

(2566, กุมภาพันธ์), บัวยมีดีไม่ใช่แค่กินเล่น : เทคโนโลยีชาวบ้าน : 785 : 44

hinese plum หรือ Ume ชื่อเรียกใน ภาษาญี่ปุ่น ปลูกได้ง่ายตามพื้นที่สูง ในภาคเหนือของบ้านเรา เนื่องจากมีอากาศเย็นตลอดทั้งปี ผลของบัวยถูกนำมาแปรรูปได้หลายรูปแบบ เช่น เหล้าบัวย ซอสปรุงรส ขนมหวาน บัวยดอง บัวยเค็ม บัวยหวาน เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นที่นิยมในตลาดพอ สมควร มีรายงานมูลค่า การตลาดของเหล้าบัวยใน ประเทศไทยว่า สูงถึง 36 ล้านบาทเลยทีเดียว มีอากาศเย็นตลอดทั้งปี

สรรพคุณทางยาของบัวยรักษาอาการไอ บรรเทาอาการอ่อนเพลีย บรรเทาอาการคลื่นไส้ อาเจียน ช่วย รักษาอาการท้องร่วงได้ โดยมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนข้อมูลจาก ภูมิปัญญาอยู่หลายงานวิจัยด้วยกัน

สารสกัดบัวยยังมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ รวมทั้งพบสารกลุ่มไตรเทอร์ปีนอยด์ (triterpenoids) ซึ่งมี ฤทธิ์ต้านการอักเสบ มีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อ Helico-bacter pylori แบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของการเกิดแผลในกระเพาะ อาหาร และยับยั้งเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคในช่องปาก

การศึกษาทางคลินิกแบบในอาสาสมัครสุขภาพดีจำนวน 45 คน ให้กินสารสกัดของบัวย เปรียบเทียบกับ กลุ่มควบคุมเป็นเวลา 3 เดือน ผลการทดสอบพบว่าสารสกัดบัวยมีฤทธิ์ลดประมาณของ alanine aminotransferase (ALT) aspartate aminotransferase (AST) และ gamma-glutamyl transpeptidase (GGT) แปลว่า ได้ผลในทางที่ดี เพราะหากค่าเหล่านี้สูง อาจหมายถึงสุขภาพของตับมีปัญหา นอกจากนี้ สารสกัด บัวยยังน่าจะดีต่อผู้ป่วยเบาหวาน เนื่องจากพบฤทธิ์ลดระดับน้ำตาลในเลือด และมีผลในการเปลี่ยนแปลงระดับ ไขมัน โดยเพิ่มระดับไขมันดี และลดระดับไตรกลีเซอไรด์ในเลือดได้

ในเบื้องต้นจึงสรุปได้ว่า บัวยไม่ได้แค่เพียงแค่การแปรรูปแล้วนำมากินเป็นของกินเล่นเท่านั้น เมื่อนำมาทำเป็น สารสกัดยังมีฤทธิ์ปกป้องการทำงานของตับและอาจมีประโยชน์กับโรคเรื้อรังอย่างโรคเบาหวาน โรคที่เกิดจากการ อักเสบ แต่อย่างไรก็ตาม คงต้องมีการศึกษาในผู้ป่วยจริง เพื่อยืนยันถึงประสิทธิภาพของบัวยในการนำมารักษาโรค ต่าง ๆ ต่อไป

