

การเตรียมวัตถุดิบสมุนไพรประเภทหัว

วัตถุดิบสมุนไพร คือ สมุนไพรหรือสารใด ๆ ที่มีคุณภาพตามที่กำหนด ซึ่งนำมาใช้ในการผลิตยา แต่ไม่หมายความรวมถึง วัสดุสำหรับการบรรจุ (กองควบคุมยา กระทรวงสาธารณสุข, 2548)

หลักการทำให้แห้งด้วยการอบ

1. ควรทำให้แห้งเร็วที่สุด เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา
2. ใช้อุณหภูมิที่เหมาะสม
3. ควรมีการหมุนเวียนของอากาศ เพื่อระบายลมร้อนออกไป
4. สมุนไพรที่จะอบต้องผ่านกระบวนการล้างทำความสะอาดก่อน
 - ชนิดที่ล้างทำความสะอาดได้ เช่น โพล ขมิ้น ควรมีการลดขนาดก่อน
 - ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ เช่น ตำบอย ดอกบุนนาคก่อนนำเข้าตู้อบ ต้องมีการคัดแยกสิ่งปลอมปน ออกก่อน จึงนำเข้าตู้อบและผึ่งลมให้สะเด็ดน้ำก่อนนำไปอบ
5. เกลี่ยหรือวางสมุนไพรบนภาชนะนำเข้าตู้อบ ไม่ควรวางทับซ้อนหนาจนเกินไป จะทำให้แห้งช้า เน่าเสีย และเกิดเชื้อราได้
6. พืชสดที่ผ่านน้ำหรือมีขนาดใหญ่ ควรย่อยขนาดก่อนอบแห้งเพื่อให้แห้งเร็วขึ้น เช่น เหง้า รากบางชนิด

อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบสมุนไพร

ส่วนของสมุนไพร	อุณหภูมิที่ใช้ (องศาเซลเซียส)	ตัวอย่างพืช
- ดอก ใบ	ไม่เกิน 40	บัวบก รวงจืด ใบเตย ดอกเก๊กฮวย ดอกอัญชัน
- เปลือก ต้น ราก กิ่ง	ไม่เกิน 65	อบเชย
- ผล และเมล็ด	ไม่เกิน 90	สมอไทย สมอพิเภก
- ชนิดที่มีน้ำมันหอมระเหยง่าย	ไม่เกิน 30	เปปเปอร์มินต์
- ชนิดที่มีไกลโคไซด์ และอัลคาลอยด์	ไม่เกิน 60	มีไกลโคไซด์ : เมล็ดชุมพวงเทศ ถูกประค้ำคั่วด้วย มี อัลคาลอยด์ : พริกไทยดำ เมล็ดสะเดา

ที่มา กองควบคุมยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ; 2548

การทำแห้งสมุนไพรประเภทหัว

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3	ตัวอย่างพืช
ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบสมุนไพรให้สะอาด	นำวัตถุดิบสมุนไพรไปล้างน้ำสะอาดให้สะอาด	นำวัตถุดิบสมุนไพรไปล้างน้ำสะอาดให้สะอาด	ตัวอย่างพืช : หัวขมิ้น
			
โพล			
			
กิ่ง			
			
ขมิ้นชัน			
			
กระชายดำ			

การจัดเก็บวัตถุดิบสมุนไพร

ดูหรือภาชนะที่จัดเก็บต้องสะอาด ไม่ถูกดินหรือทำปฏิกิริยากับสมุนไพร สามารถป้องกันฝุ่นละอองหรือแมลงทำลาย ห้ามใช้ถุงหรือภาชนะที่เคยบรรจุสารเคมีอันตรายหรือยาฆ่าแมลง

ควรแยกเก็บสมุนไพรแต่ละชนิดให้เป็นสัดส่วน เขียนชื่อ วัน/เดือน/ปี ที่รับเข้าหรือจัดเก็บรวมทั้งระบุน้ำหนักสมุนไพรติดไว้ข้างภาชนะให้เรียบร้อย เพื่อให้ง่ายและสะดวกในการนำไปใช้

เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา ในทุก 1-3 เดือน ควรมีการสำรวจ สมุนไพรที่เก็บในหีบห่อ ถ้าสมุนไพรหีบห่อมีความชื้นหรือเสียงที่จะเกิดราต้องนำสมุนไพรนั้นไปผึ่ง ตากแดด หรืออบ

จัดเก็บวัตถุดิบในท้องที่สะอาด ภาชนะต้องสะอาด ไม่มีฝุ่นละอองหรือเศษสมุนไพรตกหล่นอยู่ตามพื้นจะสามารถป้องกันสัตว์หรือแมลงได้ ทำความสะอาดห้องเก็บสมุนไพรเป็นประจำและจัดวางให้เป็นระเบียบ และไม่ควรวางภาชนะสมุนไพรบนพื้น

สมุนไพรที่มีปริมาณน้อย ๆ ควรแบ่งเก็บในภาชนะปิดสนิทและเหมาะสม จะดีกว่าเก็บในภาชนะขนาดใหญ่เกินไป เพราะการเปิดภาชนะหลายครั้งสมุนไพรจะดูดความชื้นและอาจปนเปื้อนฝุ่นละออง แบคทีเรียหรือเชื้อราได้ง่าย



ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร