

พริกไทย



1. ชื่อสมุนไพร พริกไทย (PHRIK THAI)
2. ชื่อวิทยาศาสตร์ *Piper nigrum* L. ชื่อวงศ์ Piperaceae
3. ชื่ออื่น พริกน้อย (ภาคเหนือ), pepper
4. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ไม้เถาเนื้อแข็ง ทั้งต้นมีกลิ่นหอม

ลำต้น ยาว มีข้อ บริเวณข้อพองออกและมีราก มัดท่อน้ำเลี้ยงชั้นนอกเรียงเป็นวง ชั้นในกระจายเป็น 1 หรือ 2 ชุด มีโพรงฟิลล์ และมักเชื่อมติดกับก้านใบ ก้านใบหลุดร่วงง่าย ทำให้เกิดรอยแผลเป็นวงรอบข้อ

ใบ เป็นใบเดี่ยว เรียงสลับ รูปไข่ถึงรูปไข่แกมรูปขอบขนาน กว้าง 5-9 เซนติเมตร ยาว 10-15 เซนติเมตร หนาหรือค่อนข้างเหนียว เกือบโคนใบโค้งกว้าง มักเบี้ยวเล็กน้อย ปลายใบแหลม ขอบใบเรียบ ด้านล่างอาจมีขน เส้นใบมี 5-7 เส้น เส้นใบสองเส้นบนเรียงสลับ เห็นได้ชัดเจน ก้านใบยาวอวบ

ดอก ช่อดอกแบบช่อเชิงลด ออกตรงข้ามใบ เกือบโคนใบ มีดอกเพศเดียวและดอกสมบูรณ์เพศรวมกัน ส่วนใหญ่ดอกแยกเพศอยู่ร่วมต้น ใบประดับรูปช้อนแกมรูปขอบขนาน โคนเชื่อมติดกับแกนกลางช่อดอก ปลายโค้งกว้าง บวมเล็กน้อย เกสรเพศผู้มี 2 อัน อยู่สองข้างของรังไข่ ก้านเกสรเพศผู้สั้น อวบ อับเรณูรูปไต รังไข่กลม มีออวุล 1 เม็ด ยอดเกสรเพศเมียมี 3-5 อัน

ผล เป็นผลเมล็ดเดี่ยวแข็ง ผิวเกลี้ยง ไม่มีก้าน ผลอ่อนสีเขียว ผลสุกสีแดง เมื่อแห้งสีดำ รูปกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 4-6 มิลลิเมตร

5. ส่วนที่ใช้ทำยา

พริกไทยเป็นเมล็ด ค่อนข้างกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 3.5-6 มิลลิเมตร สีน้ำตาลเทาถึงสีดำแกมสีน้ำตาล ผิวมีรอยย่นแบบร่างแห มักพบรอยแผลตรงที่หลุดจากแกนช่อดอก กลิ่นหอมฉุน รสเผ็ดร้อน

6. สรรพคุณของแต่ละส่วนที่ใช้ทำยา

ตำราสรรพคุณยาไทยว่าพริกไทยมีรสเผ็ด แก้โรคในอก แก้ลมท้องปวง เจริญไฟธาตุ และแก้เสมหะ แก้หืดไอ

7. รายงานการวิจัยปัจจุบัน

ข้อมูลจากการศึกษาวิจัยพรีคลินิกพบว่าพริกไทยมีฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน (antioxidant) ต้านเชื้อแบคทีเรียลดการอักเสบ กระตุ้นการหลังกรดในกระเพาะอาหาร

การศึกษาวิจัยในคนพบว่าสารพิเพอรินในพริกไทยมีฤทธิ์ช่วยเพิ่มสภาพพร้อมใช้ทางชีวภาพ (bioavailability) ของยาอื่น ได้แก่ เคอร์คูมิน (curcumin) ฟีนีโทอิน (phenytoin) โพรพรานอลอล (propranolol) ไรแฟมปีซิน (rifampicin) และทีโอฟีลลีน (theophylline)

8. สารสำคัญ

พริกไทยมีน้ำมันระเหยง่ายที่ประกอบด้วยสารเทอร์พีน (terpenes) เช่น (อี)-บีตา-แคโรฟีลลีน [(E)- β -caryophyllene] ไลโมนีน (limonene) แซบิเนน (sabinene) แอลฟา-ไพเนน (α -pinene) ยูจีนอล (eugenol) และมีแอลคาลอยด์หลัก ได้แก่ พิเพอริน (piperine) และพิเพอเร็ตทิน (piperettine) แอลคาลอยด์อื่น เช่น ชาวิซิน (chavicine) พิเพอไรลีน (piperlyline) พิเพอโรเลอินเอ (piperoleine A) พิเพอโรเลอินบี (piperoleine B) และพิเพอรานีน (piperanine) โดยชาวิซิน พิเพอริน และพิเพอรานีน เป็นส่วนประกอบที่มีรสขม

