

## แบบจัดเก็บข้อมูลพันธุ์พืชท้องถิ่น

๑. ชื่อพืช/ชื่อสามัญ : มังคุด

๒. ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Garcinia mangostana* Linn.

๓. ชื่อเรียกในท้องถิ่น : -

๔. ชนิดพืช : ไม้ยืนต้น

๕. ลักษณะประจำพันธุ์ : มังคุดเป็นไม้ยืนต้น สูง ๑๐-๑๒ เมตร ทุกส่วนมียางสีเหลือง ใบเดี่ยว เรียงตรงข้าม รูปไข่หรือรูปวงรีแกมขอบขนาน กว้าง ๖-๑๑ ซม. ยาว ๑๕-๒๕ ซม. เนื้อใบหนาและค่อนข้างเหนียวคล้ายหนัง หลังใบสีเขียวเข้มเป็นมัน ท้องใบสีอ่อนกว่า ดอกเดี่ยวหรือเป็นคู่ ออกที่ซอกใบใกล้ปลายกิ่ง สมบูรณ์เพศหรือแยกเพศ กลีบเลี้ยงสีเขียวอมเหลืองติดอยู่จนเป็นผล กลีบดอกสีแดง ฉ่ำน้ำ ผลเป็นผลสด ค่อนข้างกลม เปลือกนอกค่อนข้างแข็ง แก่เต็มที่มีสีม่วงแดง ยางสีเหลือง มีเส้นผ่านศูนย์กลาง ๔-๖ เซนติเมตร เนื้อในมีสีขาวฉ่ำน้ำ อาจมีเมล็ดอยู่ในเนื้อผลได้ ขึ้นอยู่กับขนาดและอายุของผล จำนวนกลีบของเนื้อจะเท่ากับจำนวนกลีบดอกที่อยู่ด้านล่างของเปลือก เส้นผ่านศูนย์กลาง ๓-๕ เซนติเมตร[๒] เมล็ดไม่สามารถใช้รับประทานได้

ส่วนของเนื้อผลที่กินได้ของมังคุดเป็นชั้นเอนโดคาร์ป ซึ่งพัฒนามาจากเปลือกหุ้มเมล็ดเรียกว่า aril มีสีขาว มีกลิ่นหอม สารระเหยได้ส่วนใหญ่คือ hexyl acetate, hexenol และ  $\alpha$ -copaene ส่วนล่างสุดของผลที่เป็นแถบสีเข้มที่ติดอยู่เรียงเป็นวงพัฒนามาจากปลายยอดเกสรตัวเมีย (stigma) มีจำนวนเท่ากับจำนวนเมล็ดภายในผล เมล็ดมังคุดเพาะยากและต้องได้รับความชื้นจนกว่าจะงอก เมล็ดมังคุดเกิดจากชั้นนิวเคลลาร์ ไม่ได้มาจากการปฏิสนธิ เมล็ดจะงอกได้ทันทีเมื่อออกจากผลแต่จะตายทันทีที่แห้ง

