้  
กานพลูในการช่วยย่อย แก้กท้องอืดท้องเฟ้อ แก้กลิ้นไส้อาเจียน แก้กท้องเสีย ทั้งยังใช้ใน  
การช่วยแก้ไอ รักษาอาการเป็นหมัน แก้กหูต แก้กกลากเกลื้อน แก้กแผล แก้กปวดฟัน

ประมาณ คริสต์ศตวรรษที่ 19 กานพลูแพร่เข้าไปในอเมริกา มีการสั่งใช้ใน  
หมู่หม้อโฮมิโอพาตีเพื่อช่วยย่อยอาหารและผสมลงไปในการผสมเพื่อช่วยกลบรส กลุ่มหม้อ  
เหล่านี้ได้พัฒนาการกลั่นน้ำมันจากกานพลู จนได้เป็นน้ำมันกานพลู หรือที่เรียกกันว่า  
clove oil ใช้ในการรักษาโรคเหงือกและใช้แก้ปวดฟัน

ต่อมาน้ำมันกานพลู ก็เป็นที่แพร่หลายในหมู่หม้อฟัน มีการใช้น้ำมันกานพลู  
แก้ปวดฟัน โดยใช้สาลีพันก้านซุบ น้ำมันกานพลูแล้วทาไปบนฟันและเหงือกรอบฟันที่มี  
อาการปวด และนอกจากนี้น้ำมันกานพลูยังใช้ผสมในผลิตภัณฑ์กับเหงือกและฟันสมัยใหม่  
หลายชนิด นอกจากช่วยบรรเทาอาการปวดโดยมีฤทธิ์เป็นยาชาแล้วน้ำมันกานพลูยังเป็นยา  
ฆ่าเชื้อได้ดี

ส่วนที่ใช้เป็นยาของกานพลูที่นิยมกันมากคือดอกตูม มีการใช้ทั้งส่วนที่เป็นดอกตูม  
แห้ง กับส่วนที่เป็นน้ำมันที่ได้ จากการกลั่นดอกตูมนั้น มีบันทึกการใช้ดอกตูมของกานพลู  
เป็นยามาตั้งแต่ 207 ปี ก่อนคริสต์ศักราช คือในสมัยราชวงศ์ฮั่น จักรพรรดิจินจจะมอดอก  
กานพลูไว้ในปากเพื่อดับกลิ่นปาก หม้อจีนได้มีการนำกานพลูมาใช้เป็นยาอย่างยาวนาน  
โดยใช้ในการเป็นยาช่วยย่อย แก้กท้องเสีย แก้กไส้เลื่อน แก้กกลากเกลื้อน ฮ่องกงฟุด  
เช่นเดียวกับหม้ออายุรเวทของอินเดีย ที่มีการใช้ดอกตูมของกานพลูมาอย่างยาวนานเช่นกัน  
โดยใช้ในโรกระบบทางเดินหายใจและใช้ในการช่วยย่อย

ต่อมา กานพลูแพร่เข้าไปในยุโรป ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 4 ซึ่งขณะนั้นดอก  
กานพลูเป็นของมีค่าและหายากอย่างยิ่ง ตอนนั้นกานพลูเป็นส่วนประกอบในยารักษาโรค  
แก้ปวดของหม้อชาวเยอรมัน ความต้องการในดอกกานพลูและเครื่องเทศอื่นๆ ของเอเชีย  
กระตุ้นให้เกิดยุคแห่งการสำรวจและค้นหาดินแดนนอกทวีปยุโรป

ในปี ค.ศ. 1512 มีชาวสเปนผู้หนึ่งนำกานพลูกลับมา หลังจากการสำรวจ จึงเกิดการ  
ใช้กานพลูกันอย่างแพร่หลายในยุโรป ซึ่งการใช้ไม่ต่างจากในจีนและอินเดียนัก คือมีการใช้  
กานพลูในการช่วยย่อย แก้กท้องอืดท้องเฟ้อ แก้กคลื่นไส้อาเจียน แก้กท้องเสีย ทั้งยังใช้ในการ  
ช่วยแก้ไอ รักษาอาการเป็นหมัน แก้กหูต แก้กกลากเกลื้อน แก้กแผล แก้กปวดฟัน

ประมาณ คริสต์ศตวรรษที่ 19 กานพลูแพร่เข้าไปในอเมริกา มีการสั่งใช้ในหมู่  
หมอโฮมิโอพาซีเพื่อช่วยย่อยอาหารและผสมลงไปในยารสมเพื่อช่วยกลบรส กลุ่มหมอ  
เหล่านี้ได้พัฒนาการกลั่นน้ำมันจากกานพลู จนได้เป็นน้ำมันกานพลู หรือที่เรียกกันว่า clove  
oil ใช้ในการรักษาโรคเหงือกและใช้แก้ปวดฟัน

ต่อมาน้ำมันกานพลู ก็เป็นที่แพร่หลายในหมู่หมอพื้น มีการใช้น้ำมันกานพลูแก้  
ปวดฟัน โดยใช้สำลีพันก้านชุบ น้ำมันกานพลูแล้วทาไปบนฟันและเหงือกรอบฟันที่มีอาการ  
ปวด และนอกจากนี้น้ำมันกานพลูยัง

ใช้ผสมในผลิตภัณฑ์ที่กับเหงือกและฟันสมัยใหม่หลายชนิด นอกจากช่วยบรรเทา  
อาการปวดโดยมีฤทธิ์เป็นยาชาแล้วน้ำมันกานพลูยังเป็นยาฆ่าเชื้อได้ดี

