กระดานข่าวงานวิจัยใช้ได้จริง :

จำปาดะ

พืชอาหาร พืชสมุนไพร

กลุ่มวิจัยพฤกษศาสตร์และพิพิธภัณฑ์พืช
สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร
รายสัปดาห์ที่ ๓ ประจำเดือนกันยายน

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Artocarpus integer* Merr.

วงศ์ : Moraceae

ชื่อสามัญ : Champedak มาจากภาษามาเลย์ chempadak หรือได้ชื่อว่า Golden Jackfruit เนื่องจากเหมือนขนุนแต่มีสีเข้มกว่า

ชื่ออื่น : จำปาดะ (ทั่วไป) จำปาเดาะ (ภาคใต้)

ถิ่นกำเนิด พบที่คาบสมุทรมลายู บอร์เนียว สุมาตรา สุลาเวสี โมลุกกะ และปาปัว ในไทยพบ เฉพาะทางภาคใต้ที่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ตรัง ภูเก็ต สงขลา ยะลา และนราธิวาส ขึ้นในป่าดิบชื้นและปลูกเป็นไม้ผลทั่วไปในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมพม่าและเวียดนาม และในอินเดีย ในไทยพบปลูกเฉพาะทางภาคใต้ในระดับต่ำ ๆ

การกระจายพันธุ์

จำปาดะเป็นพันธุ์ไม้ที่ปลูกกันรอบบ้านเกษตรกรในพื้นที่ภาคใต้ จัดเป็นไม้ผลพื้นเมืองของภาคใต้ พบทั่วไปตั้งแต่จังหวัดชุมพร ลงไป ปลูกกันมากใน มาเลเซียและอินโดนีเซีย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ไม้ต้น ส่วนมากสูงถึงประมาณ 20 ม. เป็นพืชที่อยู่ในตระกูลเดียวกันกับขนุน ซึ่งมีทั้งทรงพุ่ม ใบและการติดลูกตามต้นคล้ายกัน แต่จำปาดะจะติดลูกดกตามต้น ติดผลเป็นฤดูกาลและให้ผลดกกว่าขนุนมีขนหยาบหรือขนสากสั้น ๆ สีน้ำตาลตามกิ่งอ่อน หูใบ เส้นแขนงใบด้านบน แผ่นใบด้านล่าง ก้านใบ และก้านช่อดอก หูใบเรียวหุ้มยอดยาว 1.5 - 9 ซม. **ใบ** เรียงเวียน รูปรี รูปไข่กลับ หรือแกมรูปขอบขนาน มีเกสรเขียวเป็นมัน ก้านใบยาวได้ถึง 3 ซม. **ดอก** ดอกตัวผู้คล้ายทรงกระบอก มีขนาดประมาณ 3 - 3.5 ซม.ก้านยาวประมาณ 3 - 6 ซม.ดอกมีสีขาวหรือสีเหลือง ส่วนดอกตัวเมียจะมีขนาดประมาณ 1.5 ซม. และเกสรตัวเมียจะมีขนาด 3 - 6 ซม. ช่อดอกออกเดี่ยว ๆ ตามซอกใบ กิ่ง หรือลำต้น ดอกจำนวนมาก ใบประดับวงใน (inteflora bracts) ไม่มีช่อเพศผู้แบบช่อเชิงลด รูปรีหรือรูปทรงกระบอก ยาว 1.5 - 5.5 ซม.ก้านช่อยาวถึง 6 ซม. ดอกแยกกัน กลีบรวมรูปหลอด ยาวประมาณ 1 มม.ปลายจัก 2 พู เกสรเพศผู้มี 1 อันยาวกว่าหลอดกลีบเล็กน้อย ช่อเพศเมียรูปไข่กลับหรือรูปทรงกระบอก ก้านช่อยาว 1.5 - 10 ซม. กลีบรวมเชื่อมติดกับดอกข้าง ๆ รังไข่แยกกัน **ผล** ผลรวมเกิดจากกลีบรวมที่เชื่อมติดกันพัฒนาเป็นช่อรูปทรงกระบอกอ้วน ๆ หรือเกือบกลม ยาว 20 - 35 ซม.ผลติดบนแกนกลาง แยกกัน รูปรียาวประมาณ 3 ซม.ผนังผลหนา เมล็ดขนาดใหญ่ ไม่มีเอนโดสเปอร์ม ต้นโตเต็มวัยจะเริ่มติดผลตั้งแต่ต้นฤดูฝน ประมาณเดือนพฤษภาคมและจะวายประมาณเดือนพฤศจิกายน ผลสุกจะส่งกลิ่นหอมฉุน เนื่องจากมีสารประกอบพวกอัลดีไฮด์ เนื้อในผลสีแดงเข้มและสีเหลือง มีรสหวาน เนื้อหุ้นเมล็ดค่อนข้างเละ

การใช้ประโยชน์

ใบอ่อน เป็นผักจิ้มหรือใช้รับประทานร่วมกับส้มตำได้

แก่น ของต้นจำปาดะนำไปต้มใช้ย้อมผ้าให้สีเหลือง

ผล ผลสุกมีรสหวาน ซึ่งอาจจะนำมาบริโภคโดยตรง หรือนำมาคลุกกับแป้ง น้ำตาล ไข่ นม งา แล้วนำไปทอดน้ำมัน เป็น "ขนมจำปาดะ" ซึ่งนิยมกันมากในภาคใต้เนื่องจากมีกลิ่นหอมเฉพาะของจำปาดะ ใช้ทำเป็นขนมหวาน เช่น ข้าวต้มมัดไส้จำปาดะ เป็นสูตรเดียวกันกับข้าวต้มมัดทั่วไป แต่ต้องแกะเอาเมล็ดออกเอาเฉพาะเนื้อมาใช้แทนกล้วยรสชาติหวาน หอมมัน เข้มข้นมาก หรือใช้ทำเป็นข้าวตอกน้ำกะทิจำปาดะ แกงบวดจำปาดะ เป็นต้น

เมล็ด สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างเช่นเดียวกันกับเมล็ดขนุน แต่มีความแน่นและออกรสมันกว่า โดยปกติจะนิยมเผาหรือต้มกินโดยตรง หรือบางครั้งก็ใช้เสริมเครื่องแกงส้ม แกงมัสมั่น แกงไตปลา และ แกงกะทิ ร้านอาหารหลายแห่งทางภาคใต้ นำมาเป็นส่วนประกอบของแกงจืดและอาหารประเภทผัด โดยนำไปต้มให้สุกเสียก่อนแล้วหั่นเป็นชิ้น เมล็ดจำปาดะเป็นส่วนที่มีคุณค่าทางอาหารสูง

ลำต้น สามารถใช้ทำเฟอร์นิเจอร์หรือใช้เป็นวัสดุก่อสร้าง อุปกรณ์ทำการเกษตร ฯลฯ

เรียบเรียงข้อมูล น.ส.วิลาสินี จิตต์บรรจง
นักวิชาการเกษตรการชำนาญการพิเศษ