

ก้าวหน้า  
**ตลิ่งโพธิ์**

ฉบับที่ 13,928 วันจันทร์ที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2530

**ขมันขัน**

คณะกรรมการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน มหาวิทยาลัยมหิดล  
(ศ.พเยาว์ เหมือนวงษ์ญาติ คณะเภสัชศาสตร์)

เหง้าขมิ้นชัน นอกจากจะใช้เป็นสีแต่งอาหารให้สีเหลืองแล้ว ในทางยาใช้เป็น ยาภายนอก คือ ใช้ผงขมิ้นทา รักษา ลื่นคัน แผลพุพอง รักษาการแพ้ทางอักษบ แผลงสัตว์กัดต่อย หรือจะใช้ผงขมิ้นหุงกับน้ำมันมะพร้าวให้ขึ้น ๆ ใช้เป็นยา สมานแผล หรือใช้คั้นรวมกับสมุนไพรอื่น ๆ อาบอบ สกัดเอาน้ำมันขมิ้นชัน สามารถฆ่าเชื้อราที่ทำให้เกิดโรคกลากได้ สำหรับ ยาภายใน รักษาโรคระเพาะอาหารไม่ย่อย ใช้ผงขมิ้น ๒ ช้อนชา ผสมกับน้ำคั้นเป็นลูกกลอนขนาดเท่าเม็ดข้าวโพด รับประทานหลังอาหาร 3 เวลา แก้กท้องร่วงใช้เหง้าสดยาว 1-2 นิ้ว ผนกับน้ำปูนใสคั้นและช่วยขับลม

ขมิ้นชันมีชื่อเรียกตามภาคต่าง ๆ ดังนี้ เชียงใหม่เรียก ขมิ้นแกง ขมิ้นหยวก ภาคใต้เรียก ขมิ้น ทาง ก่าแพงเพชรเรียก ตายอ

เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน หน้าแดงต้นบนดินแห้งตาย พอหน้าฝนจะแทงต้นใหม่ออกมา ดอกพุ่งออกมาจากใต้ดินออกเป็นช่อ รูปทรงกระบอก ใบประดับสีเขียวอมชมพู ดอกสีขาวกระเหลือง บานครั้งละ 1-3 ดอก จากล่างขึ้นข้างบน ใช้เหง้าที่แก่อายุ 8 เดือนขึ้นไป ใช้เป็นสีผสมอาหารให้สีเหลือง หลาย ๆ ประเทศใช้แต่งสีอาหาร เช่น เนยสด เนยแข็ง ผักดอง ในอุตสาหกรรมทำผงกะหรี่ขมิ้นชัน เป็นตัวหลัก และใช้ผสมในมีสตาโรดเพื่อแต่งสีให้สวย เพิ่มปริมาณ และลดราคาของผงมีสตาโรด ชาวไทยใช้แต่งสีอาหารคาว เช่น แกงเหลือง แกงไตปลา ข้าวหมกไก่ ขนมเบื้องญวน ของหวาน ข้าวเหนียวเหลือง ข้าวแขก เป็นต้น