



หน้า 12

ประโยชน์ของชาใบหม่อน

ชาใบหม่อน จัดอยู่ในกลุ่มชาเขียวมีลักษณะน้ำชาสีเขียวอ่อน ปนน้ำตาล มีปริมาณ caffeine อยู่ในใบชาทั่วไปถึง 200 เท่า โดย พบปริมาณ caffeine ตั้งแต่ 0-0.01% เท่านั้น จึงเหมาะสมสำหรับผู้นิยมดื่มชา ที่ไม่มี caffeine นอกจากนี้ใบหม่อนมีสารที่มีชื่อว่า gamma amino butyric acid มีคุณสมบัติในการลดความดันในเส้นเลือด มีสาร phycosterol ที่ออกฤทธิ์ในการลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด และมีสาร deoxy-nojirimycin มีผลต่อการลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ จึงเหมาะสมสำหรับผู้ป่วย โรคความดันสูง และโรคเบาหวาน นอกจากนี้ใบหม่อนยังมีปริมาณ ธาตุแคลเซียมสูงถึง 2,000 มิลลิกรัม/ 100 กรัมใบชา และยังมีกรดอะมิโน จำเป็นอีก 10 ชนิด เช่น leucine, methionine และ tryptophan เป็นต้น นอกจากการนำไปหม่อนมาทำชาเขียวแล้ว ผลหม่อนยังใช้เป็นวัตถุคงที่ใช้ในการทำไวน์แดงได้เป็นอย่างดี โดยยังคงคุณสมบัติในการออกฤทธิ์ของสาร ต่าง ๆ ในไวน์ เช่น tannin, phycocyanin ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพได้เป็นอย่างดี.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่