

# อะเซโรล่า เชอร์รี่ (Acerola Cherry)

วัลลา ตั้งรักษาสัตย์

อะเซโรล่า เชอร์รี่เป็นผลไม้ที่มีถิ่นกำเนิดมาจากบริเวณหมู่เกาะอินเดียนตะวันตก อเมริกากลาง และอเมริกาใต้แถบแคริบเบียนและบราซิล เป็นไม้พุ่มขนาดเล็กมีกิ่งก้านหนาแน่นแผ่กว้างสูงประมาณ 2-5 เมตร มีใบเรียบมันวาวสีอ่อนถึงเขียวเข้มขนาด 1-3 นิ้ว ใบเป็นรูปไข่ปลายใบแหลม ดอกมีสีขาวถึงสีชมพูขนาดเล็ก กว้างประมาณ 2 เซนติเมตร มี 5 กลีบ ผลเมื่อสุกเต็มที่จะมีสีแดงเข้มคล้ายผลเชอร์รี่ เมล็ดมี 3 พู ผลนุ่มมีน้ำประมาณ 80% (1-3)

อะเซโรล่า เชอร์รี่ มีชื่อสามัญในภาษาอังกฤษว่า Barbados Cherry หรือ West Indian Cherry หรือในภาษา Puerto Rican ว่า Acerola ในอดีตรู้จักกันในชื่อวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็น synonyms กันว่า *Malpighia glaba* L. และ *Malpighia puniceifolia* L. แต่ในปัจจุบันยอมรับกันในชื่อว่า *Malpighia emarginata* DC. (4)

อะเซโรล่า เชอร์รี่ ได้รับความสนใจไปทั่วโลกตั้งแต่ปี ค.ศ.1946 หลังจากที่มีการพิมพ์รายงานครั้งแรกว่าเป็นผลไม้ที่มีปริมาณวิตามินซีสูงมาก (5) คือมีปริมาณ ascorbic acid 1-2% (1,000-2,000 มก./100 ก.) ในผลสุกส่วนที่กินได้และอาจสูงถึง 4-5% (4,500 มก./100 ก.) ในผลสุกเพียงบางส่วน (2) ซึ่งปริมาณวิตามินซีในผลจะเปลี่ยนแปลงตามความสุก (ปริมาณสูงในผลดิบสีเขียวและต่ำสุดในผลที่สุกเต็มที่) นอกจากนี้ยังมีวิตามินเอ (ในรูปของ carotene, 1,017 IU/100 กรัม) มี thiamine, riboflavin, niacin และโปรตีน และยังเป็นแหล่งที่ดีของเหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส และโปแตสเซียม มีปริมาณน้ำตาล (3.5-4.7%) ในรูปของ levulose, dextrose และ sucrose (7)

ผลของอะเซโรล่า เชอร์รี่ สามารถใช้รับประทานสดหรือทำเป็นเครื่องดื่ม หรือเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่ม ทำเป็นเจลลี่ แยม preserves, puree, pie เชอร์เบทและไวน์ ใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นแหล่งของวิตามินซีจากธรรมชาติ (2) ในประเทศดั้งเดิมจะใช้ผลในการรักษาโรคเกี่ยวกับลำไส้ ท้องเสีย และความผิดปกติของตับ นอกจากนี้ยังใช้เป็นยากวาดเสมาน (astringent) ลดไข้ (3) บรรเทาอาการหวัดและไข้หวัดใหญ่ (6)



เนื่องจากในผลมีวิตามินซีสูงทำให้มีคุณสมบัติในการต้าน oxidation จึงนิยมนำมาใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับผิวพรรณ (8, 9) และผลิตภัณฑ์สำหรับดูแลเส้นผม (10)

จากการศึกษาพบว่าสารสกัดของอะเซโรล่า เซอร์รี่ สามารถเพิ่มฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดถั่วเหลือง (soy) และอัลฟัลฟา (alfalfa) ทั้งนี้เพราะในการป้องกันการเกิด oxidation อาจเกิดเนื่องจาก flavonoids ใน alfalfa, phytoestrogen ในถั่วเหลือง และ ascorbic acid ในอะเซโรล่า เซอร์รี่ ทำปฏิกิริยาเสริมฤทธิ์กันต้านการเกิด oxidation (11) และในอีกการศึกษาหนึ่งให้สารสกัดอะเซโรล่า ในขนาด 70 มก./กก. และ 700 มก./กก. แก่หนูก่อนที่ได้รับ 4-(methyl-nitrosamine)-1-(3-pyridyl)-1-butanone (NNK) พบว่าสามารถยับยั้งการเพิ่มขึ้นของ proliferating nuclear cell antigen และ ornithine decarboxylase ในระยะ promotion stage ของการเกิดเนื้องอก และยังพบว่าไปกุดการกระตุ้น RAS signal pathway ใน stage เดียวกันอีกด้วย ซึ่งผลจากการทดลองนี้พบว่าสารสกัดอะเซโรล่า สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของเซลล์ที่ผิดปกติซึ่งทำให้เกิดเนื้องอกที่ปอดของหนูถีบจักร (mice) ที่ได้รับ NNK ในระยะ promotion stage ซึ่งเป็นผลจากการที่ไปยับยั้งการเจริญเติบโตในระยะ initiation stage (12) นั้นเอง

ส่วนการศึกษาสารสกัดอะเซโรล่า เซอร์รี่ที่ใช้ตัวทำละลายต่างๆ เช่น hexane, acetone และ methanol (70 และ 100%) พบว่า fractions A4 และ A6 (acetone extract) และ H3 และ HE 3 (hexane extract) มีความเป็นพิษต่อ tumor cell lines เช่น human oral squamous cell carcinoma (HSC-2) สูงกว่าเมื่อเทียบกับเซลล์ปกติ เช่น Periodontal ligament fibroblasts (HPLF) และ human gingival fibroblasts (HGF) (13)

โดยสรุปจะเห็นว่าอะเซโรล่า เซอร์รี่ เป็นไม้ผลที่มีประโยชน์ต่างๆ มากมาย ได้แก่ เป็นทั้งอาหารเสริมสุขภาพ ยา และยังใช้ผสมในเครื่องสำอาง เพราะมีวิตามินซีสูง และยังมีวิตามินเอ เกลิโอแร่ต่างๆ และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant) นอกจากประโยชน์จากผลของอะเซโรล่า เซอร์รี่แล้ว ต้นอะเซโรล่าก็ได้รับความสนใจมากเช่นเดียวกันโดยมีการนำมาปลูกเป็นไม้ประดับ ตกแต่งบริเวณบ้านและสวนเพื่อความสวยงามอีกด้วย (2)

#### เอกสารอ้างอิง

ติดต่อได้ที่สำนักงานข้อมูลสมุนไพร  
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