## ส่วนที่ใช้

เปลือกต้น ใบ ดอกตูม ผล น้ำมันหอมระเหยกานพลู

## สรรพคุณ

- เปลือกต้น แก้กปวดท้อง แก้กลม คุมธาตุ
- ใบ แก้กปวดมวน
- ดอกตูม รับประทานขับลม ใช้แต่งกลิ่น ดอกกานพลูแห้ง ที่ยังไม่ได้สกัดเอาน้ำมัน  
ออก และมีกลิ่นหอมจัด มีน้ำมันหอมระเหยมาก รสเผ็ด ช่วยขับลม แก้กอาการ  
ท้องอืด ท้องเฟ้อ ปวดท้อง และแน่นจุกเสียด แก้กอุจจาระพิการ แก้กโรคเหน็บชา  
แก้หืด แก้ไอ แก้กน้ำเหลืองเสีย แก้กเลือดเสีย ขับน้ำคาวปลา แก้กลม แก้กธาตุพิการ



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๕

## TechnoMart InnoMart 2012

บำรุงธาตุ ขับเสมหะ แก้เสมหะเหนียว ขับผายลม ขับลมในลำไส้ แก้ก้องเสียงใน  
เด็ก แก้ปากเหม็น แก้เลือดออกตามไรฟัน แก้กษามะนาด กับกลิ้นห้อย แก้ปวดฟัน

- ผล ใช้เป็นเครื่องเทศ เป็นตัวช่วยให้มีกลิ่นหอม
- น้ำมันหอมระเหยจากานพลู ใช้เป็นยาชาเฉพาะแห่ง แก้ปวดฟัน ฆ่าเชื้อทาง  
ทันตกรรม เป็นยาระงับการชักกระตุก ทำให้ผิวแห้งชา

### วิธีและปริมาณที่ใช้

แก้อาการท้องขึ้น ท้องอืดเฟ้อ ขับลม และปวดท้อง ใช้ดอกกานพลูโตเต็มที่ ที่ยัง  
ตูมอยู่ 4-6 ดอก หรือ 0.25 กรัม

- ในผู้ใหญ่ ใช้ทุบให้ซ้ำ ชงน้ำดื่มครั้งละครึ่งถ้วยแก้ว
- ในเด็ก ใช้ 1 ดอก ทุบแล้วใส่ลงในขวดนมเด็กก่อน - ใช้ 1 ดอก ทุบใส่ในกระตักน้ำ  
ที่ไว้ชงนม ช่วยไม่ให้เด็กท้องขึ้นท้องเฟ้อได้

### ยาแก้ปวดฟัน

ใช้น้ำมันจากการกลั่นดอกตูมของดอกกานพลู 4-5 หยด ใช้สำลีพันปลายไม้  
จุ่มน้ำมันจุ่มในรูฟันที่ปวด จะทำให้อาการปวดทุเลา และใช้แก้โรครามะนาดก็ได้ หรือใช้ทั้ง  
ดอกเคี้ยว แล้วอมไว้ตรงบริเวณที่ปวดฟันเพื่อระงับอาการปวด หรือใช้ ดอกกานพลูตำพอ  
แหลกผสมกับเหล้าขาวเพียงเล็กน้อยพอแฉะใช้จิ้มหรืออุดฟันที่ปวด

### ระงับกลิ่นปาก

ใช้ดอกตูม 2-3 ดอก อมไว้ในปาก จะช่วยทำให้ระงับกลิ่นปากลงได้บ้าง



## อบเชย



ชนิดของต้นอบเชย (Cinnamon; *Cinnamomum verum*) อยู่ในวงศ์ Lauraceae สกุล *Cinnamomum* ซึ่งมีความหลากหลายกว่า 50 ชนิด พบในทวีปเอเชียและออสเตรเลีย เฉพาะในประเทศไทยเองมีมากกว่า 16 ชนิด อบเชยของไทยนี้มีเนื้อเปลือกหนาและมีกลิ่นอ่อน ส่วนใหญ่เก็บมาจากป่าที่มีต้นอบเชยขึ้นอยู่ตามธรรมชาติ และนำไปขายตามร้านเครื่องเทศเครื่องยาโบราณ อบเชยญวนและอบเชยชวา ปลูกได้ดีในประเทศไทย หากเป็นการปลูกจากเมล็ด ใช้เวลา 3 ปี ก็จะสามารถลอกเปลือกเพื่อเป็นสินค้าได้แล้ว อบเชยเป็นต้นไม้ขนาดกลางจัดอยู่ในวงศ์ Lauraceae มีชนิดใหญ่ๆ 5 ชนิด

1. **อบเชยศรีลังกา** (*Cinnamomum zeylanicum*) คนไทยเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า "อบเชยเทศ" มีราคาแพงที่สุด
2. **อบเชยอินโดนีเซีย หรืออบเชยชวา** (*Cinnamomum burmanii* Blume) ได้รับความนิยมสูงสุดในปัจจุบัน
3. **อบเชยญวน** (*Cinnamomum loureirii* Nees) มีรสหวานแต่ไม่ค่อยหอม ปลูกได้ดีมากในประเทศไทย และประเทศไทยเราส่งออกอบเชยชนิดนี้
4. **อบเชยจีน** (*Cinnamomum cassia* Nees ex. Blume) มีเปลือกหนาและเนื้อหยาบเป็นชนิดที่ ดร.แอนเดอรส์สันใช้ศึกษาวิจัย
5. **อบเชยไทย** (*Cinnamomum bejolghota*) หรือ**อบเชยต้น** (*C. iners* Rein w. ex. Blume) พบในป่าเขาที่ยังอุดมสมบูรณ์ในประเทศ แต่ยังไม่ให้นำมาปลูกเพื่อผลิตเปลือกอบเชย อบเชยไทยมีมากกว่า 16 สายพันธุ์ และยังไม่เคยมีการศึกษาวิจัยด้านสรรพคุณ เปลือกอบเชยไทยจะหนากว่าอบเชยชนิดอื่น



