

ฉบับที่ 23,840 วันอังคารที่ 20 มกราคม พ.ศ. 2558 หน้า 24



## บ้านสำปะหลัง

นันสำปะหลัง มีถิ่นกำเนิดในแถบที่ลุ่มเขตร้อน เช่น โคลومเบียและเวเนซูเอลามี 2 ชนิด คือหวาน และขม โดยชนิดหวานจะใช้เพื่อบริโภคหรือทำอาหาร มีปริมาณของกรดไฮโดรไซยานิกต่ำ ส่วนชนิดขม จะนำมาใช้เลี้ยงสัตว์ เนื่องจากมีปริมาณของกรดไฮโดรไซยานิกสูง มีความเป็นพิษต่อร่างกาย และนำไปอ่อนมาตรฐานให้สุกรับประทานช่วยประเทศไทยจะปลูกชนิดขมเพื่อใช้ในแก้โรคขาดวิตามินบี 1

อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ คนไทยเมื่อครั้งอดีตจะนำรากหรือหัวมันสำปะหลังชนิดหวานมาปั่นเป็นอาหาร เพื่อช่วยลดคอเลสเตอรอล

