

# การผลิตบุกไข่

โครงการพัฒนาศักยภาพกระบวนการผลิตสินค้าเกษตร  
กิจกรรมการแปรรูปวัตถุดิบพืชสมุนไพรให้ได้มาตรฐาน  
สถาบันวิจัยพืชสวน



## บทนำ

การผลิตบุกไข่ให้ได้ผลผลิตที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ จำเป็นต้องมีองค์ความรู้ในการผลิต ซึ่งองค์ความรู้จาก “การผลิตบุกไข่” ภายใต้โครงการโครงการพัฒนาศักยภาพกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรกิจกรรมการแปรรูปวัตถุดิบพืชสมุนไพรให้ได้มาตรฐาน สามารถเป็นแนวทางในการผลิตบุกไข่ให้แก่เกษตรกร และผู้สนใจนำไปประยุกต์ใช้ และพัฒนาให้เหมาะสมในพื้นที่ของตนเอง โดยภายในคู่มือ ประกอบด้วย สถานการณ์การผลิตบุกไข่ ลักษณะทางพอกษาศาสตร์ สารสำคัญ สรรพคุณ ทางเภสัชวิทยา และคำแนะนำสำหรับการผลิตบุกไข่

คงจะผู้จัดทำขอขอบคุณแหล่งข้อมูลต่างๆ จากนักวิจัยของ กรมวิชาการเกษตร และทุกท่านที่เกี่ยวข้องที่ทำให้การจัดทำคู่มือเล่มนี้ หากมีข้อผิดพลาดประการใดในคู่มือเล่มนี้ ทางคงจะผู้จัดทำขออภัยรับ และนำไปแก้ไขต่อไป

คงจะผู้จัดทำ  
สถาบันวิจัยพืชสวน  
มีนาคม 2565

## สารบัญ

บทนำ	1
สถาบันการณ์บุกไข่	3
การผลิตบุกไข่	6
ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์	8
สารสำคัญ	11
สรรพคุณบุก	11
การศึกษาทางเภสัชวิทยา	12
สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการปลูกบุกไข่	12
สภาพพื้นที่	12
ลักษณะดิน	13
สภาพภูมิอากาศ	13
ไฟลั่งน้ำ	13
ช่วงฤดูกาลปลูก	14
การขยายพันธุ์	14
การปลูกและ การดูแลรักษา	14
การเตรียมดิน	14
วิธีการปลูก	14
การดูแลรักษา	15
การใส่ปุ๋ย	16
การกำจัดวัชพืช	16
การให้น้ำ	16
ศัตรูของบุกไข่ และการป้องกันกำจัด	16
การเก็บเกี่ยว	17
การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว	18
การเก็บรักษา	18
การบรรจุห่อหงาย	18
บรรณานุกรม	20

## สถานการณ์บุกไข่

บุกไข่ มีการกระจายพันธุ์อยู่ในภูมิภาคเขตหัวร้อนของทวีปแอเชีย และฟริกา และภาคตะวันออกเฉียงเหนือของทวีปอสเตรเลีย ไปจนถึงเขตตอบอุ่นตอนกลางของประเทศจีน เกาหลี ญี่ปุ่น และไทย (มงคล, 2547) สามารถพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในเชิงพื้นที่ของประเทศไทย พื้นที่ส่วนใหญ่ที่พบอยู่ในจังหวัดลำปาง พะเยา ตาก เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน กาญจนบุรี และประจำวบคีรีขันธ์ โดยในปี 2564 มีพื้นที่ปลูกรวมประมาณ 1,659 ไร่ ได้ผลผลิตบุกไข่ จำนวน 2.53 ตันต่อไร่ต่อปี ราคาดผลผลิตบุกไข่จำหน่ายหัวบุกโกลรัม ละ 16.82 บาท ถ้ามีการปรับรูปเป็นแผ่นบุกไข่อบแห้ง สามารถขายได้ กิโลกรัมละ 200 บาท (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2565) บุกไข่เป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ จัดอยู่ในกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ เพราะอุดสาหกรรมการผลิตอาหารนิยมใช้ผงบุกที่มีสารกลูโคเมานnan (glucomannan) ซึ่งเป็นสารให้ความชื้นหนืดและความคงตัวในผลิตภัณฑ์ประเภทอัมมลชั่น นำมาใช้เพื่อทดแทนไขมันและเพิ่มเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่ม ให้มีการปลูกต้นบุกเชิงพาณิชย์ โดยมุ่งปรับปรุงสายพันธุ์บุก รวมทั้งการใช้ประโยชน์และชนิดของแป้งบุก ส่งผลให้ปริมาณการใช้ผงบุกในตลาดโลกอยู่ที่ประมาณ 30,000-40,000 ตันต่อปี ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ผลักดันให้ตลาดบุกขยายตัวและเติบโตต่อเนื่องจนถึงปี 2565 ขณะที่ประเทศไทยมีการผลิตหัวบุกสดได้ปีละ 5,000 ตัน แต่ปริมาณความต้องการหัวบุกสดในประเทศสูงกว่า 12,000 ตันต่อปี เพื่อผลิตแป้งบุก ส่งผลให้ต้องนำเข้าหัวบุกสดจากจีนซึ่งเป็นประเทศที่ส่งออกบุกรายใหญ่ ขณะเดียวกันประเทศไทยก็ส่งออกหัวบุกสดไปยังประเทศจีน เพื่อแปรรูปเป็นผงบุกและส่งกลับมาขายให้กับ

อุตสาหกรรมอาหารไทยในราคานี้ เนื่องจากเทคโนโลยีในการผลิตผงบุกในประเทศไทยมีจำกัด ขาดมาตรฐานและความรู้ในการใช้ผงบุกสำหรับแปรรูปอาหาร จึงทำให้อุตสาหกรรมการแปรรูปบุกความสามารถในการแข่งขันที่ต่ำ