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๕

TechnoMart  
InnoMart  
2012

**สรรพคุณ** อบเชยทำให้ท้องเป็นปกติดี แก้อาการจุกเสียด แน่นท้อง ขับลม ช่วยรักษาแผลในกระเพาะอาหาร แก้กท้องร่วง ขับปัสสาวะ ย่อยไขมัน ใช้ปรุงอาหารเช่นทำพะโล้ ใช้ทำยาไทยหลายตำรับ ตำราไทยระบุว่าอบเชยมีกลิ่นหอม มีรสสุขุม มีสรรพคุณใช้บำรุงจิตใจ แก้อ่อนเพลีย บำรุงกำลัง ขับลม บำรุงธาตุ แก้บิด แก้ไข้ สันนิบาต **ใช้ปรุงยานัตถ์แก้ปวดหัว** **เพิ่มความสดชื่น ลดอาการอ่อนเพลีย แน่นท้อง** นอกจากการใช้เปลือกตำราไทยยังระบุว่ารากและใบมีกลิ่นหอมรสสุขุม ใช้ต้มดื่มขับลมบำรุงธาตุ แก้กท้องอืดเพื่อ ใบกึ่งยังนำมาสกัดน้ำมันหอมระเหยได้อีกด้วย (Essential oil) ซึ่งจะมีมากในอบเชยญวนที่ให้น้ำมันหอมระเหย 2.5%

## พริกไทย



พริกไทยเป็นไม้เลื้อย มีชื่อสามัญว่า Black Piper มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Piper nigrum Linn วงศ์ Piperaceae เมื่อยังอ่อนผลของพริกไทยมีสีเขียว พอเริ่มแก่ก็จะกลายเป็นสีแดงและดำในที่สุด

พริกไทยดำ ( Black peper ) และ พริกไทยขาว ( White peper ) ซึ่งทั้งสองอย่าง ได้มาจากพืชชนิดเดียวกันแต่วิธีการเก็บต่างกัน นั่นคือ

พริกไทยดำ ได้จากการเก็บผลพริกไทยที่เป็นผลแก่เต็มที่แต่ยังไม่สุก เมื่อเก็บแล้วนำไปตากบนลาน ใช้สังกะสีหรือผ้าใบคลุม ให้เม็ด หลุดจากชั้ว จากนั้นทำอย่างไรก็ได้ให้เหลือแต่เม็ด (ปกติคงใช้เท้าเหยียบ ร่อน และเหยียบ ซ้ำอีก) นำเม็ดผึ่งแดด ให้แห้งสัก 4 – 5 วัน ผิวก็จะเหี่ยวย่นเป็นสีดำ

ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ของ พริกไทยดำจะมีน้ำมันหอมระเหยมาก ประมาณ ร้อยละ 2-4 และมีสารแอลคาลอยด์เป็นสารสำคัญ เช่น Piperine ซึ่งเป็นตัวทำให้มีรสเผ็ด นอกจากนี้ยังมี Piperidine, Piperitine, Peperylene, Piperolein A และ B

ส่วนพริกไทยขาว ( White pepper ) นั้นได้จากการเก็บผลพริกไทยที่แก่จัด และผลเริ่มสุกเป็นสีแดง และกลายเป็นสีดำจากนั้นนำไปแช่น้ำ เพื่อลอกเอาเปลือกชั้นนอกออกไป โดยจะแช่น้ำไหล หรือน้ำนิ่งก็ได้ แต่พริกไทยที่แช่น้ำไหล จะมีสีขาวกว่าพริกไทยที่แช่น้ำนิ่ง โดยจะใช้เวลาในการแช่ประมาณ 7 – 14 วัน หลังจากนั้น นำพริกไทยที่แช่น้ำมาผัด เพื่อลอกเปลือกออก ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วนำไป ตากแดดทันที โดยใช้เวลาในการตากแดดประมาณ 4-5 วัน ก็จะแห้งสนิท

#### **การทดสอบความแห้งทำโดย**

ใช้พินขบเมล็ดพริกไทย ถ้าแตกออกเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย แสดงว่าแห้งสนิท แต่ถ้าแตกออกเป็นสองซีก แสดงว่ายังไม่แห้งสนิท หรือทดสอบโดยใช้มือกอบเมล็ดพริกไทย แล้วค่อยๆ กางนิ้วออก ให้เมล็ดพริกไทยลุดระหว่างนิ้ว ถ้าเมล็ดลุดออกได้ง่าย ไม่ฝืด และเมล็ดไม่เกาะติดกัน แสดงว่าเมล็ดแห้งสนิท

ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ของพริกไทยขาว ( พริกไทยอ่อน ) จะมีน้ำมันหอมระเหยต่ำกว่าพริกไทยดำ ดังนั้นตัวที่ทำให้ช่วยขับลมก็คือ พวงน้ำมันหอมระเหยนั่นเอง

ไทยพริกไทยขาว จะมีราคาแพงกว่า พริกไทยดำ เนื่องจากมีขั้นตอนในการผลิต และค่าใช้จ่ายสูงกว่าการผลิตพริกไทยดำ และประชาชนยังนิยมบริโภคพริกไทยขาวมากกว่าพริกไทยดำ แต่ในแง่สรรพคุณ ทางยาสมุนไพรนั้น พริกไทยดำจะมีตัวยามากกว่าพริกไทยขาว

## ลูกกระวาน



ลูกกระวานมีการใช้กันมากทั้งในด้านการครัวและการแพทย์ ลูกกระวานมีลักษณะกลมรี สีขาวนวล เปลือกสีขาวไม่แข็ง ภายในมีเม็ดสีน้ำตาลจำนวนมาก มีกลิ่นหอมฉุน มีรสเผ็ด

