

พริกชี้หนู



1. ชื่อสมุนไพร พริกชี้หนู (PHRICK KEE NOO)
2. ชื่อวิทยาศาสตร์ *Capsicum frutescens* L. ชื่อวงศ์ Solanaceae
3. ชื่ออื่น พริก (ทั่วไป), พริกชี้ขนก ดีปลี ดีปลีชี้ขนก (ภาคใต้), พริกแต่, พริกแต่หนู (ภาคเหนือ), หมักเพ็ด หมากเผ็ด (ภาคอีสาน), Chili, Cayenne pepper
4. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์
ไม้ล้มลุกหลายปีถึงไม้พุ่มเล็ก สูงได้ถึง 1.5 เมตร ลำต้นมักเป็นเหลี่ยม ยอดและกิ่งอ่อนมักมีขน
ใบ เป็นใบเดี่ยว เรียงเวียน รูปไข่แกมรูปขอบขนาน หรือรูปใบหอก กว้าง 1-5.5 เซนติเมตร ยาว 2-12 เซนติเมตร ปลายแหลม โคนสอบหรือรูปลิ้ม เส้นแขนงใบข้างละ 4-7 เส้น ก้านใบยาว 0.5-3.5 เซนติเมตร
ดอก ดอกเดี่ยวหรือออกเป็นกลุ่ม 2-3 ดอก สีขาวอมเขียว ตามยอดและง่ามใบใกล้ปลายกิ่ง กลีบเลี้ยง โคนเชื่อมติดกัน เป็นหลอดสั้น ปลายตัดหรือหยักตื้น 5 หยัก ติดทนและขยายใหญ่ขึ้นเมื่อเป็นผล กลีบดอกสีขาวอมเขียว โคนเชื่อมติดกันเป็นหลอดสั้น ปลายผายกว้างเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร ขอบหยักลึก 5 หยัก รูปไข่หรือรูปสามเหลี่ยม เกสรเพศผู้ 5 อัน อับเรณูสีน้ำเงิน รูปขอบขนาน รั้งไข่เหนียววงกลีบ รูปรี มี 2 ช่อง แต่ละช่องมีอวุลมาก ก้านเกสรเพศเมียเรียวยาว ยอดเกสรเพศเมียเป็นตุ่มเล็ก
ผล แบบผลมีเนื้อหนึ่งถึงหลายเมล็ด ผลเรียวยาว รูปกระสวย หรือรูปไข่แกมรูปขอบขนาน กว้าง 3-7 มิลลิเมตร ยาว 1-4 เซนติเมตร ปลายแหลมหรือมน ผลตั้งชี้ตรง สุกสีแดง
เมล็ด จำนวนมาก สีขาวแกมเหลือง ค่อนข้างกลมแบน เส้นผ่านศูนย์กลาง 1-2 มิลลิเมตร
5. ส่วนที่ใช้ทำยา ผลแห้งของพริก
6. สรรพคุณของแต่ละส่วนที่ใช้ทำยา
ตำราสรรพคุณยาไทยว่า พริกมีรสเผ็ดร้อน สรรพคุณขับลม ทำให้เจริญอาหาร บำรุงธาตุ ขับเหงื่อ กัดเสมหะ ทำให้น้ำลายไหล แก้ไอ เป็นต้น หมอพื้นบ้านใช้รากพริกชี้หนูฝนกับน้ำมันาว แทรกเกลือ กวาดคอเด็ก แก้เสมหะและซาง

7. รายงานการวิจัยปัจจุบัน

พริกชี้หนูขนาด 5 กรัม มีคุณสมบัติในการลดระดับน้ำตาลในเลือดได้และสามารถกระตุ้นการ หลั่งอินซูลิน ได้ผลการทดลองทางคลินิกพบว่า 50% ของผู้ใช้ capsaicin เป็นประจำ นาน 4 - 5 เดือน ในรูปครีมที่ใช้ทาภายนอก จะลดอาการปวดกล้ามเนื้อได้

8. สารสำคัญ

พริกชี้หนูมีสารกลุ่มแคปไซซินอยด์ (capsaicinoids) ได้แก่ แคปไซซิน (capsaicin), ไดไฮโดรแคปไซซิน (dihydrocapsaicin), นอร์ไดไฮโดรแคปไซซิน (nordihydrocapsaicin) เป็นต้น และพบสารกลุ่มแคโรทีนอยด์ (carotenoids) ได้แก่ แคปแซนทิน (capsanthin) แคปโซรูบิน (capsorubin) ซีแซนทิน (zeaxanthin) และแคโรทีน (carotene) เป็นต้น

