



1. บัณจัน

(

ได้รับการยกย่องเป็นสมุนไพรแห่งชาติปี 2548

โดยกระทรวง

หรือ เหงือกู๋หลาน (Jiaogolan) หรือ Miracle glass (หญ้ามหัศจรรย์) หรือ

Southern ginseng (โสมภาคใต้) หรือ 5-Leaf ginseng (โสมห้าใบ) สายพันธุ์พิเศษ

สุดยอดสมุนไพร 8 ชนิด

เขียนโดย admin fanzashop

วันศุกร์ที่ 07 มีนาคม 2014 เวลา 17:59 น. - แก้ไขล่าสุด วันศุกร์ที่ 07 มีนาคม 2014 เวลา 19:43 น.

จากภมณฑลฮกเกี้ยน ประเทศจีน

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.)

ปญจขันธ์ เป็นพืชล้มลุกชนิดเถา เลื้อยขนานกับพื้นดิน รากงอกจากข้อ เป็นประเภทแตงน้ำเต้า

สมุนไพรชนิดนี้มีการใช้กันมากในประเทศญี่ปุ่นและประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม : หนังสือปญจขันธ์ : สมุนไพรอมตะ เหมือนโสมแต่ดีกว่า โดย ศ.ดร.นพ.สมศักดิ์ วรรณวิจิตร



2. ถังเช่า

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Cordyceps sinensis* (Berk.) Saec.

เห็ดถังเช่า หรือ ชื่อเต็มว่า ตังถั่งห่วยเช่า เป็นราแมลงในกลุ่ม Ascomycetes ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นตัวหนอน ซึ่งเป็นหนอนผีเสื้อชนิดหนึ่ง

และส่วนบนของตัวหนอนที่มีเห็ดชนิดหนึ่งที่มีชื่อว่า *Cordyceps sinensis* (Berk.) Saec.



มีแหล่งกำเนิดเฉพาะถิ่น คือ ในพื้นที่สูง 4,000-5,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล เช่น ประเทศจีน ภูฏาน และทิเบต

เกิดขึ้นโดยสปอร์เชื้อราจะเข้าสู่ตัวอ่อนของ หนอนผีเสื้อค้างคาว ที่ฝังตัวจำศีลอยู่ใต้ดินในฤดูหนาว และเมื่อถึงฤดูร้อน

ก้านสปอร์จะเติบโต ขึ้นมาบนพื้นดิน ซึ่งจะมีลักษณะเหมือนต้นหญ้าที่ขึ้นเฉพาะฤดูร้อน และด้วยเหตุนี้จึงถูกเรียกว่า

"ฤดูหนาวเป็นหนอน ฤดูร้อนเป็นหญ้า" หรือ "หนาวหนอนร้อนหญ้า"



3. ตังกุย

/

โกฐเชียง

ชื่อวิทยาศาสตร์

:

Abgelica sinensis (Oliv) Diels

ตังกุยได้จากรากไม้พืชม้าพวกคื่นชै (Celery) มีฤทธิ์อุ่น รสหวานอมขมและเผ็ด จากการวิจัยพบว่าในตังกุยมี

น้ำมันระเหยร้อยละ 0.4-0.7 ซูโครสร้อยละ 40 อัลคาลอยด์ วิตามินบี วิตามินบี12 วิตามินเอ และยังมีกรดต่าง ๆ

เช่น กรดนิโคติน กรดปาลมิติก กรดสเตียริก กรดไมริสติก กรดไขมันไม่อิ่มตัว กรดไลโนเลอิก และไซโทสเตอรอล



4. โสม

ชื่อวิทยาศาสตร์

: Panax ginseng

C. A. Meyer

โสมเป็นสมุนไพรซึ่งนิยมใช้ตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน โดยประเทศทางตะวันออก เชื่อว่าเป็นยาครอบจักรวาลช่วยเพิ่มพลัง

โสมนี้ยังมีชื่อเรียกหลายอย่าง เช่น โสมจีน โสมญี่ปุ่น โสมเกาหลี โสมอเมริกา ผักกะโสม โสมไทย โสมดอกแดง