ลูกกระวานใช้ดับกลิ่นคาวและทำให้แกงมีกลิ่นหอม นิยมใช้เป็นเครื่องเทศในน้ำพริก แกงเผ็ด มีสมัน แกงกะหรี่ แกงพะแนง เป็นต้น และยังใช้แต่งกลิ่น และสีของอาหารหลายชนิด เช่น ขนมปัง เค้ก ตั้บตบ ไส้กรอก แฮม อาหารหมักดอง และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต่าง ๆ

**สรรพคุณทางยา** เป็นยาบำรุงธาตุ ช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร ขับเสมหะ แก้อาการท้องเดินท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นและใช้เป็นส่วนผสมในยาถ่าย

## กฤษณา

กฤษณา ชื่อวิทยาศาสตร์: *Aquilaria crassna* Pierre ex Lecomte  
ชื่อสามัญ: Eagle wood วงศ์: Thymelaeaceae ชื่ออื่น: ไม้หอม (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)

**สรรพคุณ** : ไม้หอม รสขม หอม เป็นยาบำรุงหัวใจ ช่วยดับ ปวด ให้เป็นปกติ แพทย์ตามชนบทใช้ปรุงเป็นยาหอมแก้ลมหน้ามืดวิงเวียน ผสมเครื่องหอมทุกชนิด ใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องหอม เช่น ธูปหอม น้ำอบไทย สุมศิระชะ แก้ลมทรงสำหรับเด็ก รับประทานให้ชุ่มชื้นหัวใจ กฤษณาชนิด *Aquilaria agallocha* ใช้เนื้อไม้เป็นยารักษาโรคปวดข้อ **น้ำมันจากเมล็ด** - รักษาโรคเรื้อน และโรคผิวหนังได้

## พิมเสน

**พิมเสน** เป็นชื่อของต้นพืช มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pogostemon calsin* (Blanco) Benth. ในวงศ์ Labiatae ลักษณะเป็นพืชขนาดเล็ก ลำต้นตั้งตรง ใบเดี่ยวออกตรงข้าม ใบรูปไข่ ขอบใบจักเป็นซี่ มีขนหนาแน่น ดอกออกเป็นช่อตามซอกใบและที่ยอด ผลแข็ง รูปรีขนาดเล็ก บางถิ่นเรียกว่าผักชีช้าง ภาคใต้เรียกว่าใบหลม หรือใบอีหรม เนื่องจากภาษาอังกฤษเรียกว่า patchouli น้ำมันพิมเสนได้จากการกลั่นกิ่งและใบต้นพิมเสน จึงมีชื่อเรียกว่า น้ำมันแพตชูลี นิยมใช้ปรุงเป็นน้ำหอม แต่งกลิ่นสบู่ ใช้ผสมน้ำอาบเพื่อระงับกลิ่นตัว โบราณใช้แต่งกลิ่นซึ่งมีสีปาก ในทางยาใช้ทาแก้ปวด ต้นพิมเสนเป็นส่วนผสมหนึ่งในตำรับยาหอม ตำรับยาแก้ไข้ ใบสดต้มน้ำดื่มแก้ปวดประจำเดือน ยาชงจากยอดแห้งและรากต้มเป็นยาขับปัสสาวะและขับลม ผงใบใช้เป็นยานัตถุ์และเป็นยาทำให้จาม กิ่งและใบแห้งใส่ไว้ในตู้เสื้อผ้าทำให้มีกลิ่นหอมและช่วยป้องกันแมลงมากัดเสื้อผ้า

นอกจากนี้ยังมีพิมเสนอีกชนิดหนึ่ง คือพิมเสนในธรรมชาติที่พบแทรกอยู่ในเนื้อไม้ของพืช เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่สูงได้ถึง 70 เมตร มีกิ่งก้านสาขา ใบเป็นใบเดี่ยว ใบที่อยู่ตอนบนของต้นเรียงแบบสลับ ส่วนใบที่อยู่ตอนล่างออกตรงข้าม ใบรูปไข่ ขอบใบเรียบ ใบอ่อนสีแดง ดอกออกเป็นช่อที่ปลายกิ่งและซอกใบ ผลเป็นผลแห้งมีปีก มี 1 เมล็ด พิมเสนที่พบมีลักษณะเป็นเกล็ดเล็กๆ สีขาวขุ่นหรือแดงเรื่อๆ มีกลิ่นหอมเย็น ฉุน พิมเสนบริสุทธิ์จะเป็นรูปหกเหลี่ยม ตามตำราประมวลหลักเภสัชฯ ท่านจัดพิมเสนเป็นธาตุวัตถุ ได้จากการนำการบูรมาหุงกับยาอื่นๆ ได้เป็นเกล็ดแบนๆ สีขาว หรือสีแดงเรื่อๆ แต่ปัจจุบันได้จากการสังเคราะห์ซึ่งจะมีรสเผ็ดก้ดลิ้น ถ้าเป็นของแท้จากธรรมชาติจะไม่ก้ดลิ้นแต่จะทำให้เย็นปากคอ สมัยก่อนใส่ในหมากพลู แพทย์แผนโบราณใช้เป็นยาขับเหื่อ ขับเสมหะ กระตุ้นการหายใจ กระตุ้นสมอง บำรุงหัวใจ ใช้เป็นยาระงับความกระวนกระวาย ทำให้วังงซึม ถ้าใช้เกินขนาดอาจทำให้อาเจียน

