

วัตถุดิบ(กล้วยหอม)



กล้วยหอม เป็นไม้ล้มลุกชนิดหนึ่ง มีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ เช่น กล้วยหอมจันทร์ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว โดยกล้วยหอมเขียวหรือกล้วยหอมคาเวนดิชเป็นกล้วยหอมที่นิยมปลูกกันโดยทั่วไป[1] จัดเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหารครบถ้วนตามหลักทางโภชนาการ เช่น มีวิตามิน ไยอาหารที่ช่วยในการขับถ่าย มีสารแทนนิน ซึ่งช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ *Escherichia coli* เป็นต้น กล้วยหอมถูกจัดเป็นผลไม้เมืองร้อนสามารถปลูกได้เกือบทุกประเทศที่มีภูมิอากาศร้อนชื้นหลายแห่งสำหรับประเทศไทย สามารถปลูกกล้วยหอมได้ทั่วประเทศ

🍄🍄ประโยชน์ของกล้วยหอม🍄🍄

กล้วยหอมสามารถใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น

ส่วนที่ใช้เป็นยา : ผล ราก ยางกล้วยจาก ใบ เปลือกกล้วยหอม
ผล ขับปัสสาวะ

ยางกล้วยจาก ใบ ใช้ห้ามเลือด

ผลดิบ ช่วยแก้โรคท้องเสีย สมานแผลในกระเพาะอาหาร

ผลสุก ใช้เป็นอาหาร กระตุ้นให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย อารมณ์สดใสและมีความสุข เป็นยาระบายสำหรับผู้ที่มีอุจจาระแข็ง ช่วยทุเลาอาการปวดท้องก่อนหรือขณะมีประจำเดือนได้ สามารถกระตุ้นความตื่นตัวให้กับสมองได้ หรือแม้กระทั่งช่วยทุเลาจากอาการเมาค้างเนื่องจากการดื่มสุรา ของมีนเมา นอกจากนี้การกินกล้วยหอม 1-2 คำ ระหว่างมือเข้า เทียงหรือเย็น ยังทุเลาอาการแพ้ท้องได้

ผลสุก ใช้เป็นอาหาร กินแล้วทำให้อิ่มอร่อยได้

ราก ใช้ต้มน้ำแล้วดื่มเพื่อบรรเทาอาการปวดฟัน

เปลือกกล้วยหอม สามารถลดอาการคันหรือบวม จากบริเวณที่ถูกยุงกัดได้ โดยใช้เปลือกด้านใน หรือการนำเปลือกกล้วยหอมมาต้มน้ำดื่ม พบว่า

สามารถช่วยลดอาการคันได้ นอกจากนี้ พบว่า หากเรา ใช้ด้านในของเปลือกกล้วยหอมสุก กล้วยเบาๆ บริเวณที่มีรอยหยาบกร้าน ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาดตามปกติ จะทำให้ผิวหนังชุ่มชื้นขึ้น รอยหยาบกร้านจางหายไป



นางสาวอณี บองอแม รหัส
046

