

มาทำความรู้จักกับ

เห็ดปลวกฟาน

06.08.2015 14:38



เห็ดปลวกฟาน

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Termitomyces globulus* Heim et Grooss

ชื่ออื่นๆ: เห็ดปลวกแดง

การใช้ประโยชน์: นำมารับประทานได้ รสชาติหวานอร่อยกว่าเห็ดปลวกอื่นๆ

เห็ดปลวก” (Termite Mushroom) หรือ เห็ดโคนเมื่อเรียกเป็นภาษาภาคกลาง เป็นเห็ดอีกชนิดหนึ่งที่มีความต้องการสูงในการบริโภคของประชาชนคนไทยทั่วทุกภูมิภาค เนื่องจากเห็ดชนิดนี้มีรสชาติดี นุ่ม อร่อย อีกทั้งยังเป็นเห็ดที่มีความหอมของกลิ่นเห็ด และที่ผ่านมามีเห็ดชนิดดังกล่าวยังไม่มีรายงานว่าสามารถเพาะได้ อีกทั้งในปัจจุบันเห็ดปลวกนี้ก็ยังไม่สามารถนำมาเพาะในวัสดุเพาะที่บรรจุอยู่ในถุงพลาสติก เนื่องจากเห็ดปลวกนี้จะพัฒนาเป็นดอกเห็ดได้ก็ต่อเมื่อเส้นใยเห็ดได้ผ่านกระบวนการย่อยของตัวปลวกเสียก่อน และเมื่อเราขุดดูรากของเห็ดปลวกก็จะพบว่ารากของดอกเห็ดทุกดอกเกิดมาจากรังปลวก หรือภาษาอีสานเรียกว่า จาวปลวก (Fungus Gardens) นั่นแสดงว่าเห็ดปลวกมีความสัมพันธ์อย่างแน่นแฟ้นกับตัวปลวก (Relationship



จาวปลวก

ลักษณะ หมวกเห็ดสีน้ำตาลหม่นอมเหลือง
เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 – 15 เซนติเมตร ครีบกาว
ขาว ไม่ยึดติดกับก้าน



ก้าน สีขาวยาวประมาณ 4 เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 2-2.5 เซนติเมตร เนื้อเป็นเส้นใยหยาบสีขาวประสานกันแน่น เหนียวและแข็ง โคน ก้านใหญ่แล้วเรียวลงไปจนถึงรังปลวก



แหล่งที่พบ เป็นป่าที่มีความชื้นสูง
โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนเห็ดจะพบอยู่ใกล้ๆ
กับจอมปลวก และมีใบไม้แห้งปกคลุม



แหล่งที่พบ เป็นป่าที่มีความชื้นสูงโดยเฉพาะในช่วง
ฤดูฝนเห็ดจะพบอยู่ใกล้ๆ กับจอมปลวก และมีใบไม้
แห้งปกคลุม