ประเทศไทย มีบุกอยู่ 3 พันธุ์ ประกอบด้วย พันธุ์ *Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook f. เป็นบุกไข่ หรือ บุกเนื้อทรารย สาเหตุที่เรียกเป็นบุกไข่ คือ มีลักษณะพิเศษมีเปลือกตามลำต้นที่สายพันธุ์อื่นของบุกไม่มีพับมากทางภาคตะวันตกของประเทศไทย พันธุ์ *A. kerrii* N.E. พับมากทางแผนภาคเหนือ นำ้ ตาก เชียงใหม่ เลย และพันธุ์ *A. Corrugatus* N.E เป็นบุกชนิดเล็กสุด พับตามชายป่า ชายทะเลทั่วไปทุกภาคของประเทศไทย โดยบุกทั้ง 3 พันธุ์ เป็นพันธุ์ที่มีสารกลูโคแมนแนในปริมาณที่สูงมากกว่าบุกที่เจริญเติบโตในประเทศไทยญี่ปุ่นและจีนตอนใต้ ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ต้องการทางการค้า

บุกไข่เป็นพันธุ์ที่ตลาดต่างประเทศมีความต้องการสูงเพื่อนำไปแปรรูปเป็นผงเปี๊ยบุก โดยเฉพาะตลาดของประเทศจีน เพราะมีคุณสมบัติทางยาดีกว่าบุกจากแหล่งอื่นๆ เนื่องด้วยพื้นที่ปลูกบุกในประเทศไทยแบบสภาพสวนหรือไร่บุกยังมีน้อย โดยส่วนใหญ่จะพับบุกขึ้นอยู่ในป่าตามธรรมชาติ จึงทำให้เกษตรกรต้องเข้าไปเก็บหัวบุกในป่าผลผลิตที่ได้จึงไม่เพียงพอต่อความต้องการ นอกจากนี้ มีการขอซื้อบุกไข่ต้นเล็ก หรือหัวบุก จากนายทุนตลาดต่างประเทศในพื้นที่ชุมชนใกล้แหล่งป่าที่พบต้นบุกไข่ในราคางานสูงกว่าห้องตลาด 2 เท่า ส่งผลให้เกษตรกรหรือชาวบ้านลักลอบขุดบุกหรือเก็บหัวบุกจากป่า เช่น พื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติและอุทยานแห่งชาติ เป็นต้น ทำให้เกิดความเสียหายของพื้นที่ป่า โดยเฉพาะพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอนและจังหวัดตากซึ่งเป็นพื้นที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของบุกไข่ อย่างไรก็ตาม หน่วยงานรัฐและผู้ประกอบการพยายามและแปรรูปบุกได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกร

หรือประชาชนที่สนใจการปลูกบุกไข่ในพื้นที่ถูกต้องตามกฎหมาย เช่น ในพื้นที่จังหวัดตาก มีการส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาปลูกบุกไข่เพื่อรายมี ตลาดและราคาดี เป็นที่ต้องการของประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี สามารถปลูกแทรกได้ในพื้นที่โดยไม่ต้องตัดไม้ทำลายป่า หรือภายในพื้นที่สวนประเพณีไม้ยืนต้นทั่วไป ซึ่งจะส่งเสริมให้เป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดตากได้อีกต่อไป โดยมีการเพิ่มเติมความรู้ให้กับเกษตรกรตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์บุก การปลูก การดูแลรักษา การเก็บผลผลิต การจำหน่าย การแปรรูปรวมถึงแหล่งรับซื้อ และจัดให้เกษตรกรพบผู้ซื้อ ในรูปแบบการจัดแสดงตามบูรณะสินค้าจากโรงงานประกอบการแปรรูปหัวบุก เป็นต้น ซึ่งในอนาคตหัวบุกจะเป็นพืชเศรษฐกิจที่คืนรายได้ให้ประชาชนและเกษตรกรไทย ตามยุทธศาสตร์ “หัวบุกไทย บุกตลาดเอเชีย จีน-เกาหลี-ญี่ปุ่น” ของจังหวัดต่อไป โดยตั้งเป้าหมายยอดส่งออกให้ได้ประมาณ 5,000 ตันต่อปี

นอกจากใช้ในอุตสาหกรรมอาหารแล้ว ยังเป็นวัตถุดีบสำคัญในอุตสาหกรรมด้านเคมีภัณฑ์ โดยนำผงบุกมาผลิตเป็นสารเคลือบผลไม้ เพื่อช่วยในการสูญเสียน้ำหนัก ยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ได้ขณะเดียวกันยังนำผงบุกมาใช้ผลิตแผ่นฟิล์มบริโภคได้ มีความใส ยืดหยุ่น และแข็งแรง เมื่อนำมาใช้ร่วมกับสารสกัดจากสมุนไพรไทย ประเภท กระชาย ขิง ข่า พบว่าสามารถยืดอายุการเก็บรักษาและยับยั้งการเจริญของเชื้อรากางชนิดในมะม่วงน้ำดอกไม่ได้

## การผลิตบุกไข่



ชื่อท้องถิ่น: บุก บุกที่เมี้ย (ตาก) บุกด่าง บุกลาย/เห็นอ บุกรอ บุกคนโก/ใต้ (ระนอง) เคอมิตตี/กะเหรียงแม่ อ่องสอน พระดุ/กะเหรียงกาญจนบุรี เปอก/มอญ วาอุ/พม่า

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Amorphophallus soncophyllus* Prain ex Hook.  
F. = *A. Muelleri* Blume. = *A. burmanicus* Hook.f.

### สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

บุกไข่พบอยู่ในเขตป่าปรงธรรมชาติซึ่งอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 300-800 เมตร เป็นพืชที่เจริญในพื้นที่ป่าชื้น มีการเจริญเติบโตแตกต่างจากพืชอื่น คือ มีช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้นและออกดอกจึงครบรวงจรชีวิต และการเจริญเป็นแบบถ่ายหัว คือ เมื่องอกต้นใหม่ในฤดูกาลถัดไปหัวเก่าจะฟ่อ สร้างหัวใหม่ขึ้นมาแทนที่ โดยบุกไข่ที่สามารถนำมาใช้ในการขยายพันธุ์ได้ คือ หัวใต้ดิน หัวบนใบหรือไข่บุก (bulbil) หน่อ เหง้า และเมล็ด โดยหัวใต้ดินจะให้ผลผลิตมากสุด

บุกไข่ มีช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้นต่างปีกับที่เจริญเติบโตเป็นดอก ซึ่งบุกส่วนใหญ่มีช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้นเพียงอย่างเดียว นาน 4-6 ปี จึงเข้าสู่ช่วงของการออกดอก บุกบางชนิดมีดอกเพียง

ปีเดียว แต่บางชนิดสามารถมีดอกติดต่อกันได้หลายปีแล้วจึงกลับมามีการเจริญเติบโตทางลำต้นอีกครั้งหนึ่ง ส่วนใหญ่บุกที่มีออกจะไม่มีการเจริญเติบโตทางลำต้น (พิพัลย์, 2544) ยกเว้นบางชนิด ได้แก่ *A. yunnanensis* Engl. และ *A. paeonifolius* (Dennst.) Nicolson เมื่อมีดอกและพัฒนาเป็นผล หรือไม่ติดผลก็ตาม จะมีต้นใหม่ออกจากหัวเดิม หรือจากหน่อเล็กๆ ที่อยู่รอบหัวเดิมได้ โดยธรรมชาติบุกจะเริ่มงอกและเจริญเติบโตในช่วงปลายฤดูแล้งต่อฤดูฝน หัวทึ่งออก และเจริญเติบโตเป็นดอกจะงอกได้เร็วกว่าหัวที่เจริญเติบโตเป็นต้น โดยปกติบุกจะออกดอกช่วงปลายเดือนมกราคมถึงเดือนกรกฎาคม ส่วนต้นจะงอกช่วงเดือนมีนาคมจนถึงเดือนกรกฎาคม เช่นเดียวกัน ทั้งนี้การออกจะเร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับชนิดของบุก และความสมบูรณ์ของหัว

ระยะเวลาตั้งแต่ต้นออกจนถึงต้นเริ่มเหี่ยวใช้เวลา 8 - 10 เดือน เมื่อต้นเจริญเติบโตเต็มที่จะเริ่มเหี่ยวเฉา และแห้งในที่สุด ส่วนหัวที่เจริญเติบโตเป็นดอกใช้เวลา 20 - 45 วัน ตั้งแต่เริ่มงอกจนถึงออกบาน (Flowering period) และจะนานอยู่ประมาณ 2 - 4 วัน เมื่อดอกได้รับการผสมแล้วหรือไม่ได้รับการผสมก็ตาม รังไข่ก็สามารถพัฒนาเป็นผลได้ซึ่งใช้เวลานาน 6 - 8 เดือน (Fruiting period) เมื่อผลแก่เมล็ดก็จะร่วงหล่นสู่พื้นดิน ขณะเดียวกันหัวใต้ดินก็มีขนาดใหญ่ขึ้น โดยมีลักษณะการเจริญเติบโตแบบถ่ายหัว คือ หัวที่เกิดใหม่จะซ่อนอยู่ด้านบนของหัวเดิม หัวเก่าจะฝ่อ และเหี่ยวแห้งไป เมื่อต้น และใบเหี่ยวเฉา หรือผลสุกแก่เต็มที่หัวก็เริ่มเข้าสู่ระยะพักตัวรอเวลา และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่องอกเป็นต้นหรือเป็นดอกในปีต่อไป (พิพัลย์, 2548) บุกที่มีเยื่ออาหารสูง 8 - 10 % ของน้ำหนักบุกสด พบรอย 4 ชนิดคือ บุกไข่ บุกขา บุกเหลือง และบุกเตียงหัวลม (มงคล, 2547)

## ลักษณะทางพุกศาสตร์

### หัวหรือลำต้นใต้ดิน

มีลักษณะกลมแบ็ปน (ส่วนกว้าง: ส่วนสูงของหัวประมาณ 2:1) ผิวเรียบถึงขรุขระเล็กน้อยสีขาวอมเหลือง หรือสีชมพู เมื่อแห้งเป็นสีน้ำตาล เนื้อในหัวแน่นละเอียดคล้ายเม็ดทราย มีสีหลายลักษณะ คือ สีขาวอมเหลือง ขาวอมชมพู เหลือง ชมพู มีขนาดตั้งแต่ 1-35 กรัม หัวที่ออกดอกแล้วติดผล จะไม่ออกตันใหม่ แต่ถ้าไม่ติดผล เมื่อดอกยุบตัวแห้งไปจะงอกตันอ่อนขึ้นมา



### ลำต้นเทียมหรือก้านใบ

ผิวเรียบเกลี้ยง สูง 5-180 เซนติเมตร สีและลายสีของต้นแตกต่างกันไปแต่ละต้น เช่น ต้นสีเขียวอ่อนลายปีกดสีขาว ต้นสีเขียวเข้มลายจุดสีขาว ต้นสีเขียวเข้มลายน้ำสีดำ ต้นสีเขียวลายน้ำตาลปนขาว ต้นสีเขียวเข้มออกคล้ายเขียวอ่อนอมชมพู ต้นสีเขียวอ่อนลายสีแดง หรือลักษณะอื่นๆ และมีจุดที่แตกต่างกับบุกชนิดอื่นๆ คือ มีหัวบนใบ เกิดที่จุดปลายสุดของลำต้น ถึงกลางแกนที่แยกเป็น 3 ก้านใบ โดยมีปุ่มสีเขียวใสเมื่อต้นยังอ่อน และจะพัฒนาขึ้นเป็นปมสีน้ำตาล ลักษณะค่อนข้างกลมเป็นเมื่อต้นแกะขึ้น มีขนาดใหญ่ได้ถึง 250 กรัม และอาจมีบริเวณจุดแยกคู่ใบ หรือแยกริ้วใบ (ใบประกอบ) ที่หยักเว้าคล้ายขนก และ

