

มะรุม พืชมหัศจรรย์

นำเสนอเมื่อ : 28 ส.ค. 2552

มะรุม พืชมหัศจรรย์

มะรุม เป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณในหลายด้าน เช่น ราก จะมีรสเผ็ด หวาน ขม แก้อาการบวม บำรุงไฟธาตุ **เปลือก** จะมีรสรอน ช่วยขับลม **ใบ** ช่วยแก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อ แก้อักเสบ **ดอก** ช่วยบำรุงร่างกาย ขับปัสสาวะ ขับน้ำตา **ฝัก** รสหวาน แก้ไขหรือลดไข เป็นต้น

ส่วนที่ใช้ : เปลือกต้น ราก ฝัก ใบ เนื้อในเมล็ด

สรรพคุณ :

ฝัก - ปูรงเป็นอาหารรับประทานแก้ไข้หัวลม
เปลือกต้น - มีรสรอน รับประทานเป็นยาขับลมในลำไส้ ทำให้ผายหรือเรอ คุมธาตุอ่อนๆ (ตัดต้นลมดีมาก)

ราก - มีรสเผ็ด หวานขม แก้บวม บำรุงไฟธาตุ มีคุณสมบัติกับกุมบก

- แก้พิษ ฝี แก้ปวด แก้อักเสบ

แพทย์ตามชนบท ใช้เปลือกมะรุมสดๆ ตำบดพอกแตกๆ อมไว้ข้างแก้ม แล้วรับประทานสุราจะไม่รู้สึกเมาเลย

จากประสบการณ์ เนื้อในเมล็ดมะรุม ใช้แก้ไข้ได้ดี ใบสดมีฤทธิ์เป็นยาระบายอ่อนๆ มีแคลเซียม วิตามินซี แร่ธาตุและสารต้านอนุมูลอิสระสูงมาก การรับประทานเนื้อในเมล็ด และใบสดเป็นประจำสามารถเพิ่มภูมิต้านทานให้ร่างกายได้

ข้อควรระวัง ในคนที่เป็นโรคเลือด G6PD ไม่ควรรับประทาน

"มะรุม" มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Moringa oleifera* Lam. วงศ์ Moringaceae เป็นพืชกำเนิดแถบใต้เขตร้อนเขตร้อน เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางที่ถูกปลูกไว้ในบริเวณบ้านไทยมาแต่โบราณ กินได้หลายส่วน ทั้งยอด ดอก และฝักเขียว แต่ใครๆ ก็นิยมกินฝักมากกว่าส่วนอื่นๆ ต้นมะรุมพบได้ทุกภาคในประเทศไทย ทางอีสานเรียก "ฝักอีฮ่อม หรือฝักอีฮิม" ภาคเหนือเรียก "มะค้อมก้อน" ชาวกะเหรี่ยงแถบกาญจนบุรีเรียก "กาแดง" ส่วนชาวน่านแถบแม่ฮ่องสอนเรียก "ฝักเนื้อไก่" เป็นต้น

ผู้เฒ่าผู้แก่านิยมกินมะรุมในช่วงต้นหนาวเพราะเป็นฤดูกาลของฝักมะรุม หาได้ง่าย รสชาติอร่อยเพราะสดเต็มที่ มีขายตามตลาดในช่วงฤดูกาล คนที่ปลูกมะรุมไว้ในบ้านเท่านั้นจึงจะมีโอกาสลิ้มรสยอดมะรุม ใบอ่อน ช่อดอกและฝักอ่อน ช่อดอกนำไปดองเก็บไว้กินกับน้ำพริก ยอดมะรุม ใบอ่อน ช่อดอก และฝักอ่อนนำมาลวกหรือต้ให้สุก จิ้มกับน้ำพริกปลาร้า น้ำพริกแจ่วบอง กินแหมกกับลาบ ก้อย แจ่วได้ทุกอย่าง หรือจะไชยอดอ่อน ช่อดอกทำแกงส้มหรือแกงอ่อมก็ได้