การอบสมุนไพรใช้พิมเสนเป็นส่วนประกอบในตัวยา พิมเสนซึ่งระเหิดเมื่อถูกความร้อน มีกลิ่นหอม ใช้แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ แก้โรคผิวหนัง ผสมในลูกประคบเพื่อช่วยแต่งกลิ่น มีฤทธิ์แก้พุพอง แก้หวัด นอกจากนี้ยังผสมอยู่ในยาหม่อง น้ำมันไทย ในยาหอมจะมีใบ



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๕

## TechnoMart InnoMart 2012

พืชมะเทศและพืชมะเทศผสมอยู่ด้วย สมัยก่อนพืชมะเทศเป็นยาที่หายาก มีราคาแพง จึงมีคำพูดที่ว่าอย่าเอาพืชมะเทศไปแลกกับเกลือ ในตำรายาไทยบอกไว้ว่า พืชมะเทศการบูรช่วยให้นอนหลับสนิท แต่คนชอบเอาไปใส่ในรถ นั้นเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้รถชนกัน ดังนั้นห้ามใช้ในรถเด็ดขาด พืชมะเทศน้ำใช้ดมแก้หวัด บรรเทาอาการวิงเวียนศีรษะ เมารถ เมาเรือ บรรเทาอาการบวมจากแมลงสัตว์กัดต่อย แก้ปวดเมื่อย เคล็ดขัดยอก

**พืชมะเทศน้ำ** ใช้ดมแก้หวัด บรรเทาอาการวิงเวียนศีรษะ เมารถเมาเรือ ทาบรรเทาอาการบวมจากแมลงสัตว์กัดต่อย แก้ปวดเมื่อย เคล็ดขัดยอก วิธีทำพืชมะเทศน้ำส่วนประกอบคือ เมนทอล 16 กรัม พืชมะเทศ 8 กรัม การบูร 4 กรัม ยูคาลิปตัส 2 ซีซี นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ในขวดแก้วปิดฝาแล้วเขย่า ส่วนผสมจะค่อยๆ ละลายจนเป็นน้ำใส เขย่าไปเรื่อย ๆ จนเข้ากันดี นำไปบรรจุใส่ขวด โดยปั่นสาลีใส่ในขวดพอประมาณใช้ไซริงค์ดูดพืชมะเทศน้ำหยดใส่สาลีเมื่อบรรจุขวดแล้ว ปิดฉลากชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขวดให้เรียบร้อยและนำไปจำหน่าย หรือเตรียมเป็นยาหม่องโรลออน ซึ่งประกอบด้วย น้ำมันระกำ น้ำมันยูคาลิปตัส พืชมะเทศ การบูร เมนทอล ซัลลิไซเลท ส่วนผสมปรับเปลี่ยนได้แล้วแต่ผู้ผลิตซึ่งอาจมีการแต่งสีแต่งกลิ่นให้เป็นที่ดึงดูด

### การบูร

**การบูร** ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Cinnamomum camphora* ( L. ) J.S. Presl ชื่อวงศ์: LAURACEAE ชื่อสามัญ: Camphor Tree ชื่อท้องถิ่น: อบเชยจีน ถิ่นกำเนิด: จีน ญี่ปุ่น ไต้หวัน ลักษณะวิสัย: ไม้ต้น ลักษณะ: ไม้ต้นขนาดกลางสูงประมาณ 10 - 15 เมตร อาจสูงได้ถึง 30 เมตร ลำต้นและกิ่งเรียบ ทุกส่วนมีกลิ่นหอม โดยเฉพาะที่รากและโคนต้น มีกลิ่นหอมมากกว่าส่วนอื่นๆ ใบใบมีเกล็ดซ้อนเหลื่อมหุ้มอยู่ เกล็ดชั้นนอก เล็กกว่าเกล็ดชั้นในตามลำดับ ใบเดี่ยว เรียงสลับรูปไข่ หรือรูปรี กว้าง 2-7 ซม. ยาว 5-11 ซม.ปลายเรียวแหลม โคนสอบ ขอบเรียบแผ่นใบค่อนข้างเหนียว ด้านบนเป็นมัน ด้านล่างมีขน เส้นแขนงใบ ช่างละ 2-3 เส้น คู่ล่างเห็นได้ชัดกว่าคู่บน และออกใกล้โคนใบ มีต่อม 2 ต่อม ที่ง่ามใบ คู่ล่าง ก้านใบยาว 1.5-2.5 ซม. ช่อดอกแบบช่อแยกแขนง ออกตามง่ามใบ ยาวประมาณ

7 ซม. ใบประดับเรียวยาว ร่วงง่าย มีขนอ่อนนุ่ม ดอกเล็ก สีเหลืองอ่อน ก้านดอกสั้นมาก ยาวประมาณ 1 ม.ม. กลีบรวม 6 กลีบ รูปรี ปลายมน ยาวประมาณ 2 ม.ม.โคนติดกันเป็นหลอดสั้น ๆ ด้านในมีขนอ่อนนุ่ม เกสรเพศผู้ 9 อัน เรียงเป็น 3 วง วงนอกและวงกลางแยกออกจากกัน มีขนอ่อนนุ่ม ผลค่อนข้างกลม เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 0.7-1.2 ซม. สีเขียวเข้ม เปลี่ยนเป็นสีดำเมื่อแก่ มี 1 เมล็ด

**ประโยชน์:** เมื่อนำส่วนต่าง ๆ ของการบูรมากลั่นจะได้น้ำมันหอมระเหย สำหรับ camphor ใช้เป็นยาระงับเชื้ออย่างอ่อน ยากระตุ้นหัวใจ ขับลม ขับเสมหะ ขับปัสสาวะ แก้ปวด ท้ายาทาถูวนวด แก้ปวดตามข้อ

