

## แบบจัดเก็บข้อมูลพันธุ์พืชท้องถิ่น

๑. ชื่อพืช/ชื่อสามัญ : มะตูมบาเรน

๒. ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Schinus terebinthifolius Raddi*

๓. ชื่อเรียกในท้องถิ่น : มะตูมแขก สะเดามาเลย์ สะเดาบาเรน

๔. ชนิดพืช : ไม้พุ่มขนาดใหญ่ หรือไม้ต้นขนาดเล็ก

๕. ลักษณะประจำพันธุ์ : ไม้พุ่มขนาดใหญ่ หรือไม้ต้นขนาดเล็ก สูงได้ถึง ๑๐ เมตร แตกกิ่งก้านเป็นพุ่ม ใบประกอบแบบขนนกชั้นเดียว ใบอ่อนมีสีแดง ใบย่อยขอบหยัก ขอบเป็นหนามสั้นๆ กว้างยาวประมาณ ๒.๕x๕ ซม. ดอกช่อ ยาวประมาณ ๑๕ ซม. ดอกแยกเพศ อยู่ต่างต้น ดอกย่อยขนาดเล็ก สีขาวนวล ออกดอกทั้งปี ผลชนิดมีเนื้อแบบ drupe ผลอ่อนสีเขียวและเมื่อแก่เปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม และเปลือกแห้ง ติดเมล็ดคล้ายพริกไทย มีรสเผ็ดร้อน ชาวอเมริกาใต้ใช้ผลแทนพริกไทย

๖. ถิ่นกำเนิด : อเมริกาใต้ แอบบราซิล อาร์เจนตินา ปารากวัย

๗. แหล่งพันธุ์ : ร้อยเอ็ด

๘. การปลูก/การขยายพันธุ์/การดูแลรักษา : เพาะเมล็ด ปักชำและตอนกิ่ง

๙. การจดทะเบียนเป็นสินค้า GI (สินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแหล่งภูมิศาสตร์) : -

๑๐. การใช้ประโยชน์ : ใช้เป็นพืชอาหาร และใช้เป็นพืชสมุนไพรได้ดี นิยมนำมาทานเป็นผักสด เป็นเครื่องเคียงกับลาบ น้ำพริก ผัดไทย ขนมจีน ด้านการนำไปใช้ในเชิงสมุนไพร มะตูมแขกมีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราได้ดี ซึ่งมีรายงานทางด้านวิทยาศาสตร์ พบว่าสารสกัดของมะตูมซาแขกช่วยลดการอักเสบ ควบคุมการเต้นของหัวใจ ช่วยรักษาโรคความดันต่ำ แก้ท้องผูก กระตุ้นการหดตัวของกล้ามเนื้อและรักษาบาดแผล

นอกจากนี้ยังช่วยลดอาการปวดกล้ามเนื้อ ทำลายเซลล์มะเร็ง ลดอาการซึมเศร้า ลดอาการชักกระตุก ทำลายเชื้อไวรัส กระตุ้นการย่อยอาหาร ขับปัสสาวะ ขับเสมหะและกระตุ้นการขับประจำเดือน

๑๑. เอกสารอ้างอิง :

Matichon Academy. เรื่องเล่าของ ผักแกเล็ม “ลาบ” มะตูมซาอู สะเดาบาห์เรน. เข้าถึงได้จาก [https://www.matichonacademy.com/content/food-story/article\\_๑๒๘๙๓](https://www.matichonacademy.com/content/food-story/article_๑๒๘๙๓)

๑๒. ภาพประกอบ :



ข้อมูลโดย : ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีการเกษตรด้านแมลงเศรษฐกิจจังหวัดชุมพร

ที่อยู่ : ๒๒/๑ ม.๖ ต.ขุนกระโทก อ.เมือง จ.ชุมพร

เว็บไซต์ : <http://www.aopdbom.doe.go.th>