จุดแยกของเส้นใบขนาดใหญ่ในริ้วใบ อาจมี 1-80 หัว มีลักษณะค่อนข้างกลม กลมยาว หรือกลมรีเหมือนไข่ จึงได้ชื่อว่า บุกไข่



ใบ

ต้นที่เกิดจากหัวบนใบ ที่ปลายสุดของต้น แยกออกเป็น 3 ก้านใบ แต่ละก้านใบจะมี 1-2 ใบ แต่ปกติจะมี 2 ใบ (ใบจริง) บนดัน จึงมี 6 ใบ (3 คู่ใบ) รูปร่างคล้ายใบหอก แต่ต้นที่เกิดจากหัวใต้ดินที่ มีขนาดใหญ่กว่า 50 กรัม จะมีลักษณะเป็นริ้วใบ (ใบประกอบ) 6 ริ้ว แต่ละริ้วจะประกอบด้วยริ้วใบย่อยๆ โดยเส้นใบของริ้วใบย่อยจะแยก ออกจากเส้นกลางของริ้วใบใหญ่ ใบมีสีเขียวหรือบางครั้งอาจมี สีเขียวอมม่วง หรืออมชมพู ใบขนาดใหญ่กว้าง 11 เซนติเมตร ยาว 31 เซนติเมตร หูใบกว้าง 0.2-3 เซนติเมตร เชื่อมต่อเนื่องกัน ปลายใบแหลม หรือเรียวแหลม ขอบใบเรียบ จนถึงปิดลงเป็นคลื่น สีของขอบใบ อาจมีสีเขียวอ่อน เขียวเข้ม เขียวอมชมพูหรือสีชมพูซัดเจน



## ดอก

ก้านช่อดอกทรงกระบอกยาว 5 – 45 เซนติเมตร มีกาบเลี้ยงหุ้มโคนก้าน 3 กาบ และมีกาบทุ้มช่อดอกขนาดใหญ่ค่อนข้างหนา รูปทรงคล้ายแจกัน 1 กาบ ยาว 15 – 35 เซนติเมตร กว้าง 10 – 30 เซนติเมตร มีสีแตกต่างกันหลายลักษณะ เช่น ด้านนอกมีสีขาวนวล ขาวอมเขียว ขาวอมชมพู เขียวเข้มอมดำ ด้านในสีชมพู สีเหลือง ชมพูปน้ำตาล ทั้งด้านนอกและด้านใน อาจจะมีลายเป็นรูปไข่ หรือ จุดสีขาวภายในเป็นช่อดอกทรงกระบอกประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนโคนเป็นช่อดอกตัวเมี้ยมีสีเหลือง เข้มยาว 3 - 15 เซนติเมตร เหนือขึ้นมาเป็นช่อดอก ดอกตัวผู้สีเหลืองอ่อน ยาว 5 - 15 เซนติเมตร และบนสุด คือ หมวดดอก ลักษณะคล้ายหัวปลีปลายค่อนข้างแบน สีขาวนวล ยาว 20-25 เซนติเมตร ระยะดอกบานเต็มที่ มีกลิ่นเหม็น (นาน 24 - 36 ชั่วโมง) ช่วงออกดอกเดือนมีนาคม – พฤษภาคม

## ผล

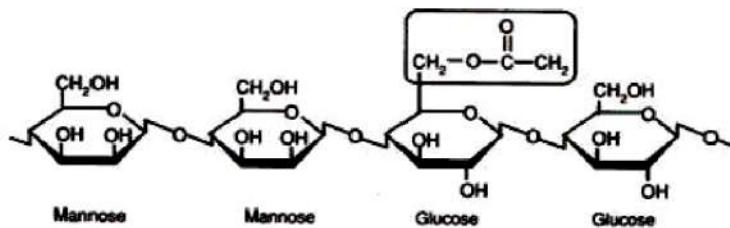
ลักษณะของผลบูกเป็นรูปกลมแบน ผลสีเขียวอ่อน เขียวอ่อน อมม่วง หรือเขียว กว้าง 1 เซนติเมตร ยาว 1 - 1.3 เซนติเมตร เมื่ออายุผล 7 - 8 เดือน จะเริ่มสุก โดยสิ่ผลที่อยู่ปลายช่อ (ช่อผลคล้ายฝักข้าวโพด) ซึ่งสุกก่อนจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และเป็นสีส้มอมแดง หรือ

สีแดง ภายในมี 2 - 4 เมล็ด แต่จะสมบูรณ์เพียง 1 - 2 เมล็ด โดยเยื่อหุ้มเมล็ดมีสีน้ำตาล การสกัดมดทั้งช่ออาจจะใช้เวลานานถึง 2 เดือน



## สารสำคัญ

สารสำคัญในบุกได้แก่ กลูโคแมนแนนเป็นสารประกอบคาร์บอไฮเดรตที่ประกอบด้วยน้ำตาล 2 ชนิด คือ แมนโนสและกลูโคส



องค์ทั้งทางเคมีของกลูโคแมนแนน (Tye, 1991)