### เมนทอล

**เมนทอล** ได้มาจากเกล็ดสะระแหน่ ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Metha cordifolia* Opiz.  
ชื่อวงศ์ : Labiatae ชื่อสามัญ : Kitchen Mint, Marsh Mint ชื่ออื่น : หอมด่วน หอมเดือน (ภาคเหนือ), มักเงาะ สะแน (ภาคใต้), สะระแหน่สวน (ภาคกลาง), ขะแยะ (อีสาน)  
ลักษณะ : สะระแหน่เป็นพืชล้มลุกเลื้อยตามพื้นดิน ลำต้นสีแดงเข้ม ใบกลมขนาดหัวแม่มือ ใบค่อนข้างหนา ริมใบหยักโดยรอบ ภายในใบเป็นคลื่นยับย่น และมีกลิ่นหอม ส่วนที่ใช้ : ใบ

**สรรพคุณ :** สะระแหน่นั้นมีสรรพคุณมากมาย เช่น เป็นยาดับร้อน ถอนพิษไข้ ขับลม ขับเหื้อ รักษาอาการ หวัดได้ และยังสามารถแก้อาการ ปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ ได้ และหากนำน้ำ ที่คั้นจากต้น และใบมาใช้ดื่ม ก็จะช่วยขับลมในกระเพาะได้ หรือใครจะกินสดๆ เพื่อดับกลิ่นปากก็ยังได้ นอกจากนี้ การบริโภคสะระแหน่ ยังช่วยให้สมองปลอดโปร่ง โล่งคอ ป้องกัน ไข้หวัด บำรุงสายตา และช่วยให้หัวใจแข็งแรง  
สารสำคัญที่พบ : ใบและลำต้นมีน้ำมันหอมระเหย ซึ่งประกอบด้วยสารเมนทอล (Menthol) ไลโมนีน (Limonene) นีโอเมนทอล (Neomenthol) เป็นต้น



จากเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๕

TechnoMart  
InnoMart  
2012

## ยาหม่องสมุนไพร

### ส่วนผสม

|                     |    |          |
|---------------------|----|----------|
| วาสลีน              | 50 | กรัม     |
| พาราฟิน             | 20 | กรัม     |
| ซีผึ้ง              | 20 | กรัม     |
| โพลีสตัดลอะเอียด    | 20 | กรัม     |
| ไขมันชั้นบดลอะเอียด | 10 | กรัม     |
| น้ำมันระกำ          | 1  | ซีออนโตะ |
| น้ำมันสะระแห่       | 1  | ซีออนโตะ |
| เมนทอล              | 1  | ซีออนโตะ |
| การบูร              | 1  | ซีออนโตะ |
| พิมเสน              | 1  | ซีออนโตะ |
| น้ำมันการพลู        | ¼  | ซีออนซา  |
| น้ำมันอบเชย         | ¼  | ซีออนซา  |

### วิธีทำ

ใช้ภาชนะโลหะหรือใช้หม้อตุ๋น ถ้าใช้ภาชนะโลหะควรตั้งบนน้ำเดือด เพราะถ้าตั้งที่ไฟแรงควรใช้ไฟอ่อน ๆ ถ้าไฟแรงกลืนจะระเหยไปหมด

นำวาสลีน พาราฟิน ซีผึ้ง ใส่ภาชนะให้ถูกความร้อนจนละลาย ใส่โพลีสตัด ไขมันชั้น น้ำมันระกำ น้ำมันสะระแห่ เมนทอล การบูร พิมเสน น้ำมันการพลู น้ำมันอบเชย กวนให้ละลายให้หมด แล้วรอกใส่ขวดโดยกรองผ่านกรวยหรือผ้าขาวบาง เพื่อจะทำให้ยาหม่องไม่หกออกนอกขวด

\*\*\* สูตรนี้ได้ประมาณ 7 ขวด ยาหม่องขนาดเล็ก ถ้าต้องการยาหม่องน้ำ ไม่ต้องใช้วาสลีน พาราฟิน ซีผึ้ง แต่ใช้น้ำมันแก้ว จำนวน 4 ออนซ์แทน



## สารน่ารู้

### วาสลิน

วาสลิน เป็นสารกึ่งแข็งกึ่งเหลว ใส ค่อนข้างเหลือง ไม่มีสี ไม่มีกลิ่นและไม่มีรส ได้จากการสกัดสารไฮโดรคาร์บอนที่เรียกว่า Crude petroleum ถ้าอยากนึ่งภาพออก นึกถึงสีผึ้งป้ายปากที่คุณย่า คุณยายใช้ วาสลินมักถูกนำมาใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง เพื่อการบำรุงผิวให้นุ่มเนียนและชุ่มชื้น เพราะวาสลินจะปกป้องผิว ไม่ให้มีการสูญเสียน้ำมากเกินไป และวาสลินยังเป็นตัวทำให้ผิวนุ่มด้วย ลองนึกถึงคนโบราณที่ใช้สีผึ้งทาปาก เขาจะใช้กันช่วงหน้าหนาวเพื่อกันริมฝีปากแตก

### พาราฟิน

พาราฟินหรือเคโรซีน เป็นผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมซึ่งกลั่นแยกออกจากน้ำมันดิบ จุดหลอมเหลวประมาณ 47-64 องศาเซลเซียส จุดเดือดประมาณ 150-275 องศาเซลเซียส ไม่ละลายในน้ำ สามารถใช้ประโยชน์ได้มากมาย และมีหลายสถานะด้วยกัน

