



กลอยพืชมึพิษ ทำไมยังกินได้



กลอย จัดเป็นพืชเถาล้มลุก มีหัวใต้ดินคล้ายเผือก มัน บางพื้นที่จึงเรียกว่ามันกลอย ลำต้นเต็มไปด้วยหนามเล็กทั่วทั้ง เถา พบมากในพื้นที่ลุ่มต่ำ ตามป่าเต็งรัง ป่าดงดิบจนถึงป่าผสม โดยเนื้อกลอยมีทั้งชนิดสีขาวเรียกว่ากลอยหัวเหนียว และกลอย ที่มีเนื้อสีเหลืองนวลเรียกว่ากลอยไข่หรือกลอยเหลือง



ทำไมถึงชุดพืชมึพิษที่ชื่อว่ากลอยขึ้นมากิน



ในอดีตยุคข้าวยากหามากแพง กลอยที่ขึ้นอยู่ทั่วตามป่า และที่รกร้างจึงเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตหลักนำมานึ่งกินแทน ข้าว รสมัน หนึบ หอมอ่อนๆ เป็นเอกลักษณ์ คลุกกับข้าวเหนียว นึ่งร้อนๆ เพิ่มปริมาณคาร์โบไฮเดรต ทำขนมอย่างข้าวเหนียว มูนกลอย ใส่ในกระยาสารทเพิ่มรสสัมผัส หรือทอดเป็นแผ่นไว้ กินเล่น



ฤดูกาลชุดกลอย ช่วงเดือนเมษายน - มิถุนายน มีสารพิษน้อยกว่า ถัดจากนี้ไปไม่นิยมชุดกินกัน ยิ่งช่วง ฝนชุกราวเดือนสิงหาคมเป็นต้นไป กลอยจะมีความ เข้มข้นของสารพิษสูงเป็นพิเศษ



ในหัวกลอยมีสารพิษที่ชื่อว่า ไดออกสคอร์อิน เมื่อร่างกาย ได้รับสารพิษนี้เข้าไป จะมีผลต่อระบบประสาทส่วนกลางและ ระบบหายใจ ทำให้รู้สึกเมา คลื่นไส้ คั่นคอ ตาพร่ามัว ใจสั่น อาเจียน ฯลฯ หากได้รับในปริมาณมากอาจทำให้ชัก และเสียชีวิตได้ ดังนั้น จึงต้องผ่านกระบวนการกำจัดพิษที่ต้อง พิถีพิถันและมีขั้นตอนซับซ้อนเป็นพิเศษ



ดังนั้น เราควรเลือกซื้อกลอยจากคนขายที่มีความ ชำนาญและเชื่อถือได้รวมทั้งมีแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานด้วย และอีกอย่างที่สำคัญไม่แพ้กันคือ หากรับประทานแล้วเกิดความ ผิดปกติกับร่างกาย ควรรีบพบแพทย์ทันทีค่ะ

ด้วยความห่วงใย
จากกรุงเทพมหานคร

ที่มา...
1. กลอยพืชมึพิษทำไมยังคิดกิน (ออนไลน์) https://krua.co/food_story/kaoneawmoonkloy/
2. กลอย (ออนไลน์) <https://apps.phar.ubu.ac.th/pharagarden/main.php?action=viewpage&pid=10>
3. กลอย ประโยชน์ดี ๆ สรรพคุณเด่น ๆ และข้อควรระวัง (ออนไลน์) <https://www.disthai.com/17173686/%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B8%AD%E0%B8%A2>