## สรรพคุณบุก

บุกที่รับประทานได้มีเพียง 3 สายพันธุ์ โดยเฉพาะชนิดที่นำมาเป็นอาหารสำหรับลดความอ้วน คือ *A. oncophyllus* หรือบุกไข่

สารสำคัญที่พบในบุกที่สามารถเป็นอาหารลดความอ้วน คือ “กลูโคเมนแนน” (glucomannan) เป็นสารไม่เหลวๆที่ประกอบด้วย น้ำตาล 2 ชนิด คือ ดี-กลูโคส และ เป็นสารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพในรูปของยาหาร

## การศึกษาทางเภสัชวิทยา

- ใช้ในการควบคุมน้ำหนักตัว และลด cholesterol กลูโคเมนแนน ที่พองตัวจะห่อหุ้มอาหารที่กินเข้าไป ไม่ให้สัมผัสกับน้ำย่อย จึง ใช้ในการควบคุมน้ำหนักตัว นอกจากนี้ยังสามารถดูดซับไขมัน และกรดไขมัน (bile acid) และขับถ่ายออกอกร่างกาย จึงช่วย ลดระดับ cholesterol และ triglyceride
- ลดระดับน้ำตาลในเลือด เนื่องจากลดการดูดซึมน้ำตาลกลูโคส
- ช่วยในการขับถ่าย และระบายน การพองตัวของกลูโคเมนแนน ในทางเดินอาหารจะกระตุ้นทางเดินอาหารส่วนล่าง โดยเฉพาะ ลำไส้ใหญ่ให้บีบตัวขับกากอาหารที่ค้างอยู่ออกมา จึงอาจช่วย ป้องกันการเกิดมะเร็งในลำไส้ใหญ่ได้  
กลูโคเมนแนน ที่สกัดได้จากบุก นอกจากใช้ในการควบคุม น้ำหนัก ยังช่วยลดโอกาสเสี่ยงในการเกิดโรคกระเพาะอาหารเป็นแผล (จากการกรด และน้ำย่อย) และมีผลช่วยผู้ป่วยไขมันในเลือดสูงและ เบาหวานได้

## สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการปลูกบุกไว้

**สภาพพื้นที่ :** ควรเป็นที่ดอน อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 100-800 เมตร ลาดเอียง 5-10 องศา ถ้าเป็นเขตชลประทานต้องเป็นพื้นที่ น้ำไม่ท่วมชั่ง มีระดับน้ำไต่ดินในช่วงฤดูฝนต่ำกว่าผิวดิน อย่างน้อย 50 เซนติเมตร ไม่อยู่ในเขตที่มีลมพัดแรง ควรเป็นแหล่งที่มีการคมนาคม สะดวก อยู่ใกล้โรงงานหรือแหล่งรับซื้อ

**ลักษณะดิน** : ดินร่วนเหนียวถึงร่วนปนทราย ระบายน้ำดี มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง (มีอินทรีย์ตั้ง 1.8-3 หรือมากกว่า 3) หน้าดินค่อนข้างลึก มีค่าความเป็นกรดด่าง 5.5 - 7 หากมีค่าต่ำกว่า 5.5 จะมีโอกาสเกิดโรคหัว嫩่สูง และถ้ามีค่าสูงกว่า 7 อาจทำให้เกิดอาการใบเหลืองจากการขาดธาตุเหล็ก

**สภาพภูมิอากาศ** : สามารถเจริญเติบโตได้ดีในที่ร่มรำไร ถ้าปลูกกลางแจ้งต้องทำการพรางแสงด้วยตาข่ายพรางแสง 50 เปอร์เซ็นต์ อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ในช่วงอุณหภูมิประมาณ 20 - 35 องศาเซลเซียส โดยมีความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณฝนรวมตลอดปีตั้งแต่ 1,200 - 2,200 มิลลิเมตร ไม่มีฝนทึ่งช่วงหรือมีระยะเวลาสั้นๆ

**แหล่งน้ำ** : กรณีพื้นที่ปลูกอยู่ในเขตชลประทาน อาจต้องมีแหล่งน้ำไว้ใช้ในระยะเริ่มปลูก แต่ถ้าอยู่ในเขตพื้นที่ป่าเขาที่มีฝนตกตามฤดูกาลอาจไม่จำเป็นต้องเตรียมแหล่งน้ำไว้ใช้ สำหรับแหล่งน้ำที่เหมาะสมกับการเกษตรตามมาตรฐานของกรมพัฒนาที่ดิน ควรมีลักษณะดังนี้

- มีความสะอาด ไม่มีสารอินทรีย์และสารอนินทรีย์ที่เป็นพิษปนเปื้อน
- มีค่าโลหะหนัก เช่น สารหนู ไม่เกิน 0.25 มิลลิกรัมต่อลิตร แคลเดเมียม ไม่เกิน 0.03 มิลลิกรัมต่อลิตร สารตะกั่วไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อลิตร
- มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างอยู่ระหว่าง 6.0-7.9
- มีค่าอุณหภูมิของน้ำไม่เกิน 40 องศาเซลเซียส
- มีค่าความเค็มของน้ำไม่เกิน 0.3 กรัมต่อลิตร
- มีค่าปริมาณออกซิเจนละลายน้ำไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิกรัมต่อลิตร

**ช่วงฤดูกาลปลูก :** ควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝนประมาณเดือน พฤษภาคม แต่ไม่ควรเกินกลางเดือนมิถุนายน

**การขยายพันธุ์ :** การขยายพันธุ์บุกได้ สามารถทำได้หลายวิธี ดังนี้

1. การเพาะเมล็ด โดยเมล็ดที่ร่วงหล่นลงดินสามารถออกเป็นต้นใหม่ได้ จากการทดสอบในห้องปฏิบัติการและภาคสนาม พบร่วมเมล็ดบุก ส่วนใหญ่มีความคง梧มากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์