### การใช้งาน หรือ ประโยชน์ (แบ่งตามสถานะ)

- แก๊ส ใช้เป็นเชื้อเพลิง
- ของเหลว ใช้เป็นเชื้อเพลิง ใช้เป็นยารักษาโรค ใช้ในการทำครีว
- ของแข็ง ในรูปขี้ผึ้ง
  - ใช้ผลิตเทียน
  - ใช้เคลือบกระดาษบางชนิด
  - ใช้เคลือบเสื้อผ้า
  - ใช้เป็นส่วนผสมทำยาหม่อง
  - ใช้ทาปาก ผิว เพื่อลดความหยابกร้าน (เพิ่มความชุ่มชื้น)



**ซีผึ้ง** คือ ไขมันในสถานะของแข็ง เกิดขึ้นจากการผสมของสารประกอบหลายชนิด ได้แก่ไฮโดรคาร์บอน (สารเคมีจำพวกน้ำมันดิน) 14%, โมโนเอสเทอร์ 35%, ไดเอสเทอร์ 14%, ไตรเอสเทอร์ 3%, ไฮดรอกซีโพลีเอสเทอร์ 8%, เอสเทอร์ของกรด 1%, กรดอิสระ 12%, แอลกอฮอล์อิสระ 1% รวมถึงสารที่ไม่สามารถระบุได้อีก 6% ซีผึ้งถูกเก็บอยู่ในตัวของ ผึ้งน้ำหวานในรูปของเกล็ดต่างๆ เกล็ดดังกล่าวถูกสร้างขึ้นโดยต่อมที่อยู่บริเวณท้องน้อยของ ผึ้ง ส่วนผึ้งงานมีต่อมดังกล่าวอยู่แปดต่อมอยู่ด้านในของเปลือกปล้อง กลางบริเวณท้องน้อย ในอัตราส่วน 4 ต่อ 7 ขนาดของต่อมผลิตซีผึ้งขึ้นอยู่กับอายุของผึ้งงาน

ผึ้งน้ำหวานนำซีผึ้งของตนเองไปใช้สร้างโพรงเล็กๆ ในรวงน้ำผึ้ง ซึ่งใช้ในการเลี้ยง ผึ้งที่ยังไม่เติบโตเต็มที่ และใช้ในการเก็บน้ำผึ้งและเรณูดอกไม้ ในการที่ผึ้งที่ทำหน้าที่ในการ สร้างซีผึ้ง (ผึ้งน้ำหวานอายุ 12 วัน) จะผลิตซีผึ้งได้นั้น อุณหภูมิภายในรังผึ้งจะต้องอยู่ ระหว่าง 33 ถึง 36°C (องศาเซลเซียส) โดยผึ้งที่มีหน้าที่ดังกล่าวจะต้องบริโภคน้ำผึ้งถึง ประมาณแปดปอนด์ (ประมาณ 3.6 กิโลกรัม) ในการที่จะผลิตซีผึ้งเพียงปอนด์เดียว (ประมาณ 0.4 กิโลกรัม) เมื่อผู้เก็บน้ำผึ้งเข้าไปทำการเก็บน้ำผึ้ง พวกเขาจะตัดฝาปิดโพรงผึ้ง ออกในแต่ละโพรงของรังน้ำผึ้ง สีของซีผึ้งมีตั้งแต่สีเหลืองอ่อนไล่ไปจนถึงสีเหลืองแกมน้ำตาล ขึ้นอยู่กับความบริสุทธิ์ของซีผึ้ง ซีผึ้งจากรวงเพาะเลี้ยงในรังผึ้งจะมีสีเข้มกว่าซีผึ้งจากรวง น้ำผึ้ง ที่ๆ ซึ่งความปนเปื้อนเกิดขึ้นน้อยกว่า

ซีผึ้งเป็นสารที่มีจุดหลอมเหลวสูง โดยอยู่ระหว่าง 62 - 64°C ซีผึ้งไม่มีจุดเดือด แต่จะกักเก็บความร้อนต่อไปจนมันกลายเป็นไฟเมื่ออุณหภูมิประมาณ 120°C เมื่อซีผึ้งได้รับความร้อนจนถึงอุณหภูมิ 85°C สีของซีผึ้งจะเริ่มหลอมละลายออกไป ความหนาแน่นสัมพัทธ์ ที่อุณหภูมิ 15°C คือตั้งแต่ 0.958 - 0.970 กรัม/ลูกบาศก์เซนติเมตร

มนุษย์นำซีผึ้งไปใช้ในการผลิตเทียนคุณภาพดี, เครื่องสำอาง รวมถึงวัสดุและสาร ชัดเงา (มักจะเป็นยาขัดรองเท้า) และเป็นส่วนประกอบในการประดิษฐ์หุ่นซีผึ้ง รวมถึง ผลิตภัณฑ์อื่นๆ ซีผึ้งเมื่อนำมาใช้เป็นเทียนจะไม่เกิดน้ำตาเทียนและมีควันที่น้อยกว่าธูปหรือ เทียนธรรมดามาก ซึ่งทำให้มันเป็นที่นิยมใช้ในการประกอบพิธีทางคริสต์ศาสนา

**น้ำมันระกำ** คือน้ำมันหอมระเหยที่สกัดมาจากต้น wintergreen (*Gaultheria procumbens*) ใช้สำหรับทาถูจนวดให้ร้อนแดง

**น้ำมันหอมระเหยสะระแหน่** เป็นพืชที่สกัดน้ำมันโดยวิธีกลั่นด้วยไอน้ำ ใช้อย่างกว้างขวางในอาหาร ยา และเครื่องสำอางมีกลิ่นหอมเย็น เมื่อสูดดมทำให้โล่งจมูกรู้สึกสดชื่น

มีคุณสมบัติช่วยให้เกิดสมาธิ กระตุ้นร่างกายและจิตใจให้ตื่นตัว คลายความล้า ระวังปวด กระตุ้นกำหนด ช่วยย่อย ขับลม ฆ่าเชื้อโรค ลดการบวมของเยื่อจมูก ทำให้หลับ

