

มะตูม



1. ชื่อสมุนไพร มะตูม (MATUM)
2. ชื่อวิทยาศาสตร์ *Aegle marmelos* (L.) Corrêa ex Roxb. ชื่อวงศ์ Rutaceae
3. ชื่ออื่น กะทันตาเถร ตุ่มตั้ง ตุ่ม (ปัตตานี), บักตูม (ภาคอีสาน), มะปิ่น (ภาคเหนือ), bael, bel, Bengal quince, golden apple, wood apple, stone apple, Indian baelfruit, Indian quince

4. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ไม้ต้นขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ผลัดใบ สูง 6–12 เมตร โคนต้นและกิ่งก้านมีหนามยาว แข็ง

ใบ เป็นใบประกอบ เรียงสลับ มีใบย่อย 3 ใบ ใบย่อยรูปรีหรือรูปไข่แกมรูปใบหอก ใบกลางกว้าง 2-7 เซนติเมตร ยาว 4-13 เซนติเมตร ปลายแหลม โคนมน ขอบหยักเป็นซี่ฟันละเอียดและเป็นคลื่น เกือบทั้งใบ เมื่อส่องดูจะเห็นจุดโปร่งแสงอยู่ทั่วไป ใบข้างรูปรีคล้ายใบกลาง แต่ขนาดเล็กกว่า เรียงตรงข้าม

ดอก ออกเป็นกระจุกมี 2-3 ดอก หรือเป็นช่อแบบกระจุก ดอกสมบูรณ์เพศ มีกลิ่นหอม กลีบเลี้ยงมี 4 กลีบ โคนเชื่อมติดกัน ปลายแยกเป็นแฉก กลีบดอกมี 4 กลีบ รูปไข่กลับแกมรูปขอบขนาน เกือบทั้งใบ เมื่อส่องดูจะเห็นจุดโปร่งแสงอยู่ทั่วไป ใบข้างรูปรีคล้ายใบกลาง แต่ขนาดเล็กกว่า เรียงตรงข้าม

ดอก ออกเป็นกระจุกมี 2-3 ดอก หรือเป็นช่อแบบกระจุก ดอกสมบูรณ์เพศ มีกลิ่นหอม กลีบเลี้ยงมี 4 กลีบ โคนเชื่อมติดกัน ปลายแยกเป็นแฉก กลีบดอกมี 4 กลีบ รูปไข่กลับแกมรูปขอบขนาน เกือบทั้งใบ เมื่อส่องดูจะเห็นจุดโปร่งแสงอยู่ทั่วไป ใบข้างรูปรีคล้ายใบกลาง แต่ขนาดเล็กกว่า เรียงตรงข้าม

ผล แบบผลมีเนื้อหลายเมล็ด รูปค่อนข้างกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 8-10 เซนติเมตร ผิวเรียบและแข็ง เนื้อผลมีลักษณะใส เหนียว ภายในแบ่งออกเป็น 8-16 ช่อง มี 6-10 เมล็ด

5. ส่วนที่ใช้ทำยา

ชิ้นส่วนของผลหั่นตามขวาง แข็งและแข็ง รูปค่อนข้างกลม ขอบเป็นเปลือกแข็งสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในหดรัดตัวบางกว่าขอบสีส้มอมสีน้ำตาลถึงน้ำตาลแดง ผิวบางส่วนเป็นมันวาว มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รสขมฝาด

6. สรรพคุณของแต่ละส่วนที่ใช้ทำยา

ตำราสรรพคุณยาไทยว่ามะตูมมีรสฝาดร้อนปราศร้อน บำรุงธาตุ แก้ท้องเสีย ขับลม และบำรุงกำลัง

7. รายงานการวิจัยปัจจุบัน

ข้อมูลจากการศึกษาวิจัยพรีคลินิกพบว่า สารสกัดผลมะตูมมีฤทธิ์ลดการท้องเดินหรือการสะสมน้ำในลำไส้ของสัตว์ทดลองที่ได้รับน้ำมันละหุ่งเป็นยาถ่าย รวมทั้งมีฤทธิ์ยับยั้งการบีบตัวของลำไส้ และมีรายงานว่าสารสกัดด้วยน้ำของผลมะตูม ยังแสดงฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของสัตว์ทดลอง และมีฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน

8. สารสำคัญ

มะตูมมีสารกลุ่มคูมาริน (coumarins) เช่น อิมเพอราโทริน (imperatorin), อัมเบลลิเฟอรอน (umbelliferone) นอกจากนี้ ยังมี บีตา-ซิโทสเตอรอล (β -sitosterol) สติกมาสเตอร์อล (stigmasterol) แทนนิน (tannins) กัม (gum) เพกทิน (pectin) และกรดไขมันปาล์มมีติก (palmitic acid)

