



## เรื่อง กล้วยหักมุก



### รายละเอียด

กล้วยหักมุก (Silver Bluggoe) เป็นพืชผลไม้จำพวกต้นที่มีชื่อเรียกตามห้องถินต่างๆ เช่น ภาคอีสานเรียก กล้วยขาหมู หรือภาคกลางเรียกกล้วยหักมุก เป็นต้น เป็นพืชที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในประเทศไทยเดียว โดยกล้วยหักมุกนั้นเป็นกล้วยที่ชาวไทยต่างคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีอย่างกล้วยปีงที่นิยมนำกลัวหักมุกมากวีดเปลือกแล้วนำไปปีง เมื่อสุกเปลือกที่ปีงก็จะมีสีดำ ส่วนเนื้อก็จะเป็นสีเหลืองทองอร่าม แต่ในปัจจุบันค่อนข้างหายาก เพราะจำนวนลดน้อยลง

### ลักษณะทั่วไปของกล้วยหักมุก

สำหรับกล้วยหักมุกนั้นเป็นกล้วยที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในที่ดอน และไม่ชอบน้ำมาก ลำต้นสูงประมาณ 2.5 – 3.5 เมตร มีเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 15 เซนติเมตร กาบด้านในสีเขียวอ่อน ส่วนด้านนอกมีประดับเล็กน้อย บริเวณก้านใบมีร่องแคบ มีครีบ ใช้ทำเป็นใบตองได้ดี ส่วนดอกนั้นจะออกเป็นช่อ ปลีรูปไข่แบบป้อมๆ มีวนงอขึ้นด้านบน และเมื่อออกรผลใน 1 เครื่อง จะมีอยู่ประมาณ 7 หีบ และในหีบหนึ่งๆ จะมีประมาณ 10 – 16 ผล



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ใหญ่ ก้านผลจะยา ปลายลีบลง เหลี่ยมค่อนข้างชัด เปลือกค่อนข้างหนา เมื่อติบเป็นสีเขียว หากสุกแล้วจะเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล เนื้อในสีส้ม

### ประโยชน์และสรรพคุณของกล้วยหักมูก

หัวปี – ช่วยแก้โรคโลหิตจาง ลดระดับน้ำตาลในเลือด และแก้โรคกระเพาะอาหารในลำไส้ ให้ส犯ด

ยาง – ช่วยในการห้ามเลือด และช่วยสมานแผล ให้ส犯ด

ผลดิบ – ช่วยรักษาแผลในกระเพาะอาหาร และแก้ท้องเสียเรื้อรัง ให้ส犯ด

ผลสุก – ช่วยเป็นยาระบาย ทำให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น บำรุงร่างกายและให้มีกำลังแข็งแรง และช่วยรักษาแผลในกระเพาะอาหาร ให้ส犯ด

จากสรรพคุณมากมายข้างต้น จะเห็นได้ว่ากล้วยหักมูกเป็นทั้งผลไม้และสมุนไพรที่มีประโยชน์มากมาย มีสรรพคุณอันร้อย แต่อาจจะหาซื้อด้วยตนเองอย

นอกจากนี้ ยังสามารถนำกล้วยหักมูกไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทกล้วยอื่นๆ ได้อีก เช่น กล้วยเชื่อม อร่อยมาก เพราะแข็งพอติด กรุบๆ ไม่แข็งหั้งหงอกและในเมื่อแกล้งกล้วยน้ำว้าเชื่อม หรือนำไปทำเป็นกล้วยกวน หรือกล้วยฉบับ เป็นต้น

คำสำคัญ : กล้วยหักมูก

ที่มา : เกร็ดความรู้.net/กล้วยหักมูก/

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : ภาณุจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-04-29

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1460&code\\_db=610010&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1460&code_db=610010&code_type=01)