**ข้อควรระวัง** อาจระคายเคืองผิวหนังควรใช้น้ำมันสะระแหน่ในความเข้มข้นต่ำ ห้ามใช้ในสตรีที่ครรภ์ และให้นมบุตร

**น้ำมันอบเชย(นวดคลายเส้น)** ช่วยบรรเทาอาการเคล็ด ชัด ยก นวดคลายเส้น ปวดต้นคอ และจุดต่างๆ

อบเชยมีฤทธิ์อุ่นร้อน มีรสหอมหวาน ช่วยขับเหงื่อ ให้ความสดชื่น แก้อาการอ่อนเพลีย น้ำมันอบเชยเทศใช้เป็นส่วนผสมในยาขับลม แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อ มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อราและเชื้อจุลินทรีย์ แต่มีผลข้างเคียงคือก่อให้เกิดความระคายเคือง ส่วน**น้ำมันในอบเชยเทศใช้เป็นส่วนผสมในยาทาถูจนวดเพื่อบรรเทาอาการปวดข้อ ข้ออักเสบ** น้ำมันอบเชยเลยใช้เป็นยาบำรุงธาตุ ขับลม และมีฤทธิ์ฝาดประสาท ช่วยลดปริมาณของน้ำนม มีฤทธิ์ฆ่าจุลินทรีย์ แต่ทำให้เกิดการระคายเคืองมากกว่าน้ำมันอบเชยเทศ

**ไพล** ชื่ออื่นๆ พายัพ ว่านไฟ ฟูเลย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Zingiber purpureum* (Koenig) Link ex Dietr **ชื่อวงศ์** Zingiberaceae ส่วนที่ใช้ ดอก ลำต้นใต้ดิน (rhizome) ส่วนประกอบ สารสำคัญแคสซุมินาควิโนน (cassumunaquinone) อัลฟลาบิน (alflabene) แคสซุมูนส์ (cassumunes) สารเคอร์คิวมิน (curcumin) และ น้ำมันหอมระเหย



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของอย. ประจำปี ๒๕๕๕

TechnoMart  
InnoMart  
2012

**ดอก** ช่วยกระจายเลือดที่เป็นลิ่ม ใช้กินเป็นยาถ่ายรักษาโรคบิด หากนำน้ำคั้นไปผสมการบูรและน้ำมันเบนซิน จะได้ยาทาแก้เห็บขาชนิดที่มีอาการบวมด้วยได้ดี

**หัวหรือเหง้า** ครัวใช้เหง้าแก่จัด ขับประจำเดือนให้สะดวก **ทาถูขนาด แก้เห็บขา** แก้เมื่อยขบ **เคล็ดขัดยอก ฟกบวม** แก้ท้องอืด มีฤทธิ์ระคายอ่อนๆ แก้บิด สมานลำไส้ นิยมใช้หลังการคลอดบุตรฝนทาแก้ฟกช้ำบวม เส้นตึง **เมื่อยขบ เหน็บชา** สมานแผล จากการทดลองพบว่า มีฤทธิ์ลดการอักเสบ แก้หอบหืด รักษาโรคหัดในเด็ก

**ขมิ้นชัน ชื่ออื่นๆ** ขมิ้น ขมิ้นแกง ขมิ้นหัว **ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ** Turmeric, Curcuma **ชื่อวิทยาศาสตร์** *Curcuma longa* L. **ชื่อวงศ์** Zingiberaceae ส่วนที่ใช้เหง้า มีส่วนประกอบคาร์โบไฮเดรต เส้นใย โปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินบี วิตามินบี 2 และไนอาซิน มีน้ำมันหอมระเหยได้แก่ เทอร์เมอโรน (turmerone) สารเคอร์คูมิน (curcumin) แอทแลนโทน (atlantone) ซินโทรไบริน (syntrobilin) ซินจีเบอร์อน (zingiberone)

**สรรพคุณและวิธีใช้รับประทาน** แก้โรคกระเพาะ ท้องอืด ท้องเฟ้อ มีสารเคอร์คูมิน (curcumin) มีฤทธิ์ยับยั้งการหลั่งของกรดในกระเพาะ รักษาโรคกระเพาะอาหาร ช่วยเพิ่มแบคทีเรียที่มีประโยชน์ในลำไส้ รักษาอาการนิ้วในถุงน้ำดี มีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อรา เชื้อแบคทีเรีย และไวรัส บรรเทาอาการแพ้ มีฤทธิ์เป็น antihistamine ช่วยสมานแผลและบำรุงผิว มีสารต้านอนุมูลอิสระ ชับลม (ใช้ทาภายนอกแก้อาการแพ้) **สารเคอร์คูมินอยด์ (curcuminoids)** เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะชนิด hydroxyl radical ซึ่งสามารถสลายอนุมูลอิสระ และป้องกันอันตรายที่เกิดจากอนุมูลอิสระด้วย **สารเคอร์คูมิน** มีสรรพคุณหลากหลาย รวมทั้งการต้านไวรัส **ลดการอักเสบ บรรเทาอาการปวดบวม แก้ปวดบวมข้อ** และลดระดับคอเลสเตอรอล โดยการเร่งการผลิตและส่งออกจากตับไปสู่ลำไส้เล็ก พร้อมกับน้ำดี ช่วยให้ฮอร์โมนอินซูลินย่อยสลายน้ำตาล จึงช่วยผู้ป่วยเบาหวานควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้

**วิธีใช้ภายนอก** หากใช้ทาผิวจะช่วยสมานแผล บำรุงผิว แก้อาการแพ้ ต้านไวรัส ลดการอักเสบ บรรเทาอาการปวดบวม แก้ปวดบวมข้อ