ส่วนอื่นๆ ของโลกจะใช้ใบมะรุมประกอบอาหารเช่นเดียวกับการใช้ฝักขมฝรัง หรือปูรงเป็นช่อดอกหรืออาหารแบ่งอื่นๆ นอกจากนี้ ใบสดตากแห้งป่นเก็บไว้ได้นานโรยอาหาร เช่นเดียวกับที่ภูมิปัญญาอีสานจังหวัดสกลนครใช้ใบมะรุมแห้งปูรงเขาเครื่อง "ผงนัว"

กับสมุนไพรอื่นไว้แต่งรสอาหารมาแต่โบราณ ส่วนผักอ่อนปรุงอาหารเหมือนถั่วแขก

คุณค่าทางอาหารของมะรุม

มะรุมเป็นพืชมหัศจรรย์ มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสุด กล่าวถึงในคัมภีร์ไบเบิลว่าเป็นพืชที่รักษาทุกโรค

ใบมะรุมมีโปรตีนสูงกว่านมสด 2 เท่า
การกินใบมะรุมตามชนบทของประเทศกำลังพัฒนาและประเทศโลกที่ 3
เป็นการเพิ่มโปรตีนคุณภาพสูงราคาถูกให้กับอาหารพื้นบ้าน

นอกจากนี้ มะรุมมีธาตุอาหารปริมาณสูงเป็นพิเศษที่ช่วยป้องกันโรค นั่นคือ

วิตามินเอ บำรุงสายตา มีมากกว่าแครอท 3 เท่า

วิตามินซี ช่วยป้องกันหวัด 7 เท่าของส้ม

แคลเซียม บำรุงกระดูกเกิน 3 เท่าของนมสด

โพแทสเซียม บำรุงสมองและระบบประสาท 3 เท่าของกล้วย

ใยอาหารและพลังงาน ไม่สูงมากเหมาะกับผู้ที่ควบคุมน้ำหนักอีกด้วย

น้ำมันสกัดจากเมล็ดมะรุม มีองค์ประกอบคล้ายน้ำมันมะกอกดีต่อสุขภาพอย่างยิ่ง

จากอาหารมาเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ

ปัจจุบันชาวญี่ปุ่นผลิตชาใบมะรุมออกจำหน่ายผลิตภัณฑ์ระบุว่าใช้แก้ไข้ปัญหาโรคปากนกกระจอก
หอบหืด อากาศปวดหูและปวดศีรษะ ช่วยบำรุงสายตา ระบบทางเดินอาหาร และช่วยระบายกาก

ประเทศอินเดีย หญิงตั้งครรภ์จะกินใบมะรุมเพื่อเสริมธาตุเหล็ก
แต่ที่ประเทศฟิลิปปินส์และบอสวานาหญิงที่เลี้ยงลูกด้วยนมจะกินแกงจืดใบมะรุม (ภาษาฟิลิปปินส์ เรียก
“มาลิ่งเก”) เพื่อประชนำนมและเพิ่มแคลเซียมให้กับน้ำนมแม่เหมือนกับคนไทย

ประโยชน์ของมะรุม

1. ใช้รักษาโรคขาดอาหารในเด็กแรกเกิดถึง 10 ขวบ และลดสถิติการเสียชีวิต พิการ
และตาบอดได้เป็นอย่างดี

2. ใช้รักษาผู้ป่วยเป็นโรคเบาหวานให้อยู่ในภาวะควบคุมได้

3. รักษาโรคความดันโลหิตสูง

4. ช่วยเพิ่มและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่วัยรุ่น ทานผลผลิตจากมะรุมในระหว่างตั้งครรภ์
เด็กที่เกิดมาจะไม่ติดเชื้อ HIV นอกจากนี้ถ้ารับประทานอย่างน้อยอาทิตย์ละ 3
ครั้งยังช่วยให้คนทั่วไปสามารถสร้างภูมิคุ้มกันให้กับตัวเอง

5. ช่วยรักษาผู้ป่วยโรคเอดส์ให้อยู่ในภาวะควบคุมได้
การรักษาโรคเอดส์ที่ประสบผลสำเร็จในกลุ่มประเทศแอฟริกา

