เทียนตาตั๊กแตน

ชื่ออื่น ๆ เทียนข้าวเปลือก ผักชีลาว

ชื่ออังกฤษ Fructus Anethi Graveolens, Dill, Anethum, Dill Fruit

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Anethum graveolens* L.

วงศ์ APIACEAE (UMBELLIFERAE)

ถิ่นกำเนิดและการกระจายพันธุ์ พืชพื้นเมืองของประเทศบริเวณทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ปลูกกันมากในทวีปยุโรป ปัจจุบันแพร่หลายทั่วโลก

ส่วนที่ใช้ ผลแก่แห้ง

สารสำคัญ น้ำมันหอมระเหย เรียก น้ำมันเทียนตาตั๊กแตน (Dill Seed Oil) ปริมาณ 1.2-7.7%, สารกลุ่ม flavonoids, สารกลุ่ม phthalides

กลิ่น และรส กลิ่นหอมเฉพาะ รสขม เผ็ดเล็กน้อย

การใช้ตามภูมิปัญญา ตำรายาไทยใช้เป็นยาบำรุงธาตุ แก้เสมหะพิการ

การศึกษาทางเภสัชวิทยา

ฤทธิ์ปกป้องกระเพาะอาหาร สารสกัดน้ำและแอลกอฮอล์มีฤทธิ์ปกป้องกระเพาะอาหารจากกรดเกลือ และแอลกอฮอล์ โดยมีผลลดการหลั่งกรด และปกป้องเยื่อบุผนังกระเพาะ

ฤทธิ์ต้านจุลชีพ น้ำมันหอมระเหยมีฤทธิ์ต้านเชื้อราและแบคทีเรียหลายชนิด

การศึกษาความเป็นพิษ สารสกัดน้ำ และสารสกัดแอลกอฮอล์-น้ำ มีผลทำให้เกิดการก่อกลายพันธุ์ แต่การให้เทียนตาตั๊กแตนปริมาณ 33% ในอาหารเป็นเวลา 410 วัน ไม่พบการก่อเกิดมะเร็งในหนู

บรรณานุกรม

https://www.dnp.go.th/botany/mplant/index.html

http://www.worldfloraonline.org/

คณะอนุกรรมการจัดทำตำราอ้างอิงยาสมุนไพรไทย ในคณะกรรมการคุ้มครองและส่งเสริมภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย. ตำราอ้างอิงยาสมุนไพรไทย เล่ม 2. กรุงเทพมหานคร: บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), 2558.

นพมาศ สุนทรเจริญนนท์ นงลักษณ์ เรื่องวิเศษ. คุณภาพเครื่องยาไทย จากงานวิจัยสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน. กรุงเทพมหานคร: บริษัท คอนเซ็พท์ เมดิคัส จำกัด, 2551.