ลูกอมกระเจี๊ยบ

ส่วนผสม

น้ำกระเจี๊ยบ

กระเจี๊ยบแห้ง	20	กรัม
น้ำเปล่า	200	กรัม

ลูกอมกระเจี๊ยบ

น้ำกระเจี๊ยบ	35	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
แบะแซ	100	กรัม
กรดซิตริก	4	กรัม

วิธีการทำ

การเตรียมน้ำกระเจี๊ยบ

1. ต้มน้ำให้เดือด
2. ใส่กระเจี๊ยบแห้งที่ล้างสะอาดแล้ว
3. ต้มนาน 10 นาที
4. กรองน้ำกระเจี๊ยบด้วยผ้าขาวบาง

การผลิตลูกอม

1. นำน้ำกระเจี๊ยบ น้ำตาลทราย แบะแซและกรดซิตริก ใส่ในกระทะเทฟล่อน
2. นำกระทะตั้งบนเตา ปรับไฟอ่อนถึงปานกลาง คนตลอดเวลาจนส่วนผสมละลาย
3. เคี่ยวส่วนผสม จนกระทั่งมีอุณหภูมิ 137 องศาเซลเซียส
4. เทใส่พิมพ์
5. รอให้ส่วนผสมเย็นและแข็งตัว
6. แกะลูกอมสมุนไพรออกจากพิมพ์
7. บรรจุถุง ปิดผนึก

สรรพคุณทางยาจากสมุนไพรในส่วนผสม

กระเจี๊ยบ

1. ลดไขมันในเส้นเลือดและช่วยลดน้ำหนัก
2. รักษาโรคเบาหวาน แก้อาการอ่อนเพลีย
3. ลดความดันโลหิต บำรุงโลหิต รักษาโรคเส้นเลือดแข็งเปราะ
4. แก้อาการคอแห้ง กระหายน้ำ แก้อาการร้อนใน

5. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง ป้องกันหวัด
6. ลดไข้ แก้อาการไอ ใช้เป็นยากัดเสมหะ
7. รักษาและป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน
8. ช่วยย่อยอาหาร ใช้เป็นยาระบาย รักษาโรคกระเพาะและลำไส้อักเสบ
9. รักษาโรคทางเดินปัสสาวะ นิ่วในไต แก้โรคนิ่วในกระเพาะปัสสาวะ

เอกสารอ้างอิง

ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และ คำรบ สมะวรรธนะ. (2566). คู่มือการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปลูกอมสมุนไพรตามแนวทางการใช้ทรัพยากร ภายใต้โครงการ อพ.สธ. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.

เมดไทย. (2563). กระเจี๊ยบแดง. สืบค้น 26 มีนาคม 2565, จาก https://medthai.com/กระเจี๊ยบแดง/