



เรื่อง มะเขือเปราะ



รายละเอียด

มะเขือเปราะ ชื่อสามัญ Thai Eggplant, Yellow berried nightshade ส่วนอินเดียเรียก Kantakari

มะเขือเปราะ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Solanum virginianum* L. (ชื่อพ้องวิทยาศาสตร์ *Solanum mairei* H. Lév., *Solanum xanthocarpum* Schrad. & H. Wendl.) จัดอยู่ในวงศ์มะเขือ (SOLANACEAE)

มะเขือเปราะ มีชื่อท้องถิ่นอื่นๆ ว่า มะเขือขัยคำ มะเขือคางกบ มะเขือจาน มะเขือแจ้ มะเขือแจ้ดิน มะเขือดำ (ภาคเหนือ), มะเขือหิน (ภาคอีสาน), มะเขือขึ้น มะเขือสวย (ภาคกลาง), เขื่อพา เขื่อหิน (ภาคใต้), มั่งคองเก (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน), หวงแก้วเขี้ย หวงสุ่ยเขี้ย (จีนกลาง) เป็นต้น

ลักษณะของมะเขือเปราะ

- ต้นมะเขือเปราะ มีถิ่นกำเนิดในประเทศอินเดีย จัดเป็นไม้พุ่ม ที่มีความสูงของต้นประมาณ 2-4 ฟุต มีอายุ



ได้หลายฤดูกาล

- **ใบมะเขือเปราะ** ใบมีขนาดใหญ่ ออกเรียงตัวแบบสลับ
- **ดอกมะเขือเปราะ** ออกดอกเดี่ยว ดอกมีขนาดใหญ่ เป็นสีม่วงหรือสีขาว
- **ผลมะเขือเปราะ** ลักษณะของผลมีรูปร่างกลมแบนหรือเป็นรูปไข่ ผลเป็นสีเขียวอมเขียว และอาจเป็นสีขาว สีเขียว สีเหลือง หรือสีม่วง ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ที่ปลูก ผลเมื่อแก่แล้วจะมีสีเหลือง ส่วนเนื้อในผลเป็นสีเขียว เป็นเมือก มีรสขื่น

สรรพคุณของมะเขือเปราะ

1. ที่ประเทศอินเดียจะใช้น้ำต้มจากผลมะเขือเปราะเป็นยารักษาโรคเบาหวาน (ผล)
2. ผลใช้เป็นยาลดไข้ (ผล)
3. ใช้เป็นยาแก้ไข้พิษร้อน กระทบไข้ไข้ ใช้เป็นยาขับน้ำขี้ (ไม่ระบุแน่ชัดว่าใช้ส่วนใด)
4. ผลตากแห้งนำมาบดเป็นผงผสมกับน้ำผึ้งใช้ปรุงเป็นยาแก้ไอ ส่วนการแพทย์อายุรเวทของอินเดียจะใช้รากมะเขือเปราะเป็นยารักษาอาการไอ (ราก, ผล)
5. รากใช้เป็นยาแก้หอบหืด หลอดลมอักเสบ (ราก)
6. ใช้แก้อาการปวดฟัน ด้วยการใช้ราก 15 กรัม นำมาต้มเอาน้ำอมในปาก (ราก)
7. ช่วยขับลม (ราก)
8. ช่วยในการย่อยอาหาร และช่วยในการขับถ่าย (ผล)
9. ช่วยแก้อาการปวดกระเพาะอาหาร(ไม่ระบุแน่ชัดว่าใช้ส่วนใด)
10. ผลมีสรรพคุณเป็นยาขับพยาธิ (ผล)
11. รากมีสรรพคุณเป็นยาขับปัสสาวะ (ราก)
12. ช่วยกระตุ้นความรู้สึกทางเพศ (ผล)
13. ใช้เป็นยาแก้ไอหอบหืด ด้วยการใช้ 15 กรัม, หญ้าแฉ่ม้า 15 กรัม และต้นทึงถ่อน นำมารวมกันต้มกับน้ำรับประทาน (ราก)
14. ใบสดใช้ภายนอกนำมาตำพอกแก้พิษ แก้ฝีหนอง (ใบสด)
15. ช่วยลดการอักเสบ (ผล)
16. ช่วยแก้อาการปวดบวม ปวดหลัง ฟกช้ำดำเขียว (ไม่ระบุแน่ชัดว่าใช้ส่วนใด)
17. ใช้เป็นยาช่วยขับลมขี้ขึ้น แก้อาการปวดข้อเนื่องจากลมชื้นติดเกาะ แก้ไขข้ออักเสบ มือเท้าชา ด้วยการให้ผลสดประมาณ 70-100 กรัม นำมาตุ๋นกับไต้หมูรับประทาน (ผล)