2. การแตกหน่อจากหัวใต้ดินเดิม บุกบางชนิดมีหน่อขนาดเล็ก เป็นจำนวนมากอยู่บนหัวเดิม ซึ่งหน่อเหล่านี้สามารถแยกไปปลูกเป็นต้นใหม่ได้หรือใช้วิธีตัดแบ่งหัวเก่า และนำไปปลูกแต่ละกิ่วปัญหาเรื่องหัว嫩่า

3. เหล้า (Rhizome) บุกบางชนิดเมื่อเจริญเติบโตเต็มที่จะมีเหล้า แยกออกจากหัวเดิมโดยรอบ 10-30 เซนติเมตร นำเหล้ามาตัด แบ่งเป็นท่อนสั้นๆ และนำไปขยายพันธุ์

4. หัวบุกใน หรือเรียกว่า ไข่บุก พบรูบบุกบางชนิดที่มีหัวบุกใน (bulbils) คือ ทิวเบอร์ขนาดเล็กที่เกิดอยู่ในอากาศตามจ่ามใบ

5. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ในกรณีที่ต้องการต้นอ่อนเป็นจำนวนมาก มาก (พิพวัลย์, 2544)

## การปลูกและการดูแลรักษา

**การเตรียมดิน :** เริ่มจากการไถดิน ไพรวนดินร่วมกับการใส่ปุ๋ย คอก และตากดินไว้ประมาณ 12 สัปดาห์ก่อนปลูก เก็บเศษวัสดุและกำจัดวัชพืชออกจากแปลง และยกร่อง กว้าง 60 เซนติเมตร สูง 25-30 เซนติเมตร ระยะระหว่างร่อง 40-50 เซนติเมตร

**วิธีการปลูก :** วิธีการปลูกขึ้นอยู่กับลักษณะของหัวพันธุ์ โดยสามารถแบ่งการปลูกได้ 2 วิธี ดังนี้

## 1. การปลูกด้วยหัวใต้ดินเพื่อเก็บผลผลิตส่งจำหน่าย

ใช้หัวพันธุ์ขนาดกลาง 200–400 กรัมต่อหัว หรือขีนพันธุ์ขนาด 200-250 กรัมต่อขีน ระยะปลูก 30×30 เซนติเมตร อัตราการใช้หัวพันธุ์จำนวน 9,400 หัวต่อไร่ โดยปลูก 2 แฉวต่อร่อง และฝังหัวพันธุ์ลงดินโดยหันหนองกลางขีนด้านบน ขีนพันธุ์ฝังโดยหันด้านที่ผ่าลงกันหลุบให้ส่วนหัวอยู่ลึกจากผิวดิน 5 เซนติเมตร โดยหน่อจะฝังดินหรือโคลนดินขึ้นมาก็ได้ และให้น้ำหลังปลูกครั้งแรกให้ชุ่ม แต่ไม่ซึ้งและระวังอย่าให้หัวเน่าเสียหาย

## 2. การปลูกด้วยหัวบนใบ

หัวที่มีขนาดเล็กกว่า 2.5 กรัม ต้องทำแปลงหัววนให้งอกก่อน และนำไปปลูกในแปลงพันธุ์ต่อไป

หัวที่มีขนาด 2.5 - 20 กรัม ปลูกลงแปลงหัวพันธุ์ได้ โดยขุดหลุมให้ลึกจากผิวดิน 3 เซนติเมตร วางให้ส่วนที่มีขนาดใหญ่ที่สุดตั้งขึ้นแล้วกลบดิน ใช้ระยะปลูก 30×20 เซนติเมตร อัตราการใช้หัวพันธุ์จำนวน 14,400 หัวต่อไร่ คลุมร่องด้วยฟาง เพื่อรักษาความชุ่มชื้น



**การถูแลรักษา :** ปรางแสง ตั้งโครงตาข่ายสูงจากพื้นดินประมาณ 1.5 – 2 เมตร แล้วกางตาข่ายปรางแสงคุ้มหัวแปลง โดยใช้ตาข่ายปรางแสง 50 เปอร์เซ็นต์ หรือเลือกใช้เมี้ยนตันปรางแสง ควร

ใช้ไม้ที่มีใบเล็ก ผลัดใบในฤดูแล้ง และมีใบโปร่งในฤดูฝน มีอายุใบ 4-5 เดือน เช่น ประดู่อ่อน

**การใส่ปุ๋ย :** หากเดินมีความอุดมสมบูรณ์ค่อนข้างต่ำควรใส่ปุ๋ย คอกหรือปุ๋ยหมัก 1.5-3 ตันต่อไร่ ก่อนที่จะทำการปลูก

การปลูกบุกไข่ด้วยหัวใต้ดินขนาดใหญ่ (150 กรัม) ร่วมกับการให้ปุ๋ยสูตร 15-7-18 อัตรา 10 กรัม/ต้น (แบ่งใส่ 2 ครั้ง) ในช่วงอายุ 1 เดือน และ 1.5 เดือนหลังปลูกมีความเหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโต และการให้ผลผลิตของบุกไข่ (ปิยะณ์ภูรี และคณะ, 2561)

**การให้น้ำ :** การปลูกด้วยหัวใต้ดิน หากฝนทึ่งช่วง ให้น้ำ 5-7 วันต่อครั้ง และปลูกด้วยหัวบนใบ ควรให้น้ำหลังปลูกทุก 3-5 วัน ในช่วงแล้ง

**การกำจัดวัชพืช :** แปลงหัวพันธุ์ ควรทำการกำจัดวัชพืชอย่างน้อย 3 ครั้ง แปลงปลูก ควรทำการกำจัดวัชพืชอย่างน้อย 2 ครั้ง กำจัดวัชพืชก่อนการใส่ปุ๋ยในแต่ละครั้ง โดยใช้มือถอนบ่นร่อง และใช้ขอบดายหญ้า