6. ถ้ารับประทานสม่ำเสมอจะช่วยป้องกันไม่ให้เป็นโรคมะเร็ง
แต่ถ้าหากเป็นก็จะช่วยให้การรักษายาบาลง่ายขึ้น ในบางกรณีสามารถหยุดการเจริญเติบโตของโรคร้ายได้
ถ้าใช้ควบคู่ไปกับยาแพทย์แผนปัจจุบัน

หากผู้ป่วยด้วยโรคมะเร็งได้รับการรักษาด้วยรังสี

การดื่มน้ำมะรุมจะช่วยให้การแพ้งรังสีฟื้นตัวเร็วขึ้นและมีร่างกายที่แข็งแรง

7. ช่วยรักษาโรคไขข้ออักเสบ โรคเก๊าท์ โรคกระดูกอักเสบ โรคมะเร็งในกระดูก โรครูมาติซึม

8. รักษาโรคตาเกือบทุกชนิด เช่น โรคต้ามืดตามัวเพราะขาดสารอาหารที่จำเป็น โรคตาต้อ เป็นต้น หากรับประทานสม่ำเสมอ จะทำให้ตามีสภาพที่สมบูรณ์

9. รักษาโรคลำไส้อักเสบ โรคเกี่ยวกับท้อง ท้องเสีย ท้องผูก โรคพยาธิในลำไส้

10. รักษาปอดให้แข็งแรง รักษาโรคทางเดินของลมหายใจ และโรคปอดอักเสบ

11. เป็นยาปฏิชีวนะ

น้ำมันมะรุม

สรรพคุณ..ใช้หยอดจุมรักษาโรคมุมิแพ้ว ไซนัสโรคทางเดินหายใจ ใช้หยอดหูมาและป้องกันพยาธิในหู รักษาอาการเยื่อหูอักเสบ รักษาโรคหูน้ำหนวก ใช้ทาผิวหนังรักษาโรคผิวหนังจากเชื้อราและเชื้อไวรัส รักษาโรคเรื้อรัง สิว รักษาและบำรุงผิวพรรณให้ชุ่มชื้น ใช้ทารักษาแผลสด หูด ตาปลา ใช้ถูนวดบรรเทาอาการบริเวณที่ปวดบวมตามขอ รักษาโรคไขข้ออักเสบ เก๊าท์ รูมาติก เป็นต้น

ชะลอความแก่

กล่าวกันว่ามะรุมมีฤทธิ์ชะลอความแก่ เนื่องจากยังไม่พบรายงานการวิจัยเกี่ยวกับมะรุมในด้านนี้ คาดว่าเป็นการสรุปเนื่องจากมะรุมมีสารฟลาโวนอยด์สำคัญคือ รุทีนและเคอูเควทิน (rutin และ quercetin) สารลูทีนและกรดแคฟฟีโอลลิควินิก (lutein และ caffeoylquinic acids) ซึ่งต้านอนุมูลอิสระ ดูแลอวัยวะต่างๆ ได้แก่ จอประสาทตา ตับ และหลอดเลือดจากการเสื่อมสภาพตามอายุ การกินสารต้านอนุมูลอิสระชะลอการเสื่อมสภาพในเซลล์ร่างกาย

ฆ่าจุลินทรีย์

สารเบนซิลไทโอไซยาเนตโคไซซิด์และเบนซิลกลูโคซิโนเลตค้นพบในปี พ.ศ. 2507 จากมะรุมมีฤทธิ์ต้านจุลชีพ สนับสนุนการใช้รักษาโรคจากมะรุมหยอดหูแก้ปวดหู

ปัจจุบันหลังจากค้นพบแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคกระเพาะอาหาร Helicobacter pylori กำลังมีการศึกษาสารจากมะรุมในการต้านเชื้อดังกล่าว

การป้องกันมะเร็ง

สารเบนซิลไทโอไซยาเนตไกลโคไซซิด์ชนิดหนึ่งและสารไนอาซิไมซิน (niazimicin) จากมะรุมสามารถต้านการเกิดมะเร็งที่ถูกกระตุ้นโดยสารฟออบอลเอสเทอร์ในเซลล์มะเร็งเม็ดเลือดขาวได้

