



# กระดานข่าว

## งานวิจัย ใช้ได้จริง :

### พืชอาหาร พืชสมุนไพร

Bangkok Herbarium (BK)

รายสัปดาห์ที่ 1 ประจำเดือนธันวาคม 2561

กลุ่มวิจัยพฤกษศาสตร์และฟิสิกส์พืช

สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร

## มะอึก

(Solanum, Bolo Maka)

*Solanum stramonifolium* Jacq.

SOLANACEAE

ชื่ออื่น : มะเขือปู้, มะปู้ (ภาคเหนือ),  
ยังคุดดี (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน)



### ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ต้นมะอึก สันนิษฐานว่าน่าจะมีถิ่นกำเนิดในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งรวมไปถึงประเทศไทยด้วย ลำต้นเป็นพืชล้มลุก มีลำต้นเดี่ยว เป็นไม้ทรงพุ่มขนาดกลาง ลำต้นมีลักษณะกลม ลำต้นตั้งตรงแข็งและเหนียว แตกกิ่งก้านได้ ลำต้นมีขนนุ่มๆ สีน้ำตาลอ่อนปกคลุม มีกลิ่นเฉพาะตัว ใบเดี่ยว ออกเรียงสลับกัน มีลักษณะทรงรียาวรี ใบใหญ่ โคนใบเว้า ปลายใบแหลม ขอบใบเป็นรอยหยักเว้า มีก้านใบยาว ใบมีสีเขียว มีขนนุ่มๆ สีน้ำตาลอ่อนปกคลุมทั่วทั้งก้านและใบ รากเป็นระบบรากแก้ว มีลักษณะกลม แทะลึกลงในดิน มีรากแขนงและรากย่อย รากออกตามรอบๆลำต้น มีสีน้ำตาล ดอกออกเป็นช่อ อยู่เป็นกระจุก ดอกมีลักษณะรูปกรวย กลีบดอกมีสีขาว มีเกสรเป็นเส้นสีเหลือง มีกลีบเลี้ยงสีเขียว ก้านช่อดอกจะยาว ดอกออกบริเวณซอกใบ หรือออกบริเวณข้อของกิ่ง ผลเดี่ยวมีลักษณะทรงกลม ผิวเปลือกมีขนนุ่มหนาแน่นทั่วผล ผลดิบมีสีเขียว เนื้อเหนียว ฉ่ำน้ำ มีรสชาติขื่นฝืด ผลสุกจะมีสีเหลืองอมน้ำตาล มีรสชาติเปรี้ยว ซึ่งรสและกลิ่นจะมีเอกลักษณ์พิเศษในตัวของมัน มีเมล็ดแบนกลมเล็กๆ สีขาวนวล จำนวนมากอยู่ข้างใน ใช้ประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้ เมล็ดมีขนาดเล็กๆ จำนวนมาก อยู่ภายในผลแก่ เมล็ดมีลักษณะแบนกลมเล็กๆ มีสีขาวนวล และจะออกผลในช่วงปลายฤดูฝน

มะอึก เป็นพืชสวนครัวที่นิยมรับประทานและมีการเพาะปลูกอย่างแพร่หลายทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มักไม่นิยมปลูกเพื่อเป็นการค้าสักเท่าไร จึงไม่พบเห็นได้บ่อยเท่ามะแว้ง และมะเขือพวง จึงอาจกล่าวได้ว่ามะอึกเป็นมะเขือป่าที่เป็นลูกครึ่งอยู่ระหว่างมะเขือพวงกับมะแว้งนั่นเอง ซึ่งโดยเราจะนิยมใช้ผลแก่หรือผลสุกเต็มที่รับประทานเป็นผักแกล้มหรือจิ้มกับน้ำพริกต่างๆ ให้รสชาติฝืดเล็กน้อยอร่อยมาก หรือจะใช้เปลือกผลเอาเมล็ดทิ้งแล้วหั่นเป็นฝอยๆ ใช้โขลกรวมกับน้ำพริกกะปิเพื่อเพิ่มรสชาติก็ไม่น้อย หรือจะหั่นเป็นชิ้นทั้งเมล็ดใส่รวมกับส้มตำก็ได้เหมือนกัน

ที่มาข้อมูล : นางสาวพรเพ็ญ สุภาโชค

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