### ศัตรุของบุกไข่ และการป้องกันกำจัด

โรคหัวเน่า ที่มีสาเหตุจากเชื้อแบคทีเรีย ลักษณะอาการเป็นแผลที่หัว มีวุ้นไหหลეี้ยม สีคล้ำ หรือขาวขุ่น มีกลิ่นเหม็น และเน่าลุก烂 หัวหัว ถ้าเป็นที่ต้นจะเน่าและตั้งแต่โคนต้นหรือปลายใบเข้ามา เชื้อชนิดนี้สามารถอยู่ข้ามฤดูได้ทั้งในดินและเศษชาตพืช

วิธีป้องกันกำจัด คือ

- 1) คัดเลือกหัวพันธุ์ที่ไม่เป็นโรค หรือเป็นแผล
- 2) คัดเลือกสถานที่ปลูก ที่ไม่เคยมีประวัติการระบาดของโรคนี้ กับพืชอื่นมาก่อน

- 3) หมั่นตรวจสอบแปลง ถ้าพบให้ขุดต้นและดินรอบๆ รัศมี 25 เซนติเมตร ไปทิ้งให้กกลแล้วโรยปุ๋นขาวบริเวณหลุมที่ขุด
- 4) ปลูกพืชหมุนเวียนที่ไม่ใช่พืชอาศัยของเชื้อ เช่น ถั่ว
- 5) ถ้าพบมีการระบาด ควรเก็บเกี่ยวให้เร็วขึ้นกว่าปกติ
- 6) พยายามเก็บเกี่ยวหัวบุกให้หมดจากแปลง
- 7) เก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวัง ไม่ให้ชำ หรือเกิดแพล และห้ามใช้น้ำรดกองหัวบุก
- 8) ควรนำหัวที่ใช้ทำพันธุ์ มาฝังในที่ร่มให้ผิวแห้ง (สีน้ำตาล) ก่อนเข้าโรงเก็บที่สะอาดอากาศถ่ายเทสะดวก

หนองแก้ว หนองตัวใหญ่ สีเขียว หนองกัดกินใบ เกิดจากผีเสื้อกลางคืน พับเห็นง่าย สามารถจับทำลายได้

เพลี้ยแปঁง ดูดกินน้ำเลี้ยงให้หัวฟ่อจะเกิดในช่วงอากาศร้อน ควรนำหัวมาเขี่ย หรือปัดเพลี้ยแปঁงออก ถ้ามีปริมาณมากๆ อาจนำไปเผาทำลาย

## การเก็บเกี่ยว

ระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม คือ เมื่อต้นบุกแก่แห้งตายแล้วหักแปลง หรือมากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ หรือประมาณเดือนกันยายน – พฤศจิกายน โดยเก็บหัวบุนใบที่ร่วงหล่นอยู่ในแปลงให้หมดก่อนแล้วจึงขุดเก็บหัวใต้ดิน ต้องทำอย่างระมัดระวัง เพราะหัวบุกที่ได้จะมีขนาดแตกต่างกัน



## การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

### การเก็บรักษา

หัวบนใบ นำไปฝังเดด 1 – 2 วัน ใส่ถุงตาข่ายแขวนไว้ หรือใส่ตะแกรงวางเป็นชั้นๆ ในที่อากาศถ่ายเทสะตอ

หัวได้ดิน หากดินแห้งนำหัวบุกที่ขุดได้เก็บในโรงเรือนได้เลย แต่หากดินเปียกควรทิ้งไว้ในแปลงให้ดินร่วนหลุดจากหัวบุกก่อน และห้ามล้างน้ำก่อนเก็บ เพราะหัวบุกเน่าเสียได้ง่าย หัวบุกไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 3 วัน น้ำหนักจะลดลงอย่างรวดเร็ว

### การปรับปรุงหลังการเก็บเกี่ยว

การทำบุกแห้ง นำหัวบุกมาล้าง ขัดเปลือกออกจนเหลือแต่หัวบุกสีขาวสะอาด ทันให้เป็นแผ่นบางๆ ขนาดกว้าง 1.5 เซนติเมตร ยาว 5 เซนติเมตร หนา 2.5 มิลลิเมตร นำเข้าตู้อบ ใช้วิธีเปาลมร้อนให้มีอุณหภูมิสูงคงที่ 120 – 130 องศาเซลเซียส ในระยะเวลา 10 นาที ให้ด้วยความเร็ว 1000 ppm ให้แห้งสม่ำเสมอ ใช้เวลาประมาณ 45 นาที ให้ได้บุกแห้งที่มีความชื้นไม่เกิน 10 เปอร์เซ็นต์ ทิ้งไว้ให้เย็น นำไปบรรจุถุง หรือบดหยาบเพื่อแยกผงวุ้นต่อไป โดยอัตราการทำแห้ง บุกสด : บุกแห้ง เท่ากับ 10 : 1 และบุกแห้ง : ผงวุ้น เท่ากับ 3 : 1

ด้านอุตสาหกรรมอาหาร ใช้บุกเพื่อความชื้นนied และความคงตัวให้กับผลิตภัณฑ์ประเภทอิมัลชัน เช่น ไอศครีม วิปปิ้งครีม และเนยแข็ง นอกจากนี้ผงบุกยังมีความสามารถเกิดเจลได้เมื่อใช้ร่วมกับด่างหรือไฮdroคอลลอยด์ (hydrocolloid) บางชนิด มีการนำสารเจล เช่น แอลгин แล้วผงบุก มาเป็นสารที่ทำให้เกิดเจลในผลิตภัณฑ์แทน และเจลลี่ ผงบุกยังถูกนำมาใช้ร่วมกับไฮdroคอลลอยด์บางชนิด เช่น

