

เรื่อง กระท้อน



รายละเอียด

ชื่ออื่น : กระท้อน, เตียน, ล่อน, สะท้อน(ภาคใต้), มะต้อง(ภาคเหนือ, อุตรธานี), มะดิน(ภาคเหนือ), สติยา, สะดู (มาเลย์-นราธิวาส), สะโต(มาเลย์-ปัตตานี)

ชื่อสามัญ : Sentul, Santol, Red sentol, Yellow sentol

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Sandoricum koetjape* (Burm. f.) Merr.

ชื่อวงศ์ : MELIACEAE

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

ต้นกระท้อนเป็นไม้ต้นขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ไม้ผลัดใบ สูง 15-40 เมตร ต้นเปลา ตรง แตกกิ่งต่ำ เปลือกสีเทาอมน้ำตาล ค่อนข้างเรียบ

ใบกระท้อนใบแก่จัดสีแดงอิฐหรือสีแดง ใบช่อ ยาว 20-40 ซม. ช่อติดเรียงสลับเวียนกันไป ใบปลายช่อเป็น

ใบเตย

ดอกกระท้อนดอกช่อ ออกรวมเป็นช่อ ไม่แยกแขนงตามปลายกิ่ง ช่อยาว 5-15 ซม. มีขนนุ่มทั่วไป ดอกเล็ก สีเหลืองอ่อน หรือเขียวอ่อนอมเหลือง ดอกสมบูรณ์เพศ กลิ่นหอมอ่อนๆ

ผลกระท้อนผลกลมหรือแป้น อุ่มน้ำ ผลอ่อนสีเขียว แก่จัดสีเหลือง เมล็ดรูปไต เรียงตามแนวตั้ง 5 เมล็ด ออกดอกเดือน มกราคม -มีนาคม และเป็นผลเดือน มีนาคม - พฤษภาคม

ส่วนที่ใช้เป็นยา : ใบ, เปลือกต้น, เปลือกผล, ราก

สรรพคุณ กระท้อน :

ใบรสเปรี้ยวเย็นฝาด ใช้ขับเหงื่อ ต้มอาบแก้ไข้

เปลือกต้นรสเปรี้ยวเย็นฝาด รักษาโรคผิวหนัง กลากเกลื้อน แก้ท้องเสีย

เปลือกผลรสเปรี้ยวเย็นฝาด เป็นยาสมาน

รากรสเปรี้ยวเย็นฝาด แก้ท้องร่วง แก้บิด มูกเลือด ดับพิษร้อน ถอนพิษไข้ แก้ไข้รากสาด

การใช้ประโยชน์ทางอาหาร : กระท้อนใช้ทำอาหารคาวหวานได้หลายชนิด ทั้งอาหารคาว เช่น แกงฮังเล แกงคั่ว ผัด ตำกระท้อน และอาหารหวาน เช่น กระท้อนทรงเครื่อง กระท้อนลอยแก้ว กระท้อนดอง แยม กระท้อนกวน และเยลลี่ หรือกินเป็นผลไม้สด กระท้อนเป็นผลไม้ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ในบีโกล ประเทศฟิลิปปินส์ นำกระท้อนไปแกงกับกะทิ

คำสำคัญ : กระท้อน

ที่มา : <https://www.samunpri.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-05-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1556&code_db=610010&code_type=01