9. แหล่งกำเนิดและการกระจายพันธุ์

พืชชนิดนี้เป็นพืชประจำถิ่นในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ปัจจุบันปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจทั่วไปในเขตร้อน รวมทั้งในประเทศไทย

10. พื้นที่เหมาะสมในการปลูกในประเทศไทย

- ลักษณะพื้นที่ พื้นที่ฝนตกชุก อากาศร้อนชื้น
- ภาค ภาคตะวันออก ภาคใต้
- จังหวัด จันทบุรี ระยอง ตรัง ชุมพร สุราษฎร์ธานี

11. การคัดเลือกพันธุ์ (พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย)

- พันธุ์ที่ใช้เป็นยา พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป พันธุ์ซาราวัด พันธุ์ซีลอน
- พันธุ์ที่ใช้เป็นอาหาร พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป พันธุ์ซาราวัด พันธุ์ซีลอน

12. การขยายพันธุ์

ขยายพันธุ์ด้วยการตอนกิ่ง หรือปักชำ พริกไทยนิยมตอนยอดโดยใช้ปุ๋ยมะพร้าวแล้วตอนยอดยาวประมาณ 12 นิ้ว ประมาณ 1 – 2 เดือน รากจะออกมาที่ตุ่มมะพร้าว นำไปชำอีกครั้งในถุงดำที่มีดินผสมอยู่เก็บไว้ในเรือนเพาะชำประมาณ 1 – 3 เดือน เบาลงแปลงปลูกได้

13. การปลูก/สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูก

- ฤดูกาลเพาะปลูก ปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่ต้องมีน้ำรดให้ชุ่มชื้นอยู่ตลอดเวลา
- การเตรียมดิน โดยการปักเสาปูน หรือเสาไม้ห่างกัน 3 เมตร ให้เป็นแถว และแนวเดียวกัน พรวนดินโคนเสา กว้างประมาณ 1 เมตร จากโคนเสาเป็นรัศมีวงกลม ใส่ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก รวบโคนเสา (ควรใช้เสาปูนหน้า 4 นิ้ว)
- วิธีการปลูก โดยการเอาต้นพริกไทยปลูกรอบโคนเสา จำนวน 4 ต้น แล้วผูกเชือกกลบด้วยฟาง แล้วรดน้ำให้ชุ่มชื้นอยู่เสมอ (ระยะแรกควรมีสแลนคลุมเพื่อพรางแสงก่อน)



14. การปฏิบัติดูแลรักษา

- การให้ปุ๋ย ควรให้ปุ๋ยหลังจากปลูกแล้ว 3 เดือน ถ้าใช้ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ ควรใช้สูตร 15-15-15 ใช้ 200 กรัม ต่อ 1 ครั้ง หรือใช้ปุ๋ยอินทรีย์สลับกับปุ๋ยคอกทุก ๆ 3 เดือน

- การให้น้ำ พริกไทยเป็นพืชชอบน้ำ แต่ไม่ชอบน้ำขัง ควรใช้ระบบสปริงเกอร์ช่วยในการให้น้ำ

- การกำจัดวัชพืช ควรทำพร้อมกับการพรวนดินและใส่ปุ๋ยทุกครั้ง

- การป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรู ควรใช้สารเคมีกำจัดแมลงด้วงเจาะเถา เพลี้ยต่าง ๆ และยาป้องกันโรคเน่าโรคราพริกไทย โรครากขาว โรครากปม เป็นต้น

15. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

- ฤดูกาลการเก็บเกี่ยว เมื่อพริกไทยอายุ 1 – 3 ปี จะเริ่มให้ผลผลิต ส่วนมากจะเก็บผลผลิตช่วงเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม

- วิธีการเก็บเกี่ยว จะเก็บเกี่ยวได้ 2 แบบ คือ ถ้าพริกไทยดำเก็บช่อผลเมื่อแก่ที่เมล็ดแข็ง แต่ผลยังเขียวอยู่ ถ้าพริกไทยล่อนจะเก็บเกี่ยวช่อผลเริ่มออกสีเหลืองและสีแดง

- การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว เมื่อจะทำพริกไทยดำ นำพริกไทยที่เก็บไปตากแดดทันที 4 – 5 วัน จนแห้ง แล้วนำไปอบอีกครั้งจนแห้งสนิท เมื่อจะทำพริกไทยล่อน นำพริกไทยไปแช่น้ำ แล้วนำมาล่อนเอาเปลือกออก และนำไปตากแดดจนแห้ง

- การบรรจุและการเก็บรักษา เมื่อได้พริกไทยดำ หรือพริกไทยล่อนใส่ถุงส่งจำหน่ายต่อไป หรือถ้าจะเก็บควรเก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิปกติ (ไม่ควรเก็บเกิน 2 ปี)

16. การจำหน่าย

- พริกไทยดำ ราคา กิโลกรัมละ 200-600 บาท

- พริกไทยล่อน ราคา กิโลกรัมละ 280-380 บาท



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
กระทรวงสาธารณสุข