

มาทำความรู้จักกับ

เห็ดโคนน้อย





เห็ดโคนน้อย

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Coprinus fimetarius*

ชื่ออื่น : เห็ดถั่ว เห็ดถั่วเหลืองหรือ เห็ดถั่วเฒ่า เห็ดหมึก เห็ดโคนบ้าน เห็ดโคนขาว(ภาคเหนือ) เห็ดคราม

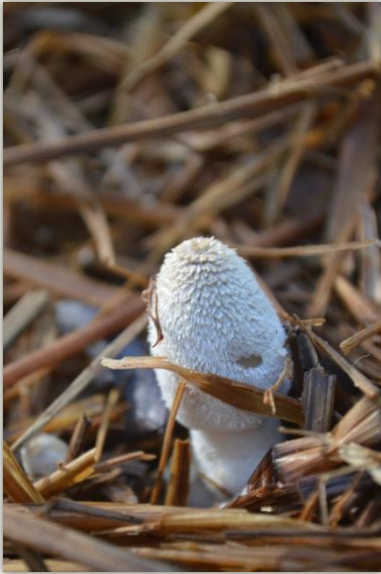
การใช้ประโยชน์: รับประทานได้ มีโปรตีนสูง

จัดเป็นราชชั้นสูงที่อยู่ใน ตระกูลเห็ด
(Basidiomycetes) เป็นเห็ดที่อยู่ในจีนัส
Coprinus ใกล้เคียงกับเห็ดหมึก *Coprinus*
comatus (Ink cap) และเห็ดในกลุ่ม *Coprinus*
อื่นๆอีกหลายชนิด แต่เป็นคนละชนิดกับเห็ดโคน
ธรรมชาติหรือเห็ดปลวก (*Termitomyces* spp.)
ในต่างประเทศเห็ดในกลุ่มนี้ก็มีการเพาะเลี้ยง
เช่นกัน มีชื่อสากลว่า *Hypsizygus marmoreus*
(Peck) Bigelow เดิมในประเทศไทยมีชื่อเรียก
แตกต่างกันไปเนื่องจากมีการกระจายพันธุ์ทั่วทุก
ภาคของประเทศ เป็นเห็ดที่ขึ้นง่าย มีการเพาะ
กันมากในต่างประเทศ ลักษณะคล้ายเห็ดโคน สี
ขาวสีหมวกสวยงามสมส่วน ก้านดอกขนาดเท่า
ดินสอดำ



เนื่องจากเป็นเห็ดที่มีวงจรชีวิตสั้นมากไม่เกิน 36 ชั่วโมง แต่ส่วนใหญ่ที่พบคือประมาณ 24 ชั่วโมงเท่านั้น โดยตอนเช้าจะมีขนาดเล็กและจะโตขึ้นในช่วงบ่าย ซึ่งจะต้องรีบ

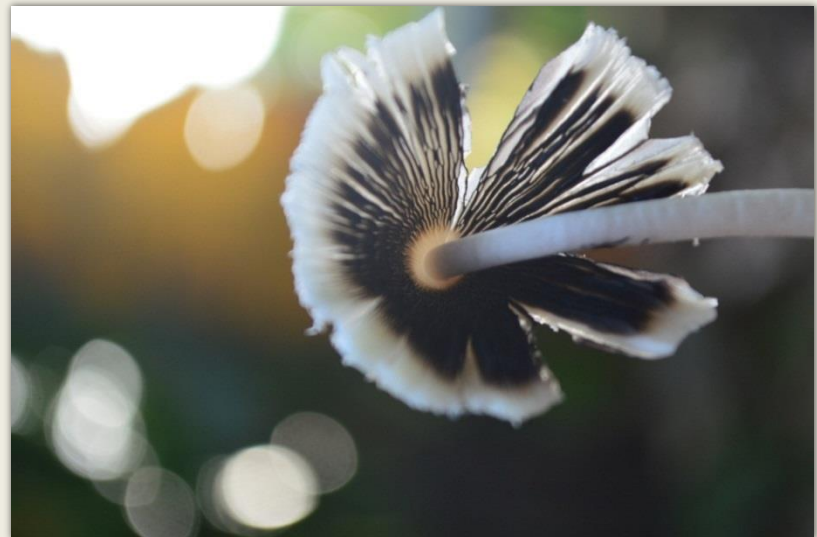




หากปล่อยทิ้งไว้ ดอกเห็ดจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและสูงชะลูดขึ้น หมวกดอกจะบางและเปลี่ยนเป็นสีดำและสลายตัว เป็นที่มาของชื่อเห็ดหมึกซึ่งไม่สามารถนำมาบริโภคจึงมีระยะเวลาในการให้ผลผลิตค่อนข้างสั้น นอกจากจะทำการลวกให้สุกเสียก่อนก็พอที่จะสามารถเก็บได้นาน



