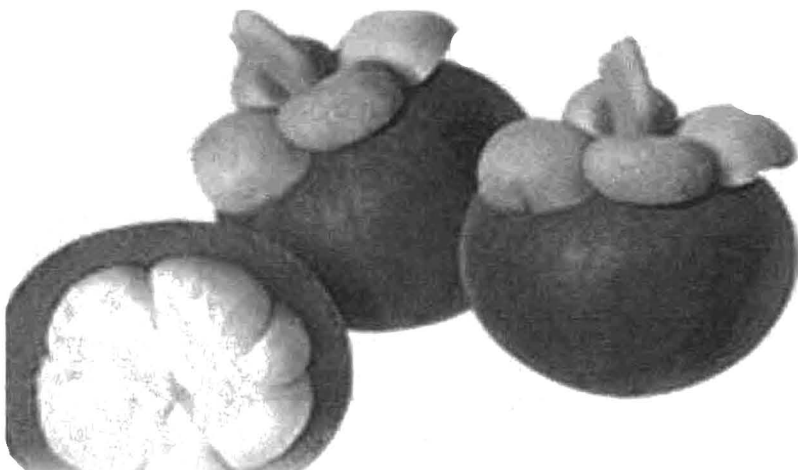


ยาทาแผลเปลือกมังคุด  
วิจัยเพิ่มคุณค่าจากเศษผลไม้

เศษของเหลือหากทิ้งไปถ้าไม่เป็นที่ทางก็จะเป็นขยะทำลายสภาพแวดล้อม แต่หากว่านำมาใช้ประโยชน์ได้ ก็จะทำให้สิ่งที่ไม่มีความหมายมีคุณค่าขึ้นมาทันที อย่างในอดีตคนโบราณเมื่อกินทุเรียนเปลือกของมันเขาจะไม่ทิ้งให้เป็นขยะ จะเอาไปตากแห้งแล้วนำไปเผาไฟ นำเอาขี้เถ้าเข้ากับน้ำรอนจนตกตะกอน แล้วเอาน้ำใสๆ นั้นไปใช้ประโยชน์ผสมอาหารได้ทั้งคาวหวาน เช่น การทำลูกชิ้น ไม่ว่าจะป็นเนื้อวัว สุนัขหรือปลา ก็จะเอาน้ำนี้ผสมเข้าไปในช่วงที่ทุบเนื้อให้ละเอียด ซึ่งจะทำให้ลูกชิ้นนั้นอร่อยชวนรับประทานในลักษณะเหนียว กรอบ ที่เรียกว่า “ลูกชิ้นเต่ง” ทุกวันนี้ไม่ใช้วิธีนี้แล้ว จะใช้น้ำประสานทอง แทน ภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ ทำกันโดยไม่รู้ถึงความเป็นกรด-เบส และปฏิกิริยาทางเคมี นั่นเป็นเศษของทิ้งจากราชาผลไม้ ส่วนมังคุดที่เป็นราชินีเศษเปลือกของมันก็มีคุณค่าไม่แพ้กัน ยิ่งในยุคของโลกปัจจุบัน วิทยาศาสตร์เจริญก้าวหน้า ยิ่งสามารถนำมาแปรรูปได้หลายหลาก



ช่วงหนึ่งที่ฮือฮา เมื่อกรมวิชาการเกษตรได้อาเปลือกมังคุดมาทำเป็นไวน์ ขายดีบขายดี และที่ต่างประเทศอย่างออสเตรเลีย ก็เอาเปลือกมังคุดนี้มาทำเป็นเครื่องดื่มบำรุงร่างกายได้ ได้รับความนิยมถึงขั้นส่งออกต่างประเทศ ทั้งที่บ้านเขาเองไม่มีมังคุด หรือมีบ้างก็เพียงน้อยนิด

กลุ่มเภสัชกรของโรงพยาบาล

เจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราชญ์บุรี มี  
ความตระหนักถึงคุณประโยชน์ของ  
โอสถสารที่มีอยู่ในเปลือกมังคุดเพื่อนำ  
มาใช้ในวงการแพทย์ และก็พบว่ามียู  
หลายหลาก อย่างเช่น แซนดีโทน (Xan-  
thones) แมงโกสทิน (Mangos-  
tin) แมงโกสตรีนอล (Mangostenol)  
สามารถนำไปเป็นอาหารสำหรับผู้  
ป่วยโรคมะเร็งในหลอดเลือด หรือใช้  
กับโรคไซซ้อ หรือทำเป็นเครื่องสำอาง  
เกี่ยวกับผิวพรรณและชะลอความแก่ อีกทั้ง  
ยังมีสารที่สามารถฆ่าเชื้อโรค รักษา  
แผล และยับยั้งกลิ่นตัว เนื่องจาก มีสาร  
Antioxidant ที่ต้านฤทธิ์การ อักเสบ  
จากผลพลอยได้นั้น ทางกลุ่ม เกษัชกร  
จึงนำสารเหล่านั้นมาผสมเป็น สบู่  
เปลือกมังคุด ยาทาแผลฆ่าเชื้อจาก  
เปลือกมังคุด เพื่อใช้กับงานของโรง  
พยาบาล ซึ่งงานวิจัยที่นำมาแปรรูปนี้  
ได้ผ่านการรับรองจาก คณะกรรมการ  
อาหารและยา (อย.) แล้ว จากการวิจัย  
ยังมีแผนการที่จะนำเอาสารที่ได้จาก



เปลือกมังคุดมาทำเป็นสบู่เหลว และ  
ผลิตพลาสติกออร์ยาปิดแผลจากเปลือก  
มังคุด เจลล้างหน้าและโลชั่นกันแดด

ที่มา : ไทยรัฐ ปีที่ 57 ฉบับที่ 17699  
วันศุกร์ที่ 7 กรกฎาคม 2549