9. แหล่งกำเนิด และกระจายพันธุ์

พืชชนิดนี้เป็นพืชที่พบตามป่าที่มีสภาพแห้งแล้งในคาบสมุทรอินเดีย ศรีลังกา ปากีสถาน และแพร่กระจายพันธุ์มาสู่ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น ประเทศไทย มาเลเซีย อินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์

10. พื้นที่เหมาะสมในการปลูกในประเทศไทย

- ลักษณะพื้นที่ พื้นที่ดอน น้ำท่วมไม่ถึง สวนผลไม้ สวนป่าหัวไร่ปลายนา
- ภาค ทั่วประเทศของประเทศไทย
- จังหวัด ทุกจังหวัดของประเทศไทย

11. การคัดเลือกพันธุ์ (พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย)

- พันธุ์ที่ใช้เป็นยา พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป (มะตูมไซ่ มะตูมแข็ง มะตูมนิม)
- พันธุ์ที่ใช้เป็นอาหาร พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป (มะตูมไซ่ มะตูมแข็ง มะตูมนิม)

12. การขยายพันธุ์

ขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด เมื่อผลมะตูมแก่จะมีสีเหลืองนำเมล็ดมาล้างน้ำเอาเยื่อออก แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง นำไปเพาะในกระบะเพาะประมาณ 3 – 4 สัปดาห์ จะงอกเป็นต้นอ่อน พอสุงประมาณ 3 – 5 เซนติเมตร แยกลงถุงเพาะชำที่ผสมดินกับปุ๋ยคอก และมะพร้าวสับลงละ 1 – 2 ต้น เอาไว้ในเรือนเพาะชำ รดน้ำให้ชุ่มชื้นอยู่เสมอ เพื่อรอการปลูกต่อไป

13. การปลูก/สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูก

- ฤดูกาลเพาะปลูก ปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่ต้องรดน้ำ นิยมปลูกในฤดูฝนช่วงเดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม
- การเตรียมดิน โดยการขุดหลุมกว้าง 50 เซนติเมตร ยาว 50 เซนติเมตร ลึก 50 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมักคลุกเคล้ากับดินก้นหลุม ควรปลูกห่างกัน 4 – 5 เมตร
- วิธีการปลูก เมื่อต้นกล้าอายุ 1 – 2 ปี เอาลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้กลับดิน ปักไม้พุงต้นผูกเชือก และรดน้ำให้ชุ่มชื้นอยู่เสมอ

14. การปฏิบัติดูแลรักษา

- การให้ปุ๋ย เมื่อปลูกมะตูมได้ 3 เดือน นำการพรวนดินและใส่ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ สูตร 15-15-15 ประมาณ 100 กรัมต่อต้น อาจจะใช้สลับกับปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก ปีละ 1 – 2 ครั้ง



- การให้น้ำ มะตูมเป็นพืชทนแล้งได้ดี ปุ๋ยคอกสามารถปล่อยตามธรรมชาติได้
- การกำจัดวัชพืช ควรกำจัดวัชพืชพร้อมกับการพรวนดินและใส่ปุ๋ย
- การป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรู มะตูมระยะแรกจะมีหนอนกัดกินใบอ่อน ควรฉีดพ่นด้วยสารจำพวก เซฟวิน S85 มาลาไรเออน ฉีดพ่นทุก ๆ 1 เดือน พอขึ้นปีที่ 2 มะตูมจะเริ่มโตเร็ว งดการใช้สารเคมี

15. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

- ฤดูกาลการเก็บเกี่ยว เก็บเกี่ยวช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน (มะตูมให้ผลผลิตเมื่ออายุ 10 ปี ขึ้นไป)
- วิธีการเก็บเกี่ยว โดยการใช้ไม้สอยลูกมะตูมที่ยังอ่อนอยู่ขนาดโตเต็มที่แล้ว แต่เปลือกยังเขียวอยู่ ส่วนมากจะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 – 3 นิ้ว
- การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว เมื่อได้มะตูมมาแล้ว นำมาล้างน้ำให้สะอาด และนำมาผานตามขวางของลูก แล้วนำไปตากแดดที่ประมาณ 7 – 10 วัน จนแห้ง แล้วนำไปอบอีกครั้งจนแห้งสนิท
- การบรรจุและการเก็บรักษา เมื่อได้มะตูมแห้งมาแล้ว นำใส่กระสอบ เพื่อส่งจำหน่ายต่อไป หรือจะเก็บไว้ในกระสอบโปร่ง ๆ หรือถุงปุ๋ยใหม่ ๆ เก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิปกติ และมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

16. การจำหน่าย

ผลมะตูมแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 50-60 บาท



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
กระทรวงสาธารณสุข