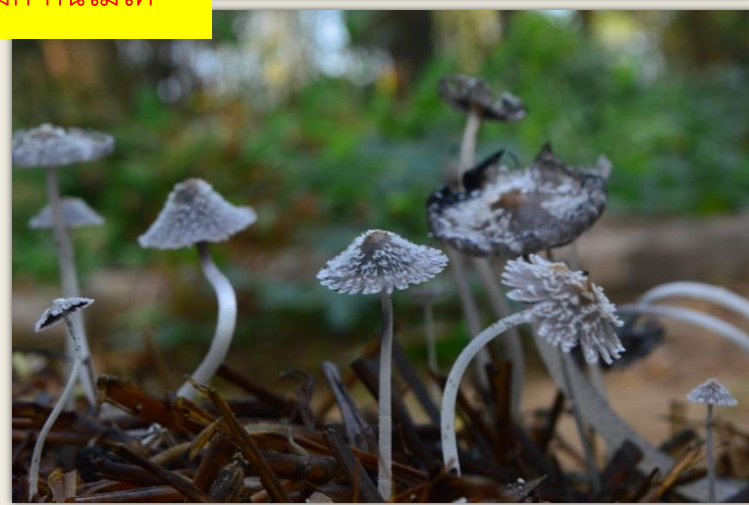
ทั้งนี้เนื่องจากเห็ดโคนน้อยมีการเจริญเติบโตเร็ว ส่วนของครีบกจะสลายกลายเป็นของเหลวสีดำคล้ายหมึกเป็นผลมาจากการย่อยตัวเอง (autolysis) อย่างไรก็ตามในต่างประเทศได้มีการนำของเหลวจากการสลายตัวนี้มาใช้ประโยชน์ได้เช่นทำน้ำหมึกเพื่อทำต้นฉบับเอกสารพิเศษเพื่อป้องกันการปลอมแปลง



ทั้งนี้เนื่องจากเห็ดโคนน้อยมีการเจริญเติบโตเร็ว
ส่วนของครีบจะสลายกลายเป็นของเหลวสีดำคล้ายหมึก
เป็นผลมาจาก การย่อยตัวเอง (autolysis)



กลายเป็นเห็ดน้ำหมึก กินไม่ได้



แหล่งที่มาข้อมูล <http://research.rae.mju.ac.th/raebase/index.php/knowledge/2012/482-muchroomn>



กลายเป็นเห็ดน้ำหมึก กินไม่ได้



แหล่งที่มาข้อมูล <http://research.rae.mju.ac.th/raebase/index.php/knowledge/2012/482-muchroomn>



เห็ดชนิดนี้นอกจากจะมีคุณค่าทางอาหารสูง
แล้วยังพบว่ามีสรรพคุณทางสมุนไพร ช่วยในการย่อย
อาหารและลดเสมหะ ถ้าทำให้ละเอียดใช้พอก
ภายนอกจะช่วยบรรเทาอาการปวดต่างๆได้ มีราย
งานวิจัยที่แสดงว่าเห็ดนี้สามารถยับยั้งเซลล์มะเร็ง
sarcoma 180 และ เซลล์มะเร็ง Ehrlich
carcinoma ได้สูง 90 และ 100% ตามลำดับและยัง
พบว่ามีสารออกฤทธิ์ที่ต้านเชื้อราได้อีกด้วย



แหล่งที่มาของข้อมูล <http://www.bedo.or.th/lcdb/biodiversity/view3.aspx?id=12210>



สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู
ก่อนปรุงต้องทำให้สุกก่อน หากไม่สุกจะมีรสชาติ
ออกขม และต้องเก็บดอกที่ยังอ่อนไม่เปลี่ยนเป็น
สีดำหรือแก่แล้วเท่านั้น

บางที่เรียกเห็ดโคนน้อยเพราะลักษณะดอก
จะคล้ายๆแต่ไม่ใช่ รสชาติก็อร่อยไม่เท่าเห็ดโคน
หรือเห็ดปลวก



แหล่งที่มาของข้อมูล: กลุ่มเพาะเลี้ยงเห็ดปลวก



สามารถใช้วัสดุเพาะอื่นๆเพาะได้อีกมาก
ไม่ว่าจะเป็นต้นและใบกล้วยต่างๆต้นข้าวโพด
ทะลายปาล์มน้ำมัน ผักตบชวา ต้นและใบ
กล้วยและฟางข้าว ล้วนแล้วแต่เป็นวัสดุที่หา
ได้ง่ายในท้องถิ่น

แหล่งค้นคว้าข้อมูล

ชื่อผู้แต่ง มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ชื่อเรื่อง การเพาะเห็ดโคนน้อย

แหล่งที่มา research.rae.mju.ac.th/raebase/index.php/knowledge/2012/482-muchroomn

ปีที่ค้น 28/11/2017

ชื่อผู้แต่ง ข้อมูลทรัพยากรชีวภาพจุลินทรีย์

ชื่อเรื่อง เห็ดโคนน้อย

แหล่งที่มา <http://www.bedo.or.th/lcdb/biodiversity/view3.aspx?id=12210>

ปีที่พิมพ์ 15 ม.ค. 2555



เห็ดโคนน้อย

ช่วยในการย่อยอาหารและลดเสมหะ

28.09.2015 13:24



ขอบคุณค่ะ

ไว้ติดตามชมชุดต่อไป