

ข่าวพาณิชย์

The Daily Trade News

ปีที่ ๓๔ ฉบับที่ ๙๗๘๙ วันเสาร์ที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๓๐

มะขามหวาน

จัดทำโดย ศรีชัย สมหวัง



มะขามเป็นไม้ยืนต้น เป็นพืชที่เจริญเติบโตช้าแต่มีระบบราก
แก้วแข็งแรงมาก สามารถหยั่งลงดินได้ลึกและมีรากแขนงแผ่ขยาย
โดยรอบได้ไกล จึงหาอาหารเลี้ยงลำต้นได้เป็นอย่างดี ลำต้นมี
เปลือกหนาขรุขระ เนื้อไม้มีความเหนียวแข็งแรงมาก ใช้ประโยชน์
ได้หลายอย่าง

มะขาม เป็นพืชที่สามารถ
ปรับตัวเข้ากับภูมิอากาศในเขต
ร้อนชื้นชื้นได้ดี ในเขตมรสุมที่มี
การระบายน้ำดี สำหรับประเทศไทย
สามารถปลูกได้ทุกภาค
ในสภาพดินหลายชนิดแม้แต่ดิน
ลูกรัง และกรวดก็สามารถปลูก
มะขามเป็นการค้าได้ ปัจจุบัน
แหล่งปลูกมะขามที่สำคัญได้แก่
ภาคเหนือเชียงใหม่ และเพชร
บูรณ์ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

คือแถบจังหวัดชัยภูมิ- อุดรธานี
ศรีสะเกษ นครราชสีมา
ระยะเวลาที่เหมาะสมในการ
ปลูกมะขาม คือช่วงฤดูแล้งประ
มาณเดือนมกราคมถึงกุมภาพันธ์
เมื่อมะขามมีอายุ ๕ ปีขึ้นไปก็
จะเริ่มออกผลในช่วงฤดูฝน หาก
ปีใดฝนตกกล้า การออกดอก
ออกผลก็จะล่าช้าไปด้วย ผลมะ
ขามจะสุกแก่เก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่
ฤดูหนาวไปจนหมดฤดูร้อน

ราคามะขามหวาน

มะขามหวานจะขายได้ราคา
ดีการเก็บจะต้อง ทำอย่าง ระมัด
ระวังไม่ให้ฉีกแตก จึงมักใช้
บันไดพาดขึ้นไปเก็บ มะขามฉีก
แก่ที่แห้งดีแล้ว จะมีน้ำหนั
กเบาแต่ถ้าฉีกที่ยังไม่แก่จัด หรือ
ที่เรียกว่า "ฉีกคาบหมู" จะมี
น้ำหนักมาก

เมื่อเก็บมาแล้วจะ นำมา คัด
ขนาด โดยถือขนาดของฉีกและ
ความสมบูรณ์ สวยงาม ของฉีก



เป็นเกณฑ์ แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก
 ขนาดถุงละ ๑-๒ ก.ก. ใส่
 ในกล่องกระดาษขนาดบรรจุ ๑๐
 -๒๐ กิโลกรัม

ทางด้านระดับราคานั้น จะ
 แตกต่างกันตามขนาดและความ
 หวานของผัก ราคามีตั้งแต่กิโล-
 กรั่มละ ๘๐ ถึง ๒๐๐ บาท

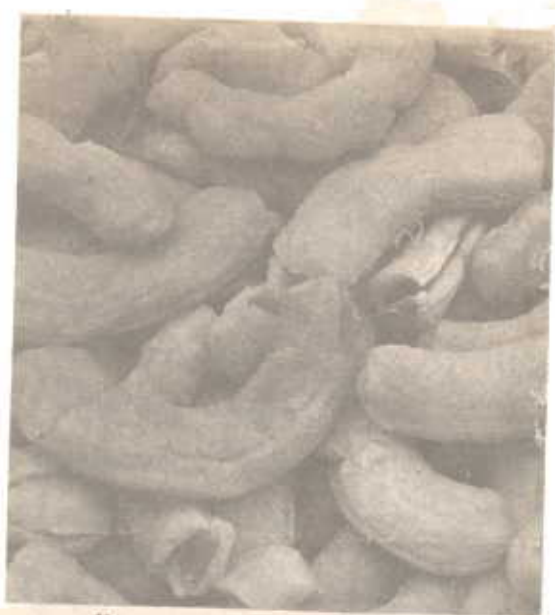
มะขามหวานที่มีผักขนาดใหญ่
 และมีความหวานมาก มัก
 จะจำหน่ายได้ราคาสูงๆ เนื่อง
 จากผลผลิตมีน้อยและความต้อง
 การของผู้บริโภคในท้องตลาด
 ยังอยู่ในระดับสูง



ประโยชน์ของมะขาม

มะขามนี้ว่าเป็นไม้ยืนต้นชนิดหนึ่ง
ที่ให้ประโยชน์จากส่วนต่างๆ มากที่สุด
นับตั้งแต่ลำต้น ใบ เปลือกและเนื้อมะ
ขามพอสรุปได้ดังนี้





เนื้อมะขาม เนื้อมะขามเริ่ม ใช้เป็น
 ประโยชน์ได้ตั้งแต่เริ่มเป็นฝักอ่อน ๆ โดยนำ
 มาใช้ปรุงอาหาร เช่น ทำน้ำพริกมะขามอ่อน
 หรือใช้บริโภคสดๆ กับพริกเกลือหรือกะปิหวาน
 ฝักสดที่แก่จัด เมล็ดเริ่มเปลี่ยนสี เป็นสีน้ำตาล
 แต่เปลือกยังไม่ลอก นิยมใช้ทำมะขามแช่อิ่ม

