

เห็ดน้ำแป้ง

เห็ดน้ำแป้ง ชาวบ้านภาคอีสานนิยมเก็บมาทำแกงผสมกับเห็ดชนิดอื่นๆ ในช่วง พ.ค.-มิ.ย. ซึ่งหากมีฝนตกหนักติดต่อกัน 2-3 วัน แล้วตามด้วยแดดร้อน อากาศอบอ้าว จะพบเห็ดชนิดนี้ผุดขึ้นในป่าเต็งรัง ป่าเบญจพรรณ ป่าดิบแล้ง

ขึ้นเป็นดอกเดี่ยว ขนาด 3-10 ซม. รูปทรงคล้ายกระจุยกลวงดอกเป็นแอ่งเล็กน้อย ปกคลุมด้วยเกล็ดสีขาว ขอบมีริ้ว ดอกมีขนาด 5-7 ซม. เมื่อดอกแก่จัดสามารถนำมาบริโภคได้ บริเวณขอบมักมีสีขาว ครีบทึบดำ ครีบทว่าง เรียงห่าง

เล็กน้อย ครีบสีขาว ริมขอบมีวงลงเล็กน้อยผิวแตกเป็นแผ่นบางๆ สีขาวหรือน้ำตาลอ่อน กระจายตามรศมีดอก

ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมผลิตพันธุ์สมุนไพร (สนส.) ศูนย์ความหลากหลายทางชีวภาพ (สคช.) และ ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (สนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ร่วมกันศึกษาวิจัยเห็ดน้ำแป้ง สกัดเอาสารสำคัญ



พบว่ามีส่วน 4, 5-dicaffeoylquinic acid สรรพคุณทางเภสัชวิทยาช่วยเสริมประสิทธิภาพการทำงานของเซลล์เม็ดเลือดขาวชนิด macrophage ซึ่งทำหน้าที่กำจัดจุลินทรีย์สิ่งแปลกปลอม และเซลล์ที่ตายแล้ว ได้สูงกว่าสารเบต้ากลูแคน 2 เท่า และยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ มีฤทธิ์ยับยั้งเซลล์มะเร็งปากมดลูก (HeLa cells) ชักนำให้เกิดการตายของเซลล์มะเร็ง โดยเฉพาะเซลล์มะเร็งปากมดลูก และเซลล์มะเร็งตับ

จากสรรพคุณทางเภสัชวิทยา วว. จึงนำสารสกัดจากเห็ดน้ำขามาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์ชนิด "รัสซูล่า (RUSSULA)"

ช่วยเพิ่มมูลค่าเห็ดพื้นเมืองให้เกษตรกร และเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคหากมีการเพาะเห็ดน้ำแป้งได้แพร่หลาย... สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0-2577-9000 หรือ Call center วว. 0-2577-9300.