

วิกิพีเดีย

สารานุกรมเสรี

กระเจี๊ยบ

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี

กระเจี๊ยบ^[2] เป็นพืชล้มลุกอายุหลายปี เจริญเติบโตได้ดีในเขตอากาศกึ่งร้อน คือมีอุณหภูมิระหว่าง 18–35 องศาโดยประมาณ เป็นพืชที่สามารถนำมาเป็นสมุนไพรได้ เพราะมีสรรพคุณทางยาที่ช่วยรักษาเกี่ยวกับโรคกระเพาะอาหาร

ในประเทศอินเดียเรียกกระเจี๊ยบว่า ภินที (ฮินดี: भिन्ती) ส่วนประเทศในตะวันออกกลางเรียกว่า บามียะฮ์ (อาหรับ: بامية) ส่วนในประเทศไทยนั้นเรียกแตกต่างกันไปตามภูมิภาค ภาคกลางเรียกกระเจี๊ยบเขียว กระเจี๊ยบมอญ มะเขือทวาย มะเขือมอญ ภาคเหนือเรียกมะเขือพม่า มะเขือมัน มะเขือมอญ มะเขือละโว้ มะเขือลั่น ถิ่นกำเนิดของกระเจี๊ยบยังเป็นที่ถกเถียงระหว่างบริเวณแอฟริกาตะวันตก, เอธิโอเปีย และเอเชียใต้

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ตามลำต้นกระเจี๊ยบมีขนหยาบและมีความสูงประมาณ 1–2 เมตร ใบเป็นใบเดี่ยว คล้ายฝ่ามือเรียงสลับกัน และมีขนหยาบ ดอกมีสีเหลือง ที่โคนกลีบด้านในมีสีม่วงออกแดง ออกตามซอกใบ ก้านชูเรณูรวมกันเป็นลักษณะคล้ายหลอด ฝักคล้ายนิ้วมือผู้หญิง ตามฝักมีขนอ่อน ๆ ทั่วฝัก มีสันเป็นเหลี่ยมตามยาว 5 เหลี่ยม ฝักกระเจี๊ยบมีทรงยาวสีเขียว ฝักอ่อนมีรสชาติหวาน กรอบอร่อย ส่วนฝักแก่จะมีเนื้อเหนียว

แหล่งเพาะปลูก

ในประเทศไทยนั้นพื้นที่ที่มีการปลูกกระเจี๊ยบมากส่วนใหญ่อยู่ในภาคกลาง มีหลายจังหวัด ได้แก่ นครปฐม ปทุมธานี นนทบุรี สุพรรณบุรี สมุทรสาคร พิจิตร กาญจนบุรี ราชบุรี ระยอง และนครนายก

การใช้ประโยชน์

ชาวมอญนิยมใช้กระเจี๊ยบทำแกงส้ม ในอินเดียนำไปทำอาหารได้หลายชนิด เช่น แกงกระเจี๊ยบ ผัดกระเจี๊ยบใส่เครื่องเทศ เมื่อกินในกระเจี๊ยบเป็นสารประเภทกัม (gum) และเพกทิน เมล็ดแก่นำไปทำเมล็ดกาแฟเทียมโดยนำไปคั่ว บดแล้วนำมาชงแทนกาแฟ นิยมดื่มในชาวอเมริกันเชื้อสายแอฟริกาที่อยู่ทางตอนใต้ของสหรัฐ ทางตะวันออกกลางนำไปแต่งกลิ่นกาแฟ^[3]

สรรพคุณทางยา

กระเจี๊ยบเป็นพืชที่มีคุณสมบัติในการช่วยรักษาโรคกระเพาะอาหารและลำไส้^[4] เพราะในฝักกระเจี๊ยบนั้นมีสารเมือกพวกเพกทิน, เมือก (mucilage) ซึ่งเกิดจากสารประกอบ acetylated acidic polysaccharide และกรดกาแลกทูโรนิก (galactulonic acid)^[5] และกัมช่วยเคลือบแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ไม่ให้ลุกลาม รักษาความดันให้เป็นปกติ เป็นยาบำรุงสมอง มีสรรพคุณเป็นยาระบาย

กระเจี๊ยบ



ต้นและฝักกระเจี๊ยบที่กำลังเจริญเติบโตในฮ่องกง



ฝักกระเจี๊ยบผ่าตามยาว

การจำแนกชั้นทางวิทยาศาสตร์

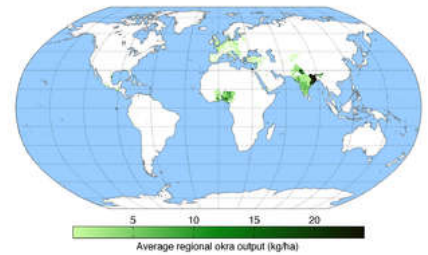
| | |
|------------------------|---|
| อาณาจักร: | Plantae |
| <i>ไม่ได้จัดลำดับ:</i> | Angiosperms |
| <i>ไม่ได้จัดลำดับ:</i> | Eudicots |
| <i>ไม่ได้จัดลำดับ:</i> | Rosids |
| อันดับ: | Malvales |
| วงศ์: | Malvaceae |
| สกุล: | <i>Abelmoschus</i> |
| สปีชีส์: | <i>A. esculentus</i> |

ชื่อทวินาม

Abelmoschus esculentus
(L.) Moench

อ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร (<http://www.doae.go.th/plant/kajeab.htm>) Archived (<https://web.archive.org/web/20090813210932/http://www.doae.go.th/plant/kajeab.htm>) 2009-08-13 ที่เวย์แบ็กแมชชีน
 - กระเจี๊ยบเขียว แห่งรสชาติและคุณค่า (<http://www.doctor.or.th/node/2421>)
 - แหล่งข้อมูลกระเจี๊ยบเขียว (<http://web.ku.ac.th/agri/okra/menu.htm>) Archived (<https://web.archive.org/web/20090607002632/http://web.ku.ac.th/agri/okra/menu.htm>) 2009-06-07 ที่เวย์แบ็กแมชชีน
1. "The Plant List: A Working List of All Plant Species". คลังข้อมูลเก่าเก็บจากแหล่งเดิมเมื่อ 2019-02-07. สืบค้นเมื่อ 3 October 2014.
 2. ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔ เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๗ รอบ ๕ ธันวาคม ๒๕๕๔. กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, หน้า 25.
 3. นิดดา หงษ์วิวัฒน์. กระเจี๊ยบเขียว กระเจี๊ยบมอญ. ครั้ว. ปีที่ 18 ฉบับที่ 200 สิงหาคม 2554 หน้า 18 - 26
 4. สมุนไพรรักษาโรคกระเพาะ (<http://clinicherbs.com/herbs-for-gastritis/>)
 5. (คมชัดลึก) (<http://www.komchadluek.net/detail/20140206/178248.html%7Cกระเจี๊ยบเขียวราชาด้านอนุมูลอิสระ>)



ผลผลิตกระเจี๊ยบทั่วโลก

ชื่อพ้อง^[1]

- *Abelmoschus bammia* Webb
- *Abelmoschus longifolius* (Willd.) Kostel.
- *Abelmoschus officinalis* (DC.) Endl.
- *Abelmoschus praecox* Sickenb.
- *Abelmoschus tuberculatus* Pal & Singh
- *Hibiscus esculentus* L.
- *Hibiscus hispidissimus* A.Chev. nom. illeg.
- *Hibiscus longifolius* Willd.
- *Hibiscus praecox* Forssk.

เข้าถึงจาก "<https://th.wikipedia.org/w/index.php?title=กระเจี๊ยบ&oldid=10015678>"