สำหรับฝักมะขามที่แก่จัด เนื้อจะมีสีขาว
 แต่ที่บริเวณผิวเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เปลือก
 จะแยกจากเนื้อเรียกว่า "ฝักคาบหมู" ซึ่งถ้า
 เป็นฝักคาบหมูของมะขามหวาน เนื้อมะขาม
 จะมีรสหวานอมเปรี้ยว ซึ่งมีรสชาติอร่อยมาก

ส่วนฝักคาบหมูของมะขามเปรี้ยว เมื่อ
 แกะเปลือกออกเนื้อภายในจะเรียกว่า "มะขาม
 เปี้ยก" ซึ่งนอกจากจะใช้ปรุงรสอาหารแล้ว
 ยังใช้ทำน้ำมะขาม มะขามกวน มะขามแก้ว

สำหรับประเทศไทย ได้ใช้เนื้อมะขาม
 ปรุงกับยาแผนโบราณใช้รักษาโรคได้หลายชนิด
 เช่น เดือดออกตามไรฟัน แก้กษมเหะ แก้กษม
 และใช้ผสมกับปูนแดงปิดฟอกฝีได้อีกด้วย



เปลือกสุก เปลือกฝักมะขามแก่ที่แกะ
แยกเนื้อออกไปแล้ว สามารถนำมาใช้เป็น
ยาฟัดเสมานได้ ทางภาคเหนือของประเทศไทย
ใช้เปลือกที่ทุบให้แตกเป็นเม็ดเล็กๆ ผสมกับ
ยาสูบพื้นเมือง ช่วยทำให้โรคหอบหืด
กล่อมค้ำาน

เมล็ด เมล็ดมะขามที่คว่ำหรือคั่วแล้วใช้
บริโภคได้ เมล็ดมะขามคั่วแล้วและกะเทาะเอา
เปลือกออกใช้รับประทานแก้โรคท้องร่วง โรค
บิด อาเจียน และเป็นยาถ่ายพยาธิได้ สำหรับ
เนื้อภายในเมล็ดนั้นเป็นแหล่งที่ให้เบี่ยงคุณภาพ
เทียบกับเบี่ยงสาส์ เนื่องจากเบี่ยงในเมล็ดมะขาม
คาร์โบไฮเดรตที่เรียกว่า (เจดโลส) ซึ่งมีคุณ
สมบัติเช่นเดียวกับวุ้น เมื่อผสมเข้ากับสาร
ละลายบอแร็กซ์ ใช้ทำเป็นเบี่ยงกวาดได้อย่าง
ดีเลิศ เพราะมีความเหนียวตีมากเบี่ยงชนิดนี้

ยังใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตผ้าดอกเพื่อ
ใช้พิมพ์ลวดลายลงบนแผ่นยางอีกด้วยนอกจาก
นี้ น้ำมันที่สกัดได้จากเมล็ดยังสามารถนำมาใช้ประกอบ
อาหารใช้เป็นน้ำมันขัดเงา หรือผสมสีทาบ้าน
ใช้เป็นน้ำมันตะเกียง ในประเทศอินโดนีเซีย
ยังใช้เป็นยารักษาเส้นผมอีกด้วย

เปลือกเมล็ด เปลือกสีน้ำตาลที่หุ้ม
เมล็ดนั้นเมื่อกะเทาะเอาเนื้อสีขาวข้างใน ออก
ไปแล้วอาจนำมาใช้เป็นอาหารสัตว์ หรือนำ
มาผสมกับสารส้ม และยางสนเพื่อใช้ทำสีย้อม
ผ้า และชนแกะได้

ใบอ่อน นำมาปรุงอาหารรับประทานได้
เช่น แกงส้ม ใส่ต้มส้มปลาเค็ม ต้มปลาสด

ใบแก่ ในประเทศอินโดนีเซียใช้ใบแก่
มาสกัดสีออกเพื่อทำสีย้อมผ้า ในประเทศแอฟ
ริกา ใช้เป็นยาขับพยาธิ และช่วยให้ระบบ
ย่อยอาหารทำงานดีขึ้น ใบมะขามแห้งนำมาบด
รักษาแผลและโรคพิษสุราเรื้อรัง ขับเสมหะ
แก้บิด แก้ไอ

สำหรับประเทศไทย มีการใช้ใบมะขาม
แก่กับใบส้มบ่อย ต้มน้ำร้อนสระผมหรืออาบน้ำ
น้ำเด็ก เพื่อทำให้ศีรษะและ เนื้อตัว สะอาด
เด็กที่เป็นหวัดหากใช้น้ำใบมะขาม สระ ผม ทุก
เช้าจะทำให้หายหวัดเร็วขึ้น นอกจากนั้นใบ
มะขามแก่ต้มกับหอมยั้งใช้อาบน้ำให้คนไข้ใน
ระยะฟื้นไข้และรักษาโรคหัดได้อีกด้วย

ราก ในตอนเหนือของประเทศไนจีเรีย
มีการใช้ส่วนของรากมะขามรักษาโรคเรื้อนใช้
รกและเนื้อทำความสะอาดเครื่องทองแดงและ
ทองเหลือง และยังใช้เป็นเชื้อเพลิงได้อีกด้วย