เจลาติน คาราจีแนน ซึ่งจะได้เจลที่ยืดหยุ่น นิม สามารถสไลด์ได้ง่าย เพิ่มปริมาณเนื้อต่อน้ำหนักทำให้สามารถลดปริมาณเนื้อที่ใช้โดยไม่เปลี่ยนรสชาติ สามารถคงสภาพหลังเก็บในอุณหภูมิต่ำในช่องแข็งเย็นโดยไม่เปลี่ยนรสชาติและไม่แข็งตัวเป็นก้อน รวมทั้งใช้เป็นสารทดแทนไขมัน ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สูตรลดไขมันและไขมันต่าง เช่น ไข่กรอก เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์เพิ่มความแข็งแรงของเจล ปรับปรุงเนื้อสัมผัสของอาหาร และช่วยเพิ่มสมบัติในการอุ่มน้ำและเก็บรักษาความชื้นให้กับอาหารให้ดีขึ้น รวมทั้งยังเป็นการเสริมไข้อาหารให้กับผลิตภัณฑ์ด้วย

**ด้านเคมีภัณฑ์** ใช้ผงบุกมาผลิตเป็นวัสดุเคลือบ เช่น ใช้เป็นสารเคลือบผลไม้โดยใช้ร่วมกับกลีเซอรอล (glycerol) และโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ (KOH) สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลไม้

**ด้านเภสัชกรรม** มีการใช้ผงบุกเป็นส่วนหนึ่งของการผลิตยา โดยทำหน้าที่ห่อหุ้มและปกป้องตัวยาให้ไปถึงอวัยวะเป้าหมายได้ เนื่องจากบุกมีคุณสมบัติเป็นเจลที่ทนความร้อนและสภาวะต่างๆ ได้ดี

**ด้านเทคโนโลยีชีวภาพ** มีการใช้บุกในการตรึงและห่อหุ้มเซลล์จุลินทรีย์ เช่น ไซร์ และสารชีวโนเมเลกุล ที่ไม่ทนความร้อน เนื่องจากสมบัติการทนความร้อนของเจลบุก

นอกจากนี้ ยังมีการใช้ประโยชน์บุกในอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น ใช้ผงบุกในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง อุตสาหกรรมกระดาษ ใช้บุกช่วยปรับปรุงดิน การขุดเจาะน้ำมัน และการบำบัดน้ำเสีย เป็นต้น

## บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2565. ระบบสารสนเทศการผลิตทางด้านการเกษตร. กรมส่งเสริมการเกษตร ลาดယาว จตุจักร กทม.

ทิพย์วัลย์ กุสุมลันนท์. 2544. บุก พิชอาหารที่น่าสนใจ. สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 กรุงเทพฯ.

นายชัยกฤต พินศิริ. 2563. การบริหารจัดการบุก. เอกสารประกอบการบรรยาย หลักสูตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับบุกไปวันที่ 20 สิงหาคม 2563. สำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดตาก

ปิยะณภูริ ผกามาศ, อธิราชน์ นุ่มปราณี และ อัญมณี อาษาวนนท์. 2561. ผลของปุ๋ยเคมีต่อผลผลิตของบุกไปที่ปลูกด้วยหัวใต้ดินขนาดต่างๆ. แก่นเกษตร 46 ฉบับพิเศษ 1:1321-1325

มงคล เกษประเสริฐ. 2547. บุกและการใช้ประโยชน์จากบุกในประเทศไทย. เอกสารวิชาการ ลำดับที่ 22/2547 กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์ การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

สำนักบริหารพื้นที่อนุรักษ์ที่ 14 (ตาก). 2561. การส่งเสริมการปลูกบุกไปเชิงระบบบินเวศในพื้นที่ป่าอนุรักษ์ อย่างมีส่วนร่วม. กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช

Tye, R.J. 1991. Konjac Flour. Properties and applications. Food Technology. 45: 86-92.

ຈັດກຳໂດຍ :

### ສາທັບວິຊາພື້ນສະວນ ກຽມວິຊາການເກະຫຼາດ

ຜູ້ຮ່ວມຮວມຂ້ອງມູສ :

ນາງສາວສີຣີພຣ ວຽກຄຸລດໍາຮ່ອງເຊຍ

ນາງລັດທາວລ້ອຍ ອົບທົຣສັ້ງ

ນາຍເກເໝນຄັກຕີ ພລາກຄ

ນາງສາວສຸນຕົරາ ດາມື່ຄັກຕີ

ນາຍຮອງເຊຍ ໄກຣນ້ອຍ

ນາຍມະນາເກີຍນ ແສນດະກນິ້ນ

ນາງເກະຫຼາດຕົບ ຝ່າຍອຸປະກ

ຜູ້ວ່ານວຍກາຮສາທັບວິຊາພື້ນສະວນ

ບັກກີ້ວິທາຍ້ທ່ານາງການພິເຄະ

ສາທັບວິຊາພື້ນສະວນ

ບັກວິຊາການເກະຫຼາດທ່ານາງການພິເຄະ

ສາທັບວິຊາພື້ນສະວນ

ບັກວິຊາການເກະຫຼາດປຸ້ມປັດກາ

ສາທັບວິຊາພື້ນສະວນ

ບັກວິຊາການເກະຫຼາດປຸ້ມປັດກາ

ສາທັບວິຊາພື້ນສະວນ

ບັກວິຊາການເກະຫຼາດທ່ານາງການພິເຄະ

ຄູບຢ່ວິຊາແລ້ວພັນນາການເກະຫຼາດແປ່ວອງສອນ

ບັກວິຊາການເກະຫຼາດປຸ້ມປັດກາ

ຄູບຢ່ວິຊາແລ້ວພັນນາການເກະຫຼາດທາກ

