# คุณค่าทางโภชนาการและสารพิษในหน่อไม้

# Nutrients and Toxins in the Bamboo Shoots

สำอาง หมอกขุนทด[1] (SAMANG MOGKHUNTOD)
พรรณี เด่นรุ่งเรือง[2] (PANNEE DENRUNGRUANG)
จันไท จิตรจักร[2] (CHANTHAI CHITCHAK)

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ และสารพิษ (ไซยาไนด์) ของหน่อไม้ จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ หน่อไม้กิมซุ่ง (*Bambusa beecheyana*) หน่อไม้ซางหม่น (*Dendrocalamus sericeus*) หน่อไม้ตงศรีปราจีน (*Dendrocalamus* sp.) และหน่อไม้ตงดำ (*Dendrocalamus* sp.) ผลการศึกษาพบว่า หน่อไม้สดมีความชื้นอยู่ในช่วง 90.10-93.39 เปอร์เซ็นต์ และหน่อไม้ต้มอยู่ในช่วง 91.90-93.50 เปอร์เซ็นต์ หน่อไม้กิมซุ่งสด และต้ม มีปริมาณไขมัน แคลเซียม และวิตามินซีสูงที่สุด หน่อไม้ซางหม่นสด และต้ม มีปริมาณไฟเบอร์ต่ำที่สุด หน่อไม้ตงศรีปราจีนสด และต้ม มีปริมาณโปรตีนสูงที่สุด หน่อไม้ตงดำสด และต้ม มีปริมาณไฟเบอร์สูงที่สุด ผลการศึกษาปริมาณไซยาไนด์ในตัวอย่างหน่อไม้สด 100 กรัม พบปริมาณไซยาไนด์มากที่สุดในหน่อไม้กิมซุ่ง 37.02 มิลลิกรัม รองลงมา คือ หน่อไม้ซางหม่น และหน่อไม้ตงดำ ซึ่งมีปริมาณ 17.41 มิลลิกรัม และ 5.71 มิลลิกรัม และปริมาณไซยาไนด์ต่ำที่สุดในหน่อไม้ตงศรีปราจีน 4.10 มิลลิกรัม สำหรับปริมาณไซยาไนด์ในตัวอย่างหน่อไม้ต้ม 100 กรัม พบปริมาณไซยาไนด์มากที่สุดในหน่อไม้กิมซุ่ง 3.99 มิลลิกรัม รองลงมา คือ หน่อไม้ตงศรีปราจีน และหน่อไม้ตงดำ ซึ่งมีปริมาณ 0.58 มิลลิกรัม และ 0.42 มิลลิกรัม และปริมาณไซยาไนด์ต่ำที่สุดในหน่อไม้ซางหม่น 0.16 มิลลิกรัม

**คำหลัก**: หน่อไม้กิมซุ่ง หน่อไม้ซางหม่น หน่อไม้ตงศรีปราจีน หน่อไม้ตงดำ คุณค่าทางโภชนาการ สารพิษ

[1]นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้ e-mail : samang_mkt@yahoo.com
[2]นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้ e-mail : pdenrungruang@hotmail.com
[2]นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้ e-mail : C.Chitchak@gmail.com