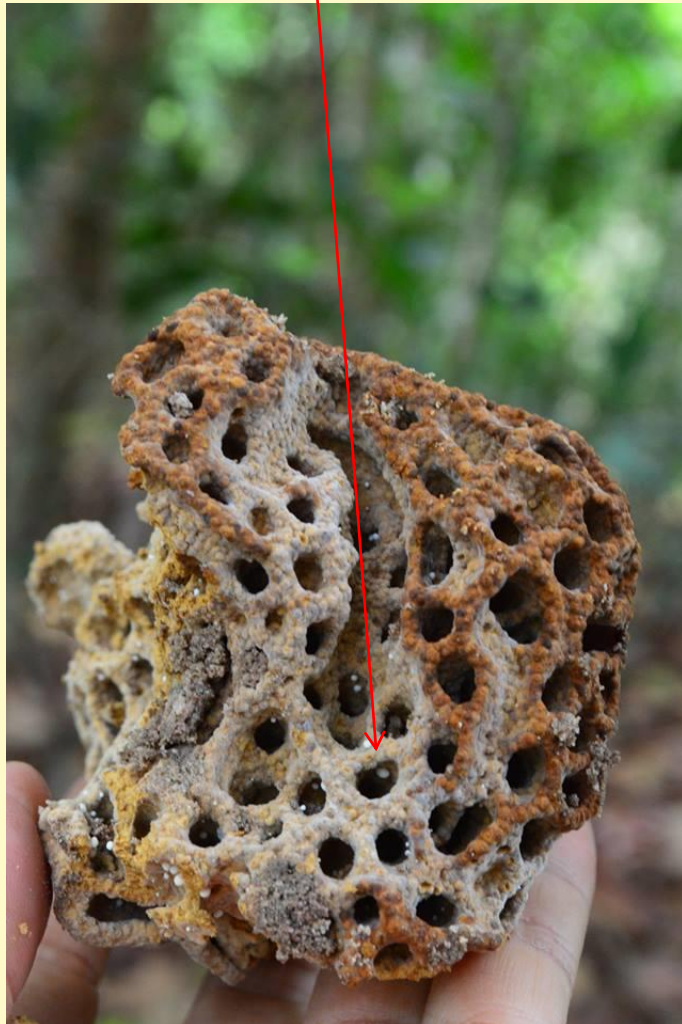


รากของดอกเห็ดทุกดอกเกิดมาจากรังปลวก
หรือภาษาอีสานเรียกว่า **จาวปลวก** (Fungus
Gardens) นั้นแสดงว่าเห็ดปลวกมีความสัมพันธ์
อย่างแน่นแฟ้นกับตัวปลวก (Relationship

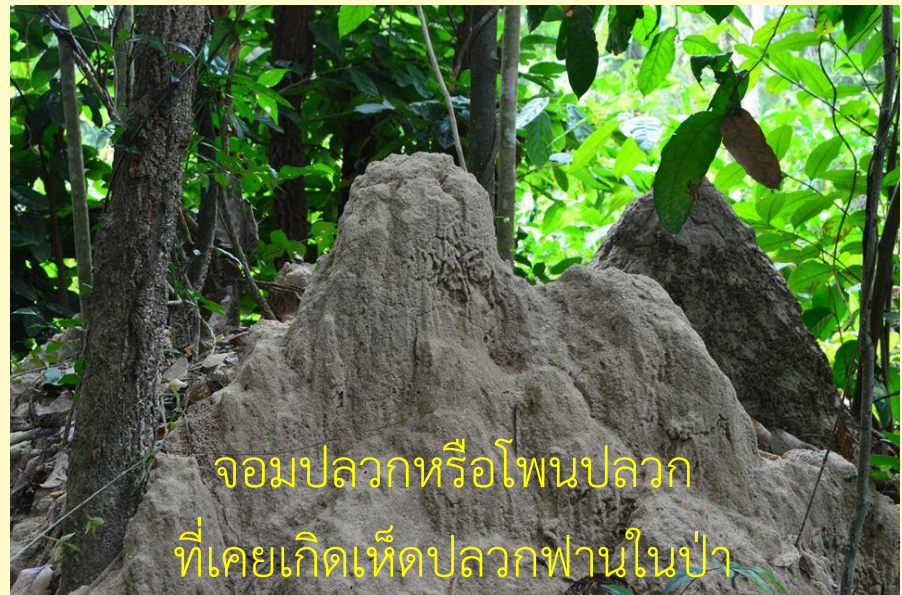


18.07.2016 12:29

จาวปลวกเห็ดฟานจะมีสีแดง เห็น
ตุ่มราเห็ดสีขาวเต็มไปหมด



ภายในจอมปลวกจะมี จาวปลวก



จอมปลวกหรือโพรงปลวก
ที่เคยเกิดเห็ดฟานในป่า

แหล่งข้อมูล :ลุงหนวดจากกลุ่มเพาะเลี้ยงเห็ดปลวก

สรรพคุณ ช่วยเจริญอาหาร บำรุงกำลัง แก้บิด แก้คลื่นไส้ อาเจียน แก้ไอ ละลายเสมหะ
การทดลองทางเภสัชศาสตร์พบว่าน้ำที่สกัดจากเห็ดโคนสามารถยับยั้งเชื้อโรคบางชนิด เช่น
เชื้อไทฟอยด์ได้



แหล่งที่มาข้อมูล :<https://th.wikipedia.org/wiki/เห็ดโคน>

แหล่งค้นคว้าข้อมูล

<https://th.wikipedia.org/wiki/เห็ดโคน>

<http://www.bedo.or.th/lcdb/biodiversity/view3.aspx?id=8295>

ลุงหนวดจากกลุ่มเพาะเลี้ยงเห็ดปลวก



เห็ดปลวกฟาน

จะมีรสชาติหวานและอร่อย

กว่าเห็ดปลวกทุกชนิด

06.08.2015 16:24

ขอบคุณค่ะ

ไว้ติดตามชมชุดต่อไป