และโสมที่นิยมใช้กันมาพันปี คือ โสมเกาหลี หรือโสมอเมริกา



5.เห็ดหลินจือ (Lingzhi)
ชื่อวิทยาศาสตร์ : Ganoderma lucidum

สายพันธุ์พิเศษจากโครงการพระราชดำริ

เห็ดหลินจือเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายว่าเป็น "เจ้าแห่งสมุนไพร"
ตามประวัติเห็ดหลินจือเป็นยาจีน (Chinese traditional medicine) ที่ใช้กันมานานกว่า 2,000 ปี นี้

บตั้งแต่สมัยจักรพรรดิฉินซีฮ่องเต้เป็นต้นมา เห็ดหลินจือเป็นของหายากมีคุณค่าสูงในทางสมุนไพรจีน และ

ได้ถูกบันทึกไว้ในคัมภีร์โบราณ “เสินหงเปินเฉ่า” ซึ่งเป็นตำราเก่าแก่ที่สุดของจีนมีคณับถือมากที่สุด



6. เมล็ดทับทิม

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Punica granatum Linn.

ทับทิมนั้นมีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน อินเดีย อียิปต์ และตะวันออกกลาง Pomegranate (Punica granatum)

หรือทับทิมนั้นเป็นไม้ยืนต้นผลัดใบสูงประมาณห้าถึงแปดเมตร ภายในทับทิมผลหนึ่งจะอัดแน่นไปด้วยเมล็ดทับทิมเป็น

จำนวนมากประมาณเจ็ดร้อยถึงแปดร้อยเมล็ดซึ่งเมื่อผลนั้นสุกดีแล้วจะมีสีแดงเข้ม ในบางครั้งจะมีการนำเอาทับทิมบ่า

มาทำเป็นเครื่องเทศ เรียกว่า อนาร์ดานา (Anardana) ทับทิมอุดมไปด้วยสารพฤกษเคมี (Phytochemical)

ที่มีฤทธิ์ในการต่อต้านอนุมูลอิสระ

เช่นกรดเอลลาจิก (Ellagic acid)

ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม :หนังสือ มหัศจรรย์ทับทิม โดย ศ.ดร.นพ.สมศักดิ์ วรคามิน



7.กระชายดำ

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Kaempferia parviflora*

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : เป็นพืชล้มลุกมีเหง้าใต้ดิน รากสะสมอาหารมีลักษณะเป็น
ปุ่ม ๆ ไม่ยาวเป็นหางไหลเหมือนกับกระชาย ธรรมชาติ ขณะต้นเล็ก จะมีแต่รากและรากนั้นเองจะเปลี่ยนเป็นหัวเมื่อโตขึ้น

เนื้อในหัวอาจเป็นสีม่วงหม่นหรือสีดำดังผลลูกหว่า แต่ถือกันว่ากระชายดำที่มีคุณสมบัติที่ดีต้องสีดำสนิท ใบ

เป็นใบเดี่ยวเรียงสลับคล้ายกระชายธรรมชาติ แต่มีใบใหญ่และเขียวเข้มกว่าผลิแทงม้วนเป็นกรวยขึ้นมาจากราก

สุดยอดสมุนไพรร 8 ชนิด

เขียนโดย admin fanzashop

วันศุกร์ที่ 07 มีนาคม 2014 เวลา 17:59 น. - แก้ไขล่าสุด วันศุกร์ที่ 07 มีนาคม 2014 เวลา 19:43 น.

ไม่มีต้น ดอก จะออกดอกจากยอดของต้น ช่อละหนึ่งดอก มีใบเลี้ยงที่ข้อดอก ริมปากดอกสีขาว เส้นเกสรสีม่วง

และเกสรมีสีเหลือง



8. ส้มแขก

ชื่อวิทยาศาสตร์

:

Garcinia cambogia

Desr.

ส้มแขก เป็นพืชสมุนไพรพื้นบ้านที่มีความสำคัญ ดังนี้

**ด้านอาหาร ผู้บริโภคนิยมนำส้มแขกนำมาปรุงรสแทนผลของมะขามหรือมะนาว มานานปีแล้ว

และปัจจุบันความนิยมในการนำส้มแขกมาปรุงรสอาหารก็เพิ่มเรื่อยๆ

สุดยอดสมุนไพรร 8 ชนิด

เขียนโดย admin fanzashop

วันศุกร์ที่ 07 มีนาคม 2014 เวลา 17:59 น. - แก้ไขล่าสุด วันศุกร์ที่ 07 มีนาคม 2014 เวลา 19:43 น.
