



มะขามเทศ MANILA TAMARIND TREE

มะขามเทศ (ชื่อวิทยาศาสตร์: Pithecellobium dulce) เป็นพืชท้องถิ่นของประเทศไทย หลักฐานบางแหล่งกล่าวว่า เป็นพืชพื้นเมืองของ เม็กซิโก อเมริกากลาง และอเมริกาใต้ตอนบนจากนั้นจึงแพร่กระจายไปสู่อเมริกาเหนือ กวม ฟิลิปปินส์ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ ลำต้นมีหนาม ใบบางและเป็นใบประกอบแบบนิ้วมือ ดอกช่อ ขนาดเล็ก สีขาว เห็นเกสรตัวผู้เป็นพู่ชัดเจน ผลเป็นฝักโค้งเป็นปล้อง ๆ ฝักอ่อนสีเขียว เมื่อแก่เปลี่ยนเป็นสีชมพูหรือแดง เนื้อในเป็นสีชมพูหรือสีขาว รสหวานหรือหวานอมฝาด ถ้าทิ้งไว้นานเนื้อจะนุ่ม รสหวานจัดขึ้น แต่ถ้านานเกินไปจะมีกลิ่นเหม็นออกมาก เมล็ดสีดำ มีปล้องละ 1 เมล็ด มะขามเทศในประเทศไทยแบ่งตามลักษณะฝักเป็นสามกลุ่มคือ กลุ่มฝักใหญ่ ฝักโค้งเป็นวงกลมหรือเป็นเกลียว ฝักแก่สีเขียวอ่อน ขาวปนแดงหรือชมพู เนื้อสีขาวปนแดง หวานมัน เนื้อนุ่ม กลุ่มฝักกลาง ฝักโค้งเป็นวงกลม ฝักแก่สีเขียวอ่อน ปนชมพูอมแดง รสหวานมัน พันธุ์พื้นเมือง ฝักขนาดเล็กสุด โค้งเป็นวงกลม ฝักแก่สีเขียวอ่อนปนชมพู รสหวานอมฝาด การใช้ประโยชน์ มะขามเทศเป็นผลไม้ที่บริโภคผลสด มีการปลูกเป็นการค้า นำมาประกอบอาหารได้ ชาวมอญนำมะขามเทศชนิดรสฝาดไปแกงส้ม ในทางยา เปลือกต้นแก้ท้องร่วง รักษาแผลในปาก ฟันผุ"

MANILA TAMARIND TREE (scientific name: Pithecellobium dulce) is native to Thailand. Some evidence suggests that it was native to Mexico, Central America and upper South America, then spread to North America, Guam, the Philippines and Southeast Asia. It is a large perennial plant with thorny stems, thin leaves and finger-like compound leaves, small white flower bouquets, clearly visible stamens as tassels. The result is a curved pod, segmented, soft green pods. When old, it turns pink or red. The flesh is pink or white. sweet or astringent taste If left for a long time, the meat will be soft and sweet. But if too long, there will be a smell of liquor coming out. The black seed has 1 seed per segment. Tamarind in Thailand is divided into three groups according to the pod type. Large group of pods. The pods are circular or spirally curved. light green pods white with red or pink Reddish white flesh, sweet, oily, soft flesh The middle pod group, the pod curves into a circle. The mature pods are light green, pinkish-red, and have a sweet, oily taste. native species smallest pod circular arc The mature pods are light green and pink with a sweet and astringent taste. Tamarind is a fruit that is eaten fresh. commercially grown can be used to cook The Mon people bring tamarind with astringent flavor to sour soup. In medicine, the bark cures diarrhea. Treatment of mouth ulcers, tooth decay.