

## มะกรูด (kaffir lime)



เป็นพืชตระกูลส้ม และมะนาว (Citrus family) ที่เป็นพืชพื้นเมืองในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยจัดเป็นไม้ผล และพืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกไว้ตามบ้าน และสวน เพื่อใช้สำหรับประกอบอาหาร เนื่องจาก ใบ และผล มีน้ำมันหอมระเหยที่ให้กลิ่นหอมช่วยในการดับกลิ่นคาว และเพิ่มรสให้แก่อาหารได้เป็นอย่างดี รวมถึงมีองค์ประกอบของสารสำคัญหลายชนิดที่มีคุณสมบัติทางยา และคุณสมบัติทางด้านความสวยงาม

- ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Citrus hystrix* DC.

- วงศ์ : Rutaceae

- ชื่อพ้อง :

- *Citrus echinata* St. Lag.

- *Citrus latipes* Hook. F.& Thoms.

- *Citrus papidia* Miq

- ชื่อสามัญ :

- kaffir lime

- porcupine orange

- leech lime

- mauritrus papeda

### ลักษณะทั่วไป

**ลำต้น** ต้นมะกรูด เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก เนื้อไม้เป็นเนื้อแข็ง เปลือกเรียบมีสีน้ำตาลอ่อน ลำต้นแตกกิ่งก้านจำนวนมากตั้งแต่ระดับล่างของลำต้นทำให้มีลักษณะเป็นพุ่ม ตามลำต้น และกิ่งมีหนามแหลมยาว

**ใบ** ใบมะกรูด เป็นใบประกอบ ออกเป็นใบเดี่ยว มีก้านใบแผ่ออกเป็นครีบลายแผ่นใบ ใบมีลักษณะหนา เรียบ มีผิวมัน สีเขียว และเขียวเข้มตามอายุของใบ ใบมีคอดกึ่งที่กลางใบทำให้ใบแบ่งออกเป็น 2 ตอน หรือ คล้ายใบไม้ 2 ใบ ต่อกัน ขนาดใบกว้างประมาณ 2.5-5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 5-12 เซนติเมตร ใบมีกลิ่นหอมมากเพราะมีต่อมน้ำมันอยู่

**ดอก** ดอกมะกรูดเป็นดอกสมบูรณ์เพศ ดอกออกเป็นช่อมีสีขาว แทงออกบริเวณส่วนยอดหรือตามซอกใบ แต่ละช่อมีดอกประมาณ 1-5 ดอก หลีบดอกมีสีขาวครีม 5 กลีบ มีขนปกคลุมภายในดอกมีเกสรมีสีเหลือง ดอกมีกลิ่นหอมเล็กน้อย และเมื่อแก่จะร่วงง่าย

**ผล/ลูก** ผลมะกรูดหรือลูกมะกรูด มีลักษณะค่อนข้างกลม มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 5-7 เซนติเมตร ผลคล้ายผลส้มซ่า ผลมีขนาดใหญ่กว่าลูกมะนาวเล็กน้อย ลักษณะของผลมีรูปร่างแตกต่างกันไปแล้วแต่พันธุ์ เปลือกผลค่อนข้างหนา ผิวเปลือกมีสีเขียวเข้ม ผิวขรุขระเป็นลูกคลื่นหรือเป็นปุ่มนูน ภายในเปลือกมีต่อมน้ำมันหอมระเหยเป็นจำนวนมาก มีจุดที่หิว และท้ายของผลเมื่อสุก ผลจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองด้านในผลประกอบด้วยเนื้อฉ่ำน้ำ มีเมล็ดแทรกบริเวณกลางผล 5-10 เมล็ด เนื้อผลมีรสเปรี้ยวปนขมเล็กน้อย

### ประโยชน์จากมะกรูด

- ใบมะกรูด นิยมใช้ประกอบอาหารสำหรับใช้ดับกลิ่นคาวของเนื้อต่างๆ เช่น แกงเผ็ด ต้มยำ ใช้โรยในอาหาร เช่น ห่อหมก
- ใบมะกรูด ใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องแกง เช่น พริกแกง
- ลูกมะกรูด ผ่าเป็นชิ้นใช้สำหรับดับกลิ่นในห้องน้ำชาย-หญิง
- น้ำจากลูกมะกรูด ใช้ดับกลิ่นคาว และปรุงอาหารให้มีรสเปรี้ยว เช่น แกงส้ม แกงคั่ว
- น้ำจากลูกมะกรูด ใช้ทำน้ำผลไม้ปั่น เช่น น้ำมะกรูดปั่น
- ลูกมะกรูดนำมาสับ และบีบคั้นเอาน้ำ ใช้สำหรับผสมหรือทำน้ำยาสระผม
- ลูกมะกรูดหั่นเป็นชิ้นใช้สระผมร่วมกับแชมพูสระผม
- ลูกมะกรูด นำมาคั้นให้ซ่ำ แล้วใส่ในภาชนะน้ำซังเพื่อกำจัดลูกน้ำ
- สารสกัดจากใบมะกรูดใช้แต่งกลิ่นไวน์ขาวหรือไวน์แดง
- สารสกัดจากใบมะกรูดใช้เป็นส่วนผสมของต้านมะเร็ง
- น้ำจากลูกมะกรูด ใช้เป็นส่วนผสมของยาฟอกเลือด
- น้ำมันหอมระเหยจากผล และใบมะกรูด ใช้เป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมเครื่องหอม และเครื่องสำอางต่าง ๆ

- น้ำมันหอมระเหย ใช้ปรับอากาศตามห้อง ช่วยลดกลิ่นอับ กลิ่นเหม็นคาว
- ใบ และผลสด ใช้ต้ม แก้อาการมีลมมา อาการเวียนศีรษะ

### **การปลูกมะกรูด**

การขยายพันธุ์มะกรูดสามารถทำได้ด้วยหลายวิธี อาทิ การตอนกิ่ง การทาบกิ่ง การติดตา การต่อยอด และการเพาะเมล็ด แต่ที่นิยม ได้แก่ การตอนกิ่ง การต่อยอด และการเพาะด้วยเมล็ด