

กระวาน

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Amomum krevanh* Pierre, *Amomum cardamomum* L.
วงศ์ : ZINGBERACEAE
ชื่อสามัญ : Camphor Seed, Siam Cardamom, Best Cardamom, Round Siam Cardamom Clustered Cardamom
ชื่ออื่น/ชื่อสามัญ : กระวานโพธิสัตว์ กระวานจันทร์ กระวานแดง กระวานดำ กระวานไทย กระวานขาว (ไทยภาคกลาง-ตะวันออก) กระแวน



ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

- ต้น** เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นหรือเหง้าอยู่ใต้ดิน สูงประมาณ 1.5-3 ม. มีลำต้นสีเขียวอ่อน มีรอยสาก โคนต้นเป็นกระเปาะ สีขาวปนเขียว หรือสีเหลืองอ่อน
- ใบ** คล้ายใบข่าแต่บางกว่า ขอบใบเป็นคลื่นเล็กน้อย ขนาดใบกว้าง 3 – 5 ซม. ยาว 30 – 40 ซม.
- ดอก** ช่อดอกแทงออกจากเหง้าใต้ดิน รูปทรงกระบอกสีขาวนวล กว้าง 2 – 3 ซม. ยาว 10 – 15 ซม. ออกดอกเมื่อต้นมีอายุ 2 – 3 ปี
- ผล** ค่อนข้างกลม เป็นพู่ตื้นๆ 4 – 5 พู ขนาด 1 – 1.5 ซม. เปลือกผลสีขาวนวล ภายในมีเมล็ดสีน้ำตาลไหม้ ติดกันเป็นกลุ่มก้อน ผลจะอยู่ติดกับก้านรวมกันเป็นช่อ

ส่วนที่ใช้ประโยชน์ : ผลแก่จัด และ หน่อ

สรรพคุณทางยาและวิธีใช้ : แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ เอาผลกระวานแก่จัดที่ตากแห้งบดให้เป็นผง ประมาณ 1.5 - 3 ช้อนชา ชงกับน้ำอุ่น ดื่มหลังอาหาร หรือขณะมีอาการ นำผลกระวานประมาณ 6 - 10 ผลต้มกับน้ำ 1 ถ้วยแก้ว เคี่ยวให้น้ำเหลือครึ่งถ้วยแก้ว ใช้รับประทานได้ครั้งเดียว ใช้ขับพยาธิ รับประทานหัวหรือหน่อกระวาน โดยนำไปประกอบอาหารหรือเป็นผักจิ้ม

สารเคมีและสารอาหารที่สำคัญ : น้ำมันหอมระเหยที่ได้จากการกลั่นด้วยไอน้ำ นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และเครื่องดื่มประเภท เหล้าหวาน หรือ เหล้ายาดองของฝรั่ง (Liqueurs) และในน้ำหอม ส่วนผลิตภัณฑ์ประเภท Oleoresin ที่ได้จากการสกัดเมล็ดด้วยสารละลายอินทรีย์ นิยมใช้ในอาหารประเภทเนื้อสัตว์และไส้กรอก ผลกระวานเทศแห้งจะมีน้ำมันหอมระเหย (Essential oil) อยู่ประมาณ 3.5 – 7% โดยส่วนใหญ่จะอยู่ในเมล็ด มีลักษณะเป็นน้ำมันสีเหลืองอ่อน องค์ประกอบส่วนใหญ่เป็น 1.8 cineole (ซินีออล) (20 – 60%) และ α -terpinyl acetate (แอลฟา เทอไพนิล อะซิเตท) (20 – 53 %)

คุณค่าทางอาหาร -