หมายเหตุ : การใช้ตาม [3] ผลแห้ง รากแห้ง ให้ใช้ครั้งละ 10-15 กรัม นำมาต้มกับน้ำรับประทาน ส่วนผลสด นำมาตุ๋นกับไก่ หรือนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทาน โดยสามารถใช้ได้ตามปริมาณที่ต้องการ นอกจากนี้ในพืชตระกูลเดียวกันยังมีมะเขืออีกสองชนิดที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับมะเขือเปราะ สามารถนำมาใช้แทนกันได้ คือ *Solanum aculeatissimum* Jacq. (มะเขือขึ้น) และ *Solanum coagulans* Forks

ข้อมูลทางเภสัชวิทยาของมะเขือเปราะ

- ผลพบสาร Capresterol, Diosgenin, Solanine, Solanines, Solasonine, Solacarpine และพบน้ำมันอีกลีกลน้อย กับสารอัลคาลอยด์ต่าง ๆ เช่น ทั้งต้นพบแคลเซียม ธาตุเหล็ก แมกนีเซียมคลอไรด์ เป็นต้น
- ในประเทศอินเดียได้นำมะเขือเปราะทั้งต้นมาสกัดเอาสารอัลคาลอยด์ไปใช้ในการรักษาอาการไข้ตัวร้อน แก้ไอ และโรคหัวใจ โดยพบว่าสารดังกล่าวมีฤทธิ์กระตุ้นทำให้หัวใจบีบตัวได้แรงขึ้น แต่หากใช้ในปริมาณมากเกินไปจะทำให้การบีบตัวของหัวใจลดลง
- จากงานวิจัยนานาชาติระหว่างปี พ.ศ.2510-2538 พบว่า ผลมะเขือเปราะมีฤทธิ์ลดการบีบตัวของกล้ามเนื้อเรียบ บำรุงหัวใจ ลดความดันโลหิต และต้านมะเร็ง
- ผลมะเขือเปราะมีสารไกลโคอัลคาลอยด์โซลามารีนิน โซลาโซนิน และอัลคาลอยด์โซลาโซนินที่ปราศจากโมเลกุลน้ำตาล จากการทดสอบฤทธิ์การต้านเซลล์มะเร็งของสารเหล่านี้พบว่า สารทุกตัวมีฤทธิ์ต้านการเจริญของเซลล์มะเร็งลำไส้ใหญ่และมะเร็งตับ
- จากงานวิจัยในแคว้นโอริสสา ที่ประเทศอินเดีย ได้ทำการทดลองใช้สารสกัดน้ำของผลมะเขือเปราะเพื่อลดระดับน้ำตาลในเลือดของหนูเบาหวานอะล็อกซาน โดยผลการทดลองพบว่า สารสกัดดังกล่าวมีฤทธิ์ลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ดีเทียบเท่ากับการใช้ยาไกลเบนคลาไมด์ (glibenclamide) และยังมีฤทธิ์ลดเพิ่มเติมน้ำตาลในเลือดได้ดีเทียบเท่ากับการใช้ยาอินซูลิน โดยช่วยเสริมการใช้งานกลูโคสอย่างมีประสิทธิภาพ และมีผลเชิงบวกต่อการทำงานของตับอ่อน
- สารโซลาโซนินถูกนำมาใช้เป็นสารตั้งต้นในการสังเคราะห์สเตียรอยด์คอร์ติโซนและฮอร์โมนเพศ
- จากการทดสอบความเป็นพิษ พบว่าสารสกัดน้ำของผลมะเขือเปราะไม่มีพิษต่อสัตว์ทดลองแต่อย่างใด

ประโยชน์ของมะเขือเปราะ

1. ในบ้านเราจะกินผลมะเขือเปราะสีเขียวเป็นอาหาร ทั้งกินดิบจิ้มกับน้ำพริก หรือนำไปใส่แกงป่า แกงเผ็ด และอื่นๆ
2. มะเขือเปราะอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด โดยคุณค่าทางโภชนาการของมะเขือเปราะ ต่อ 100 กรัม จะประกอบไปด้วย พลังงาน 39 กิโลแคลอรี, โปรตีน 1.6 กรัม, ไขมัน 0.5 กรัม, คาร์โบไฮเดรต



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

- 7.1 กรัม, น้ำ 90.2 กรัม, วิตามินเอรวม 143 RE., วิตามินบี1 0.11 มิลลิกรัม, วิตามินบี2 0.06 มิลลิกรัม, วิตามินบี3 0.6 มิลลิกรัม, วิตามินซี 24 มิลลิกรัม, แคลเซียม 7 มิลลิกรัม, ธาตุเหล็ก 0.8 มิลลิกรัม, ฟอสฟอรัส 10 มิลลิกรัม
3. การรับประทานมะเขือเปราะเป็นประจำจะช่วยด้านมะเร็ง บำรุงหัวใจ ลดความดันโลหิต ช่วยบรรเทาอาการของโรคเบาหวาน
 4. มะเขือเปราะมีส่วนช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด และช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรียได้
 5. มะเขือเปราะมีประโยชน์ต่อดับอ่อน เพราะทำให้ดื่บแข็งแรงและทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำสำคัญ : มะเขือเปราะ

ที่มา : <https://medthai.com/>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-07-10

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1700&code_db=610010&code_type=01