๖. ถิ่นกำเนิด : หมู่เกาะซุนดาและหมู่เกาะโมลุกกะ

๗. แหล่งพันธุ์ : นนทบุรี และพบได้ทั่วไปทางภาคใต้ของประเทศไทย

๘. การปลูก/การขยายพันธุ์/การดูแลรักษา : เชื่อกันว่ามังคุดที่ปลูกในประเทศไทยมีเพียงพันธุ์เดียว เนื่องจากเกสรตัวผู้ของดอกมังคุดเป็นหมัน เมล็ดจะเจริญจากเนื้อเยื่อของต้นแม่ โดยไม่ได้รับการผสมเกสร ดังนั้นจึงเชื่อกันว่ามังคุดมีพันธุ์เดียว (กรวมวิชาการเกษตร) เลือктต้นพันธุ์ที่ได้จากการเพาะเมล็ด ที่มีความสมบูรณ์แข็งแรง อายุไม่น้อยกว่า ๒ ปี หรือมีความสูงมากกว่า ๓๐ เซนติเมตร มีระบบรากสมบูรณ์ ไม่ขาดหรืองอ (สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๕ จังหวัดสงขลา) มังคุดสามารถขยายพันธุ์ได้หลายวิธี เช่น การเพาะเมล็ด การเสียบยอด และการทาบกิ่ง แต่วิธีที่นิยมปฏิบัติกันอยู่คือ การเพาะเมล็ดโดยตรง เพราะสามารถทำได้สะดวกและรวดเร็ว ต้นมังคุดที่ได้ไม่กลายพันธุ์ แต่มีข้อเสียคือ ต้องใช้เวลาประมาณ ๗ ถึง ๘ ปีกว่าจะให้ผลผลิต และหากมีการบำรุงรักษาเป็นอย่างดีก็อาจเร็วได้ผลเร็วกว่านี้ได้เล็กน้อย ส่วนการขยายพันธุ์ด้วยวิธีเสียบยอดนั้น เป็นการนำพันธุ์ดีจากต้นที่เคยให้ผลมาแล้วซึ่งเป็นวิธีที่จะช่วยให้มังคุดให้ผลผลิตได้เร็วขึ้น ในการเพาะเมล็ดนั้นเมล็ดมังคุดที่นำมาเพาะควรจะนำมาจากผลมังคุดที่แก่จัดและเป็นผลที่ยังสดอยู่เพราะจะงอกได้ดีกว่า เลือกเมล็ดที่มีขนาดใหญ่ นำมาล้างเนื้อและเส้นใยออกให้สะอาด แล้วรีบนำไปเพาะ แต่หากไม่สามารถเพาะได้ทันทีก็ให้ฝังเมล็ดที่ทำความสะอาดแล้วให้แห้ง (ฝังลม) เก็บเมล็ดไว้ในถุงพลาสติก และนำไปแช่ตู้เย็นไว้จะเก็บไว้ได้นานขึ้น การเพาะเมล็ดสามารถเพาะลงใน

ถูกพลาสติกได้โดยตรง แต่หากทำในปริมาณมากๆ ก็ควรเพาะในแปลงเพาะชำหรือกระบะเพาะชำ สำหรับวัสดุเพาะชำจะใช้ขี้เถ้ากลบล้วน ๆ โดยใช้ขี้เถ้ากลบผสมทรายหรือดินร่วนหรือผสมทรายก็ได้ แปลงเพาะชำต้องมีวัสดุพรางแสง และรดน้ำให้วัสดุเพาะมีความชื้นอยู่เสมอ หลังจากเพาะจะใช้เวลาประมาณ ๑๕ ถึง ๒๐ วัน เมล็ดจึงเริ่มงอก จากนั้นก็คัดเลือกต้นกล้าที่มีความสมบูรณ์ และย้ายจากแปลงเพาะไปปลูกในถุงบรรจุดินผสมปุ๋ยคอก ใช้ถุงขนาด ๔ ถึง ๕ นิ้ว การย้ายควรทำในช่วงที่ต้นกล้ามีอายุไม่เกิน ๑ เดือน เพราะระบบรากยังไม่แผ่กระจาย จะทำให้ต้นกล้าไม่กระทบกระเทือนมาก แต่ต้องระวังลำต้นอาจจะหักได้เพราะยังตั้งยังอ่อนอยู่ ต้องมีการพรางแสงและให้น้ำกับต้นกล้าเช่นเคย เมื่อต้นโตขึ้นก็เปลี่ยนเป็นถุงที่มีขนาดใหญ่ขึ้น ในการเปลี่ยนถุงก็ต้องระมัดระวังอย่าให้กระทบกระเทือนระบบรากเดิม และควรเปลี่ยนถุงบ่อยๆ สัปดาห์ ๕ ถึง ๖ เดือนต่อครั้ง เพราะจะทำให้มีงอกมีการเจริญเติบโตดีขึ้น และไม่มีปัญหาเรื่องรากขดงอกันถุง เมื่อมังคุดมีอายุประมาณ ๒ ปี มีความสูงราว ๓๐ ถึง ๓๕ เซนติเมตร มียอด ๑ ถึง ๒ ฉัตร ก็พร้อมที่จะปลูกในแปลงได้

