

# ‘มะธุร’ ต้นไม้มหัศจรรย์

**ม**ีนมะธุรมีลักษณะเป็นพืชพื้นบ้านที่หายาก เป็นไม้เลื้อยและมีรากขยายในท่อสืบ ต่อกันยาว ในขณะที่ก่อนคราวที่ปลูก มะธุรไว้ในบ้านจะได้บริภัยอยู่ด้วยร่มไม้ซ่อน ข้อ คอดและฝักซ่อนได้ผลดีที่สุดอย่างน่ามารู้หรือ ลองให้ถูกซึ่งกันน้ำพืชที่ได้กล่าวมาอย่างนี้จะดี ให้ลองอ่านและฟังมะธุรมาทำตามนี้ดูจะดี มาก สำหรับคนที่ไม่เคยได้ยินมาก่อน น้ำที่ดื่มจะอร่อยไปตลอดเก็บไว้ในภาชนะที่ใส่ไว้



ในการปลูกมะธุรให้พื้นที่เป็นที่น้ำ ชื้นดีบนเนินลาดคล่องที่คลื่นไส้ไปมา ต้องแต่งเต็มด้วย ใบราษฎร์แล้วจะมีเมล็ดเรืองที่นำไปนึ่งดีที่มีงานวิชาทาง วิทยาศาสตร์พนักงาน “มะธุร” มีถุงผ้ามาใส่ในน้ำ การซุบซาก ในใบมะธุรจะมีวิตามินซีมากกว่าส้ม ถึง 7 เท่า มีธาตุเหล็กเชิงบวกกว่านมถึง 4 เท่า มีวิตามินและมอยด์กว่าแพร์ออฟ 4 เท่า มีโปรตีน มากกว่านม 2 เท่า และมีธาตุโพแทสเซียมมากกว่า



## ก้าวที่ ๓ เพ่า

นายพากตรอง ชัยฤทธิ์ จากมูลนิธิ โรงพยาบาลเด็กแห่งสถาบันภูมิศาสตร์ บ.ประจันบุรี บอกว่าในปัจจุบันมีสารออกฤทธิ์ของมะธุรที่ได้กล่าว มา ในทางการแพทย์จะช่วยให้ควบคุมระดับ น้ำตาลในเลือดในผู้ป่วยเบาหวาน ใช้ควบคุมภาวะ ภาระล้นโภติคุ้ง ช่วยเพิ่มและเสริมสร้างภูมิคุ้ม กันให้แก่ร่างกาย ด้วยการใช้ควบคุมรูปแบบ

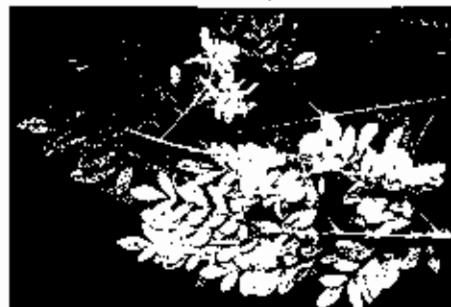
ปัจจุบันจะช่วยรักษาโรคไข้ข้ออักเสบ โรคกระดูกซี่ ৎและรักษาไข้ตกต่ำได้เกินมาตรฐาน ภัยพากตรอง ย้ำว่าจะใช้ในมะธุรเพื่อการรักษาโรคควบคุมรูป รูปแบบนี้จะช่วย ลดภาระกับแพทย์ พบว่าสารที่มีค่าทางด้าน มะธุรนี้จะเป็นต้นฉบับให้รักษาสุขภาพ ให้คงทนและปลอดภัยได้

ส่วนงานบริการในประเทศไทยเดี๋ยวนี้ได้ใช้





และกอของสกัดเป็นอุดของมะรุบนาให้หมูที่ถูก  
หนีชวนให้เป็นช่องอักเสบ พนว่าสารสกัดมะรุบ  
ช่วยลดการอักเสบ และเป็นการหล่อลงในหมูที่  
น้ำ ซึ่งเม็ดน้ำในมีงานวิจัยที่อินเดียดูเหมือนว่ามะรุบ  
ด้านความชราได้ และได้มีการวิเคราะห์พบว่าใน  
มะรุบมีสารฟลาโวนอยด์ที่สำคัญอยู่หลายตัวซึ่งมี  
ฤทธิ์ในการต่อต้านอนุมูลอิสระ จากความก้าวหน้า  
ทางวิทยาศาสตร์ที่ให้คุณค่าญี่ปุ่นได้มีการผลิตชาใบ



มะรุบออกจากรากและใบในประเทศไทยเริ่มผลิตเป็น  
แคปซูลในมะรุบเข้ามาอย่างล้ามล้า แต่ในขณะนี้  
ทั่ว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงไม่  
นิการอนุญาตให้เขียนทะเบียนผลิตภัณฑ์จากมะรุบ  
เนื่องจากยังไม่มีการศึกษาพิสูจน์ว่ามีประโยชน์  
จากการบริโภคนะรุบต่อเมืองเป็นระยะเวลานาน ๆ ที่  
ผ่านมาคงไม่ใช่ความจำเป็นอาหาร

นิการวิจัยได้อธิบายการผลิตมะรุบไว้โดยต่อ  
สารสกัดในน้ำในร่างกาย ดังนั้นหากการกินมะรุบมี  
ผลทำให้ชื้นไหทันท่วงท้นมากอาจดึงสาร水分เข้า น้ำที่  
หมอยังคงไปยังท้องที่กินเข้าไปไม่ถูกดูดซึมในร่างกาย  
ซึ่งก็ไม่ดีเสมอไป เพราะโดยปกติร่างกายเราต้อง  
การรักษาน้ำในการใช้ปีนพืชร่างกายและทำให้ร่างกาย  
ทำงานได้เป็นปกติประมาณร้อยละ 15-30%.

**นวัตกรรม น้อยเรื่องอยู่**