

## ข้าพลุ



1. ชื่อสมุนไพร ข้าพลุ (CHA PHLU)
2. ชื่อวิทยาศาสตร์ *Piper sarmentosum* Roxb. ชื่อวงศ์ Piperaceae
3. ชื่ออื่น ชะพลุ (ภาคกลาง), นมวา (ภาคใต้), ผักปुนา ผักพุลูก พลุลิง (ภาคเหนือ), เย้แท้ย (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน), Betel, Vietnamese pepper

#### 4. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

เป็นไม้เถาเลื้อย มีข้อและปล้องชัดเจน มีใบเขียวตลอดปี ลำต้นสูงประมาณ 50-80 เซนติเมตร ใบ ใบเล็กมีขนาดยาว 3-4 เซนติเมตร กว้าง 2-3 เซนติเมตร ใบใหญ่มีขนาดกว้าง 15 เซนติเมตร ยาว 17 เซนติเมตร ก้านใบยาว 1-5 เซนติเมตร ทุกส่วนมีกลิ่นหอมเฉพาะ มีรสเผ็ดเล็กน้อย ดอก มีขนาดเล็ก สีขาว เป็นช่อ ไม่มีก้าน ผล รูปกลม เมื่อสุกมีสีออกแดงเล็กน้อย

#### 5. ส่วนที่ใช้ทำยา

รากข้าพลุ

#### 6. สรรพคุณของแต่ละส่วนที่ใช้ทำยา

แก้คูเสมหะ ขับเสมหะให้ตก ทำให้เสมหะแห้ง ขับลมในลำไส้ บำรุงธาตุ

#### 7. รายงานการวิจัย

ข้อมูลจากการศึกษาวิจัยพรีคลินิกพบว่า สารสกัดรากข้าพลุด้วยเอทานอลมีฤทธิ์ต้านอักเสบ แก้ปวด และแก้ไข้ในหนูแรต สารสกัดเอทานอลร้อยละ 95 ของรากข้าพลุ แสดงฤทธิ์ยับยั้งเชื้ออหิวาตกโรค (*Vibrio cholera*) โดยมีค่าความเข้มข้นต่ำสุดที่ยับยั้งเชื้ออยู่ในช่วง 0.625-5 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร

## 8. สารสำคัญ

รากข้าพลุมีน้ำมันหอมระเหย ซึ่งประกอบด้วย 2,4,5-ไตรเมทอกซี-1-โพรพิลเบนซีน (2,4,5-trimethoxy-1-propenylbenzene) ซิส-แคโรโอฟิลลีน (cis-caryophyllene) 1,2-ไดเมทอกซี-4-(1-โพรพิล)-เบนซีน [(1,2-dimethoxy-4-(1-propenyl)-benzene)] อะซาโรน (asarone) เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีสารกลุ่มไพโรลิดีนเอไมด์ (pyrrolidine amides) กลุ่มแอโรแมติกแอลคีน (aromatic alkenes) กลุ่มแอลคาลอยด์ (alkaloids) เช่น ซาร์เมนทีน (sarmentine) ซาร์เมนโทซิน (sarmentosine) เพลลิโตรีน (pellitorine) และพิพลาร์ทีน (piplartine) เป็นต้น

## 9. แหล่งกำเนิด และกระจายพันธุ์

พืชชนิดนี้มีเขตการกระจายพันธุ์ในเขตร้อนและกึ่งร้อนในประเทศไทยพบทั่วไปตามชายป่าหรือป่าเสื่อมโทรม ปลูกได้ในทุกภาค ในต่างประเทศพบที่อินเดีย จีน ภูมิภาคอินโดจีน และภูมิภาคมาเลเซีย

## 10. พื้นที่เหมาะสมในการปลูกในประเทศไทย

- ลักษณะพื้นที่ ตามสวนผลไม้ สวนป่าละเมาะ ที่ราบลุ่มริมน้ำ
- ภาค ทั่วทุกภาคของประเทศไทย
- จังหวัด นนทบุรี ปทุมธานี ราชบุรี เพชรบุรี ลพบุรี สระบุรี

## 11. การคัดเลือกพันธุ์ (พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย)

- พันธุ์ที่ใช้เป็นยา พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป
- พันธุ์ที่ใช้เป็นอาหาร พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป

## 12. การขยายพันธุ์

โดยการแยกหน่อ การแยกหน่อปลูกได้ 2 วิธี

- 1) โดยการแยกหน่อปลูกในถุงเพาะกล้าก่อน โดยผสมดินและปุ๋ยคอกใส่ถุงเพาะกล้าและนำหน่อข้าพลุ ประมาณ 2 ต้น ใส่ในถุงเพาะกล้า แล้วตัดใบออกนำไปไว้ในเรือนเพาะชำ รดน้ำให้ชุ่ม 3 – 4 สัปดาห์ ข้าพลุจะแตกใบใหม่
- 2) โดยการแยกหน่อปลูกลงแปลง แต่ต้องทำในฤดูฝนจะได้ผลดี

## 13. การปลูก/สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูก

- ฤดูกาลเพาะปลูก ปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่ต้องมีน้ำรดตลอด ปลูกในฤดูฝนจะได้ผลดี
- การเตรียมดิน ด้วยการขุดหลุมกว้าง 20 เซนติเมตร ยาว 20 เซนติเมตร ลึก 20 เซนติเมตร ควรใช้ปุ๋ยคอก หรือ ปุ๋ยหมักรองก้นหลุม

- วิธีการปลูก จะปลูกได้ 2 วิธีด้วยกัน

- 1) จะนำต้นข้าพลุที่เพาะชำอายุประมาณ 6 เดือน มีรากที่แข็งแรง ปลูกในหลุมที่เตรียมไว้กลบดินให้เรียบร้อย ไม่ต้องพูนดินมาก
- 2) นำต้นข้าพลุขุดมาตัดใบออกแล้วปลูกลงหลุม กลบดินให้แน่น รดน้ำให้ชุ่มขึ้นอยู่กับสภาพดิน ส่วนมากจะนิยมทำในฤดูฝน



#### 14. การปฏิบัติดูแลรักษา

- การใส่ปุ๋ย จะใส่ปุ๋ยเมื่อรองกันหลุมแล้วในครั้งแรก เมื่อปลูกข้าวพลุได้ประมาณ 3 เดือน ให้ใส่ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ 15-15-15 จำนวน ครึ่งช้อนโต๊ะต่อ 1 ต้น แล้วพรวนดินรดน้ำให้ชุ่มชื้น และจะใส่อีกทุก ๆ 3 เดือน หรือใส่สลับกับปุ๋ยชีวภาพก็ได้
- การให้น้ำ ต้องให้น้ำชุ่มชื้นอยู่เสมอ แต่ถ้าฝนตกอาจงดน้ำบ้างตามความเหมาะสม
- การกำจัดวัชพืช ควรทำพร้อมกับการใส่ปุ๋ย จะทำทุก ๆ 3 เดือน
- การป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรู ข้าวพลุมอาจจะมีแมลงกัดกินใบบ้าง อาจฉีดสารสะเดายาฆ่าแมลงบ้าง หรืออาจใช้สารเคมี เช่น สารจำพวก เซฟวิน S85

#### 15. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

- ฤดูกาลการเก็บเกี่ยว เก็บเกี่ยวได้ทุกฤดูกาล
- วิธีการเก็บเกี่ยว โดยการขุดข้าวพลุทั้งต้นทิ้งรากแล้ว ตัดใบทิ้งรดน้ำให้สะอาด
- การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว เมื่อได้ต้นและรากข้าวพลุมแล้ว สับเป็นท่อนสั้น ๆ ประมาณ 4 – 5 นิ้ว และนำไปตากแดด 4 – 5 แดด แล้วนำไปอบจนแห้งสนิท
- การบรรจุและการเก็บรักษา เมื่อได้รากข้าวพลุแห้งแล้ว นำบรรจุถุงส่งจำหน่ายต่อไป หรือเก็บใส่ถุงมัดปากให้แน่น และควรเก็บในห้องที่มีอุณหภูมิปกติ

#### 16. การจำหน่าย

รากข้าวพลุสด ราคา กิโลกรัมละ 15-20 บาท

รากข้าวพลุแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 50 -100 บาท



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก  
กระทรวงสาธารณสุข