การทดลองในหนูพบว่าหนูที่ได้รับผักมะรุมเป็นอาหารเกิดโรคมะเร็งผิวหนังจากการกระตุ้นน้อยกว่ากลุ่มทดลอง โดยกลุ่มที่กินมะรุมเนื่องจากกินผักมะรุมน้อยกว่ากลุ่มควบคุม

ฤทธิ์ลดไขมันและคอเลสเตอรอล

จากการทดลอง 120 วัน ให้กระต่ายกินผักมะรุม วันละ 200 กรัม ต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวต่อวันเทียบกับยูไลวาสดแตทิน 6 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัวต่อวันและให้อาหารไขมันมาก

ใบมะรุม 100 กรัม (คุณค่าทางโภชนาการของอาหารอินเดีย พ.ศ. 2537)

พลังงาน	26 แคลอรี
โปรตีน	6.7 กรัม (2 เท่าของนม)
ไขมัน	0.1 กรัม
ใยอาหาร	4.8 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	3.7 กรัม
วิตามินเอ	6,780 ไมโครกรัม (3 เท่าของแคโรทีน)
วิตามินซี	220 มิลลิกรัม (7 เท่าของส้ม)
แคโรทีน	110 ไมโครกรัม
แคลเซียม	440 มิลลิกรัม (เกิน 3 เท่าของนม)
ฟอสฟอรัส	110 มิลลิกรัม
เหล็ก	0.18 มิลลิกรัม
แมกนีเซียม	28 มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	259 มิลลิกรัม (3 เท่าของกล้วย)

ทั้งนี้ กลุ่มที่กินมะรุมและยามีคอเลสเตอรอลฟอสโฟไลพิด ไตรกลีเซอไรด์ VLDL LDL ปริมาณคอเลสเตอรอลต่อฟอสโฟไลพิด และ atherogenic index ต่ำลง ทั้ง 2 กลุ่มมีการสะสมไขมันในตับ หัวใจ และหลอดเลือดแดงใหญ่ (เอออร์ตา) โดย

กลุ่มควบคุมปัจจัยด้านการสะสมไขมันในอวัยวะเหล่านี้ไม่มีค่าลดลงแต่อย่างใด กลุ่มที่กินมะรุมพบการขับคอเลสเตอรอลในอุจจาระเพิ่มขึ้น ผู้วิจัยจึงสรุปว่าการกินมะรุมมีผลลดไขมันในร่างกาย

ที่ประเทศอินเดียมีการใช้ใบมะรุมลดไขมันในคนที่โรคอ้วนมาแต่เดิม การศึกษาการกินสารสกัดใบมะรุมในหนูที่กินอาหารไขมันสูงมีปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือดลดลงอย่างมีนัยสำคัญ เทียบกับกลุ่มควบคุม นอกจากนี้กลุ่มทดลองมีปริมาณไขมันในตับและไตลดลง

สรุปว่าการให้ใบมะรุมเพื่อลดปริมาณไขมันทางการแพทย์อินเดียสามารถวัดผลได้ในเชิงวิทยาศาสตร์จริง

ฤทธิ์ป้องกันตับ

งานวิจัยการให้สารสกัดแอลกอฮอล์ของใบมะรุมกรณีทำให้ตับหนูทดลองเกิดความเสียหายโดยไธมอฟิซิน พบว่าสารสกัดใบมะรุมมีฤทธิ์ป้องกันตับ โดยมีผลกับระดับเอนไซม์แอสพาเทตอะมิโนทรานสเฟอเรส อะลานีน

ทรานมิโนทรานสเฟอเรส อัลคาไลน์ฟอสฟาเทส และบิลิรูบินในเลือด และมีผลกับปริมาณไลพิดและไลพิดเพอร์ออกซิเดสในตับ โดยดูผลยืนยันจากการตรวจชิ้นเนื้อตับ สารสกัดใบมะรุมและซิลิมาริน (silymarin กลุ่มควบคุมบวุก) มีผลช่วยการพักฟื้นของการถูกทำลายของตับจากยาเหล่านี้