



มหัศจรรย์! ถิ่นผัก ด้านจุลินทรีย์

ศูนย์ปฏิบัติการวิจัย

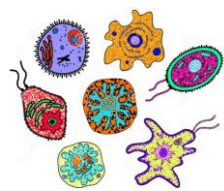
และเรือนปลูกพืชทดลอง

อรรณ ชวนตระกูล ชมนาถ เกิดคง และ รัตติยา ผดุงผล

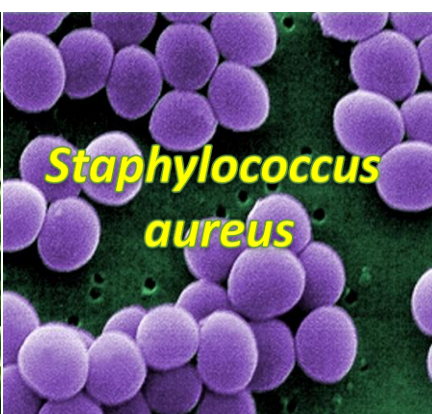
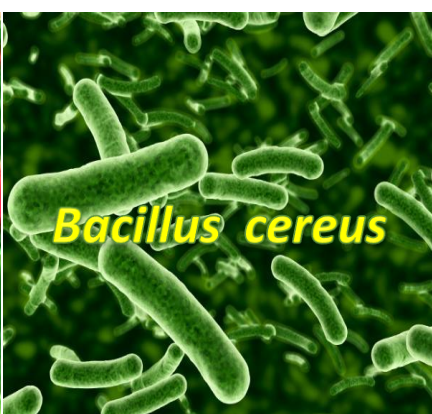
ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง ศูนย์วิจัยและบริการวิชาการ คณะเกษตร กำแพงแสน



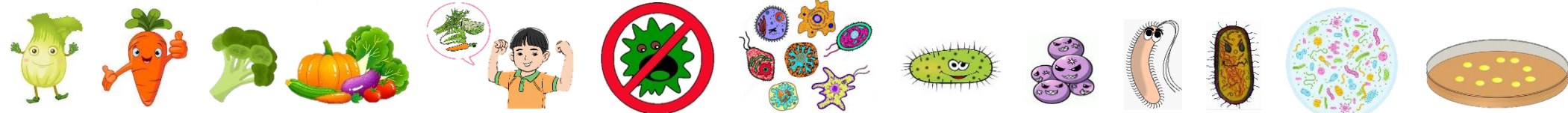
เป็นอาหารที่มีประโยชน์และมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายมากมายเช่น แกลีโคไซด์ และวิตามิน สารอาหารบางชนิดที่มีคุณค่าต่อร่างกายจะมีเฉพาะในผักเท่านั้น การรับประทานผักหลากหลายชนิดเป็นประจำ นอกจากจะทำให้ร่างกายเจริญเติบโตแข็งแรงแล้วยังช่วยป้องกันโรคบางชนิดได้อีกด้วย ดังนั้นการรับประทานผักที่มีสรรพคุณทางยาและมีฤทธิ์ด้านจุลินทรีย์ จึงเป็นทางเลือกหนึ่งเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการใช้ยาและสารเคมี จากข้อมูลทางการศึกษาจะพบว่ามีผักมากมายหลายชนิดที่มีฤทธิ์ด้านจุลินทรีย์ก่อโรคได้อย่างน่ามหัศจรรย์






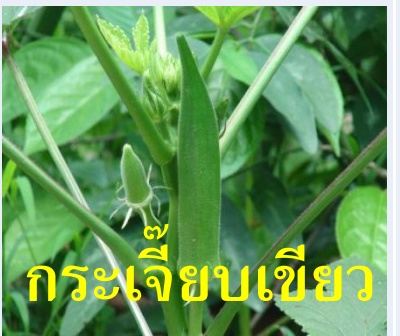











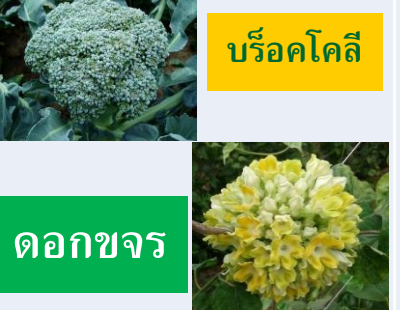



แบคทีเรียสาเหตุโรคที่สำคัญ



ผักที่มีฤทธิ์ยับยั้งจุลินทรีย์



ผัก	จุลินทรีย์	ผัก	จุลินทรีย์	ผัก	จุลินทรีย์
 กระเทียม	<i>Bacillus cereus</i> , <i>E. coli</i> <i>Proteus mirabilis</i> <i>Salmonella typhimurium</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Streptococcus pneumoniae</i>	 กระเพรา	<i>Escherichia coli</i> <i>Klebsiella pneumoniae</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Shigella dysenteriae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	 ผักแพว	<i>Bacillus cereus</i> <i>Escherichai coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Streptococcus pyogenes</i>
 มะระขี้นก	<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Candida albicans</i> <i>Escherichai coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	 ยี่ห่วย	<i>Escherichai coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Streptococcus pyogenes</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Klebsiella pneumoniae</i>	 กระเจียบเขียว	<i>Bacillus cereus</i> <i>Escherichai coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
 พริก	<i>Escherichai coli</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	 หอมแดง	<i>Bacillus cereus</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>S. epidermidis</i>	 มะเขือเทศ	<i>Escherichia coli</i> <i>Pseudononas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Streptococcus pyogenes</i> <i>Candida albicans</i>
 ผักชีฝรั่ง	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Escherichai coli</i> <i>Klebsiella pneumoniae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>S. epidermidis</i>	 สะระแหน่	<i>Escherichai coli</i> <i>Klebsiella pneumoniae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>S. epidermidis</i>	 มะนาว	<i>Escherichai coli</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
 บ๊วย	<i>Escherichai coli</i> <i>Proteus vulgaris</i> <i>Pseudononas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	 ผักชี	<i>Bacillus spp.</i> , <i>E. coli</i> <i>Candida albicans</i> <i>Klebsiella pneumonia</i> <i>Salmonella typhi</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Proteus mirabilis</i>	 ผักเชียง	<i>Bacillus cereus</i> <i>Escherichai coli</i> <i>Salmonella typhimurium</i> <i>Staphylococcus aureus</i>
 โหระพา	<i>Escherichai coli</i> <i>Klebsiella pneumoniae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>S. epidermidis</i>	 ฟักทอง	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Escherichai coli</i> <i>Clostridium perfringens</i>	 บร็อคโคลี่  ดอกขจร	<i>Helicobacter pylori</i>

