



องค์ความรู้ภูมิปัญญาของปราชญ์ชาวบ้าน
นายบรรจง แสนยะมูล
ศูนย์เรียนรู้ไร่แสนดีเกษตรทฤษฎีใหม่
เลขที่ ๑๘๕ หมู่ที่ ๗ บ้านหนองยาง ตำบลหัวขวาง อำเภอโกสุมพิสัย
จังหวัดมหาสารคาม

๑. ชื่อองค์ความรู้ การทำน้ำเฝือกเพื่อสุขภาพและนวัตกรรม ๔.๐ เซรัมน้ำเฝือก

บทนำ

น้ำเฝือกเป็นน้ำธรรมชาติที่ได้จากการเจาะรูจากลำเฝือกหรือจากการตัดกิ่งเฝือกในตอนกลางคืน น้ำเฝือกมีประโยชน์แบบพื้นบ้านคือเป็นเครื่องดื่มเพื่อให้ร่างกายสดชื่นแข็งแรง และใช้ประโยชน์ทางการแพทย์เพื่อต้านการอักเสบ ต้านจุลชีพและดื่มขับสารพิษออกจากร่างกาย แก้ประจำเดือนมาไม่ปกติ ใช้ล้างหน้าเพื่อบำรุงผิวหน้าให้สวย พบสารจำพวกฟีนอลิกและกรดคลอโรเจนิก สารดังกล่าวมีฤทธิ์ทางชีวภาพหลายประการ เช่น ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย แก้แพ้ และฤทธิ์ลดการสร้างเม็ดสีเมลานินซึ่งเป็นเม็ดสีที่ทำให้ผิวหนังของมนุษย์มีคล้ำหรือ สีดำ

ด้านงานวิจัย ได้ทำงานวิจัยในโครงการ การพัฒนาตำรับเครื่องดื่มสมุนไพรจากน้ำเฝือก (น้ำเฝือกพร้อมดื่ม) โครงการนี้ได้รับทุนอุดหนุนโครงการวิจัยเพื่อการบ่มเพาะธุรกิจวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (STI) ศูนย์ความร่วมมือภาคอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปี ๒๕๕๙

คณะผู้ร่วมโครงการ

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| ๑. ผศ.ดร.เมธิน ผดุงกิจ | คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม |
| ๒. ผศ.ดร.พรพรรณ เหล่าวีระสุวรรณ | |
| ๓. นายบรรจง แสนยะมูล | ห้างหุ้นส่วนจำกัดไร่แสนดี |

จากผลงานวิจัยพบว่า ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อนเกินมาตรฐานจากน้ำเฝือกเก็บสด แต่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียทั้งหมดและปริมาณยีสต์และราทั้งหมดเกินมาตรฐาน ในน้ำเฝือกที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๕ วัน จากผลงานวิจัยนี้จึงนำน้ำเฝือกบรรจุในขวดแก้วไปผ่านการฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งแรงดันไอน้ำที่ ๑๒๑ องศาเซลเซียสเป็นเวลา ๑๕ นาที ผลการทดสอบพบว่า ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของน้ำเฝือกบรรจุในขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อมีค่าเท่ากับ ๙.๕๘ + ๐.๔๐ mg GAE/L และ ๙.๔๙ + ๑.๒๔% ตามลำดับ และหลังจากทิ้งไว้หนึ่งเดือน พบว่าปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินมาตรฐาน นอกจากนี้ยังตรวจพบแร่ธาตุ แคลเซียม เหล็ก และแมงกานีสอีกด้วย การศึกษาครั้งนี้ แนะนำให้ฆ่าเชือน้ำเฝือกด้วยหม้อนึ่งแรงดันไอน้ำเพื่อที่กำจัดจุลินทรีย์รวมสปอร์ของมันด้วย

ผลการศึกษาหาปริมาณสารฟีนอลิก ทั้งน้ำเฝือกสดและน้ำเฝือกหนึ่งฆ่าเชื้อ พบว่ามีสารฟีนอลิกเล็กน้อย มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ

๒. วัสดุอุปกรณ์

- ๒.๑ กรรไกรตัดกิ่ง
- ๒.๒ ถุงพลาสติกใสขนาด ๗x๑๑
- ๒.๓ เชือกฟาง

๓. ขั้นตอนการทำ

การทำน้ำไผ่จะทำตอนกลางคืน ตั้งแต่เวลา ๒๒.๐๐ น. เป็นต้นไป โดยการสังเกตที่ใบไผ่จะมีหยดน้ำใสๆ อยู่ตรงปลายใบ หมายความว่าตอนนี้สามารถทำน้ำไผ่ได้ จากนั้นใช้กรรไกรตัดกิ่งไผ่ จะปรากฏน้ำใสๆ ไหลออกมา ให้ใช้ถุงพลาสติกครอบรอยตัด และใช้เชือกมัดให้แน่น เพื่อป้องกันมดและอากาศเข้าไปในน้ำไผ่ น้ำไผ่ก็จะหยดไหลลงในถุง และจะทำการเก็บน้ำไผ่ตอนเช้าเวลา ๐๕.๐๐ น. หรือก่อนพระอาทิตย์ขึ้น

๔. ข้อควรระวัง

ไผ่ในเมืองไทยมีหลายตระกูล หลายชนิด การจะทำน้ำไผ่เพื่อนำมาดื่มสดๆ จึงควรมีความระมัดระวังคือ

๔.๑ ไผ่ป่าไม่ควรทำน้ำไผ่เพื่อดื่มสดๆ เนื่องจากมีสารไซยาโน ซึ่งเป็นสารมีพิษต่อร่างกาย

๔.๒ ไผ่หลายชนิดมีสารที่ก่อให้เกิดสารยูลิก จึงควรเลือกไผ่ที่ไม่มีสารยูลิก คือไผ่กิมฮุง

๔.๓ เมื่อเก็บน้ำไผ่เสร็จควรรีบแช่น้ำแข็งทันที อย่าให้น้ำไผ่ถูกแดดเด็ดขาด เพราะจะให้น้ำไผ่บูด

๕. ประโยชน์ของน้ำไผ่

๕.๑ ขับสารพิษออกจากร่างกาย ใช้ดื่มทำให้ร่างกายแข็งแรง สดชื่น

๕.๒ ใช้ล้างหน้าเพื่อบำรุงผิวหน้าให้สดชื่น อ่อนนุ่ม สวย ดูอ่อนกว่าวัย

๕.๓ ลดการสร้างเม็ดสีเมลานิน ซึ่งเป็นเม็ดสีที่ทำให้ผิวหนังของมนุษย์มีสีคล้ำหรือสีดำ

๕.๔ ใช้ต่อยอดในการเซรั่มน้ำไผ่ บำรุงผิวหน้า

๖. ต้นทุนการผลิต

๖.๑ น้ำไผ่ ๑ ขวดสีชา ขนาดบรรจุ ๒๐๐ml. ราคาต้นทุนอยู่ที่ ๑๐ บาท ราคาขายขวดละ ๓๐ บาท

๖.๒ เซรั่มน้ำไผ่ ขนาดขวดบรรจุ ๑๕ ml. ต้นทุนขวดละ ๑๐๐ บาท ราคาขายขวดละ ๒๙๐ บาท

๗. รูปภาพประกอบ