9. แหล่งกำเนิด และกระจายพันธุ์

พริกชี้หนูมีเขตการกระจายพันธุ์ในเขตร้อนและกึ่งร้อน ในประเทศไทยปลูกได้ทั่วทุกภาค ในต่างประเทศพบที่จีน อินเดีย ศรีลังกา ภูมิภาคอินโดจีน และภูมิภาคมาเลเซีย

10. พื้นที่เหมาะสมในการปลูกในประเทศไทย

- ลักษณะพื้นที่ พื้นที่ดอนน้ำไม่ท่วม สวนฝัก หัวไร่ปลายนา
- ภาค ทั่วทุกภาคของประเทศไทย
- จังหวัด ทุกจังหวัดของประเทศไทย

11. การคัดเลือกพันธุ์ (พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย)

- พันธุ์ที่ใช้เป็นยา พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป
- พันธุ์ที่ใช้เป็นอาหาร พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป

12. การขยายพันธุ์

ขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด โดยต้องนำเมล็ดมาแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วนำไปเพาะในกระบะเพาะชำก่อน พอตันสูง ขนาด 3 - 5 เซนติเมตร ย้ายลงถาดเพาะชำที่มีดิน

13. การปลูก/สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูก

- ฤดูกาลเพาะปลูก ปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่ต้องมีน้ำรดให้ชุ่มชื้น
- การเตรียมดิน โดยการไถตะ ไถแปร และไถพรวนยกร่องเก็บวัชพืชออกให้หมด ยกร่องกว้างประมาณ 1 เมตร เว้นทางเดิน หรือร่องน้ำไว้ 50 เซนติเมตร ขุดหลุมบนแปลงปลูกกว้าง 20 เซนติเมตร ยาว 20 เซนติเมตร ลึก 20 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก หลุมควรห่างกัน 30 เซนติเมตร
- วิธีการปลูก เมื่อดันกล้าพริกสูง 10 - 15 เซนติเมตร นำลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้กลบดินคลุมแปลง หรือ หญ้าแห้ง รดน้ำให้ชุ่มชื้นอยู่เสมอ

14. การปฏิบัติดูแลรักษา

- การให้ปุ๋ย เมื่อพริกอายุได้ 3 เดือน ให้พรวนดินรอบโคนใส่ปุ๋ยวิทยาศาสตร์สูตร 15-15-15 หรือ 14-14-21 ประมาณ 20 กิโลกรัมต่อไร่ ระยะพริกออกดอกควรใส่ปุ๋ยสูตร 12-12-24 ประมาณ 15 กิโลกรัมต่อไร่



- การให้น้ำ ควรให้น้ำชุ่มชื้นอยู่เสมอ ใช้ระบบสปริงเกอร์เข้าช่วย
- การกำจัดวัชพืช ควรทำทุก ๆ 1 เดือน
- การป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรู การป้องกันโรคและแมลงในระยะแรก ควรฉีดสารจำพวก เซฟวิน S85 พาราไธออน ป้องกันเพลี้ยหนอน ทุก 15 วัน แต่พอเริ่มตัดผลควรใช้สารชีวภาพฉีดพ่น

15. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

- ฤดูกาลการเก็บเกี่ยว เก็บเกี่ยวได้ทุกฤดูกาล พริกจะเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุ 60 – 90 วัน
- วิธีการเก็บเกี่ยว โดยการใช้แรงงานคนเก็บเด็ดที่ละผลที่มีสีแดง หรือจะเก็บที่ละช่อ แล้วนำมาแยกออกจากกันระหว่างพริกเขียวกับพริกแดง
- การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว นำพริกมาตากแดด 7 – 10 วัน จนแห้ง แล้วนำไปอบอีกครั้งจนแห้งสนิท
- การบรรจุและการเก็บรักษา เมื่อได้พริกแห้งมาแล้ว บรรจุใส่กระสอบส่งจำหน่ายต่อไป หรือจะเก็บใส่กระสอบโปร่ง ๆ หรือถุงปุ๋ยใหม่ ๆ เก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิปกติ (ไม่ควรเก็บเกิน 2 ปี)

16. การจำหน่าย

พริกชี้หนูสด ราคา กิโลกรัมละ 60 บาท



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
กระทรวงสาธารณสุข