


หัวบัวหิมะ...หน้าตาเป็นอย่างไร...ตามไปดู>>>

นำเสนอเมื่อ : 13 พ.ย. 2552

หัวของพืชชนิดนี้ผู้คนในประเทศจีนเรียกกันว่า **เสวียเหลียนกวอ**   
ถ้าแปลตามตัวอักษรแล้วก็ ใจความว่า **ผลของบัวหิมะ** ชาวจีนเรียกเห็นเป็นผลไม้ไปในใน  
ทุ่งที่เป็นสวนของรากที่เกิดอยู่ในดิน เขาใจว่าที่เรียกเช่นนั้น  
เนื่องจากนิยมนำมากินสดๆเหมือนผลไม้มันเอง ดูไปก็เหมือนเหง้าบัวอยู่เหมือนกันนะ!!

**เสวียเหลียนกวอ** มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า **Smallanthus sonchifolius**  
หรือที่เรียกขานกันในภาษาอังกฤษว่า **Yacon (ผลไม้แห่งพระเจ้า)** เป็นพืชในตระกูล  
ทานตะวัน เป็นพืชพื้นเมืองที่มีอยู่ทั่วไปตามแถบเขา แอนเดส อเมริกาใต้  
ที่ชาวอินเดียนแดงใช้เป็นอาหารดั้งเดิมมานานมาแล้ว ความสูงของต้นประมาณ 2 ~ 3 เมตร  
เมื่อโตเต็มที่จะแทงดอกสีเหลืองประมาณ 4 - 5  
ดอกก่อนที่จะลงหัวที่มีลักษณะภายนอกคล้ายหัวมันเทศมาก  
ผิดกันที่หัวมีความหนาแน่นของแป้งน้อยกว่า มีปริมาณของน้ำมากกว่า  
มีรสหวานเฉพาะตัวที่แตกต่างจากพืชชนิดอื่นๆ

**เสวียเหลียนกวอ** พืชหัวชนิดนี้เริ่มปลูกกันมากขึ้นในมณฑลยูนนาน  
ของประเทศจีน เนื่องจากความต้องการของตลาดได้ขยายออกไปกว้างทั่วประเทศ  
จากการรณรงค์ด้านการตลาดในโครงการ ชานหนง  
ที่ทางการสนับสนุนส่งเสริมจนกลายเป็นอุตสาหกรรมเกษตรไปเสียแล้ว  
ด้วยมีการนำมาแปรรูปในลักษณะต่างๆ เพราะหัวของมันมีคุณค่าทางโภชนาการสูง  
อุดมไปด้วยกรดอะมิโน แร่ธาตุหลักและจุลธาตุอีกหลายชนิด โดยเฉพาะ  
แคลเซียม แมกนีเซียม เหล็ก สังกะสี  
และซีลีเนียมที่มีอยู่ในสัดส่วนสูงเป็นพิเศษ

นอกจากนี้ **เสวียเหลียนกวอ**  
ยังมีสรรพคุณทางยาสมุนไพรในการควบคุมปรับปรุงของเหลวในเลือด ลดน้ำตาล  
ไขมันและคอเลสเตอรอลในเลือด  
เป็นการป้องกันและเยียวยาอาการของโรคความดันโลหิตสูงและโรคเบาหวานที่ได้ผลชัดเจน  
**เสวียเหลียนกวอ** ยังมีส่วนประกอบของน้ำตาล สูงสุดในบรรดาพืชทั้งหมด  
ช่วยการทำงานของระบบขับถ่ายในกระเพาะลำไส้และทางเดินปัสสาวะได้ดี  
ช่วยย่อยอาหาร ช่วยระบายท้อง ป้องกันท้องเสีย ป้องกันการเกิดผลึกก้อนนิ่ว  
และป้องกันการเกิดมะเร็งจากสารพิษ สารกอมะเร็งร้าย  
ป้องกันการเกิดสิ่วฝ้าบนใบหน้า  
เป็นอาหารบำรุงสุขภาพความงามของร่างกายที่ดี รสชาติของ **เสวียเหลียนกวอ**  
คล้ายคลึงกับผลสาลี ที่มีเปลือกบาง กรอบ รสออกหวาน ฉ่ำน้ำ  
นอกเหนือจากการกินสดแล้ว ยังสามารถนำไปปรุงให้สุกในรูปแบบของน้ำซุป  
ตุ๋นกับเนื้อ

นำไปผัดก็ให้รสชาติอร่อยที่แตกต่างเฉพาะตัว  
และยังมีการนำไปแปรรูปเป็นเครื่องดื่ม เดิมผสมกับไอศกรีม เครื่องดื่มและชา  
แปรรูปบรรจุเป็นอาหารกระป๋อง  
นับเป็นพืชอาหารบำรุงสุขภาพเสริมความงามชนิดใหม่ที่น่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง



## อ้างอิง

1. [http://de.wikipedia.org/wiki/Smallanthus\\_sonchifolia](http://de.wikipedia.org/wiki/Smallanthus_sonchifolia)
2. <http://www.eco-agrotech.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=446766&Ntype=2>

คลิกฟังเพลง [http://jukebox.pleng.com/player\\_song.php?song\\_id=6754](http://jukebox.pleng.com/player_song.php?song_id=6754)