



เรื่อง กล้วยหักมุก



รายละเอียด

กล้วยหักมุก (Silver Bluggoe) เป็นพืชผลไม้จำพวกต้นที่มีชื่อเรียกตามท้องถิ่นต่างๆ เช่น ภาคอีสานเรียกกล้วยฮากมุก หรือภาคกลางเรียกกล้วยหักมุก เป็นต้น เป็นพืชที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในประเทศอินเดีย โดยกล้วยหักมุกนั้นเป็นกล้วยที่ชาวไทยต่างคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีกล้วยปิ้งที่นิยมนำกล้วยหักมุกมากรีดเปลือกแล้วนำไปปิ้ง เมื่อสุกเปลือกที่ปิ้งก็จะมีสีดำ ส่วนเนื้อก็จะเป็นสีเหลืองทองอร่าม แต่ในปัจจุบันค่อนข้างหายากเพราะจำนวนลดน้อยลง

ลักษณะทั่วไปของกล้วยหักมุก

สำหรับกล้วยหักมุกนั้นเป็นกล้วยที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในที่ดอน และไม่ชอบน้ำมาก ลำต้นสูงประมาณ 2.5 – 3.5 เมตร มีเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 15 เซนติเมตร กาบด้านในสีเขียวอ่อน ส่วนด้านนอกมีประจำเล็กน้อย บริเวณก้านใบมีร่องแคบ มีครีบบ ใช้ทำเป็นใบตองได้ดี ส่วนดอกนั้นจะออกเป็นช่อ ปลีรูปไข่แบบป้อมๆ ม้วนงอขึ้นด้านบน และเมื่อออกผลใน 1 เครือ จะมีอยู่ประมาณ 7 หวี และในหวีหนึ่งๆ จะมีประมาณ 10 – 16 ผล



ใหญ่ ก้านผลจะยาว ปลายลีบลง เหลี่ยมค่อนข้างชัด เปลือกค่อนข้างหนา เมื่อดิบเป็นสีเขียว หากสุกแล้วจะเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล เนื้อในสีส้ม

ประโยชน์และสรรพคุณของกล้วยหักมุก

หัวปลี – ช่วยแก้โรคโลหิตจาง ลดระดับน้ำตาลในเลือด และแก้โรคกระเพาะอาหารในลำไส้ ให้รสฝาด

ยาง – ช่วยในการห้ามเลือด และช่วยสมานแผล ให้รสฝาด

ผลดิบ – ช่วยรักษาแผลในกระเพาะอาหาร และแก้ท้องเสียเรื้อรัง ให้รสฝาด

ผลสุก – ช่วยเป็นยาระบาย ทำให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น บำรุงร่างกายและให้มีกำลังแข็งแรง และช่วยรักษาแผลในกระเพาะอาหาร ให้รสหวาน

จากสรรพคุณมากมายข้างต้น จะเห็นได้ว่ากล้วยหักมุกเป็นทั้งผลไม้และสมุนไพรที่มีประโยชน์มากมาย มีรสชาติอร่อย แต่อาจจะหาซื้อได้ยากหน่อย

นอกจากนี้ ยังสามารถนำกล้วยหักมุกไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทกล้วยอื่นๆ ได้อีก เช่น กล้วยเชื่อม อร่อยมากเพราะแข็งพอดีๆ กรุบๆ ไม่แข็งทั้งนอกและในเหมือนกล้วยน้ำว้าเชื่อม หรือนำไปทำเป็นกล้วยกวน หรือกล้วยฉาบ เป็นต้น

คำสำคัญ : กล้วยหักมุก

ที่มา : เกียรติความรู้.net/กล้วยหักมุก/

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-04-29

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1460&code_db=610010&code_type=01