#### ๙. การจดทะเบียนเป็นสินค้า GI (สินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแหล่งภูมิศาสตร์) : -

๑๐. การใช้ประโยชน์ : มังคุดเป็นผลไม้จากเอเชียที่ได้รับความนิยมมาก มังคุดได้รับขนานนามว่าเป็น "ราชินีของผลไม้" อาจเป็นเพราะด้วยลักษณะภายนอกของผลที่มีกลิ่นเสียดูด อยู่ที่หัวขั้วของผลคล้ายมงกุฎของพระราชินี ส่วนเนื้อในก็มีสีขาวสะอาด มีรสชาติที่แสนหวาน อร่อยอย่างยากที่จะหาผลไม้อื่นมาเทียบได้ มีการนำมังคุดมาประกอบอาหารบ้างทั้งอาหารคาว เช่น แกง ยำ และอาหารหวาน เช่น มังคุดลอยแก้ว แยมมังคุด มังคุดกวน มังคุดแช่อิ่ม ในจังหวัดนครศรีธรรมราชมีการทำมังคุดคัต ด้วยการแกะเนื้อมังคุดห่ามออกมาเสียบไม้รับประทาน [๑] ในขณะที่ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานมังคุดสุกเป็นผลไม้ ซึ่งมีประโยชน์ในการช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย มีส่วนช่วยในการชะลอวัยและการเกิดริ้วรอย และยังมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใสอีกด้วย เนื้อมังคุดมีคุณค่าทางอาหารสูงโดยเฉพาะโพแทสเซียม โปรตีน สารเยื่อใย วิตามินซี ฟอสฟอรัส แคลเซียมและแมกนีเซียม จากการตรวจวิเคราะห์พบว่าในน้ำมังคุด ๑๐๐ มิลลิลิตร ประกอบด้วยโพแทสเซียมปริมาณสูงถึง ๘๗.๑๔ มิลลิกรัม แคลเซียม ๓๔.๕๓ มิลลิกรัม และแมกนีเซียม ๑๑๑.๒๒ มิลลิกรัม

เปลือกของมังคุดมีสารให้รสฝาด คือแทนนิน แชนโทน (โดยเฉพาะแมงโกสติน) แทนนินมีฤทธิ์ฝาดสมาน ทำให้แผลหายเร็ว มังคุดช่วยลดอาการอักเสบและมีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดหนองได้ดี ในทางยาสมุนไพร ใช้เปลือกมังคุดตากแห้งต้มน้ำหรือย่างไฟ ผนกับน้ำปูนใส แก้ท้องเสีย เปลือกแห้งผนกับน้ำปูนใส ใช้รักษาอาการน้ำกัดเท้า แผลเปื่อย เปลือกมังคุด มีสารป้องกันเชื้อราเหมาะแก่การหมักปุ๋ย ชาวโอรังอัสนีในรัฐเประ มาเลเซียใช้เปลือกผลแห้งรักษาแผลเปิด

ยางมังคุด มีประโยชน์อย่างมากต่ออุตสาหกรรมหลายประเภท เนื่องจากยางมังคุดใช้เป็นวัตถุดิบในการสกัดสารกลุ่มแซนโทน ซึ่งแต่ละชนิดที่มีฤทธิ์ทางยาที่แตกต่างกัน รวมทั้งมีประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมพลาสติก นอกจากนี้ยางมังคุดยังเข้ามามีบทบาทในการใช้เป็นสารเจือปนในอาหาร เพราะมีฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้อ Staphylococcus Aureus ซึ่งเป็นเชื้อที่ก่อให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้

๑๑. เอกสารอ้างอิง :

วิกิพีเดีย. มังคุด. เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/มังคุด>

๑๒. ภาพประกอบ :



ข้อมูลโดย : ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีการเกษตรด้านแมลงเศรษฐกิจจังหวัดชุมพร

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

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