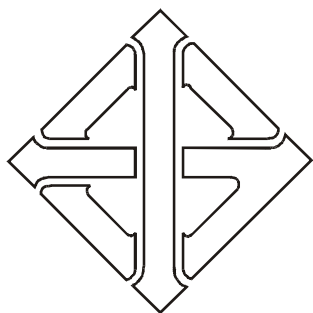




มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 2206 – 2547

บุหงาโพต์พัวร์รี

POTPOURRI

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 97.195

ISBN 974-9683-48-X

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บุหงาโพต์พური

มอก. 2206 – 2547

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2202 3300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 121 ตอนที่ 112ง
วันที่ 23 ธันวาคม พุทธศักราช 2547

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 944
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ไม้ประดับแห้ง

ประธานกรรมการ

หม่อมหลวงจารุพันธ์ ทองแถม

มูลนิธิโครงการหลวง

กรรมการ

นางอัจฉรา ไส้ตรูไกล

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

นางสาวเบญจวรรณ อุกฤษ

กรมส่งเสริมการค้าส่งออก

นางสาวสุมาลี สุนทรนฤรังษี

กรมส่งเสริมการเกษตร

นางจันทรา สวัสดิบุตร

นางสาวจันทนา วัฒนะวัฒนะ

กรมการพัฒนาชุมชน

นายประมวล น้อยเจริญ

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

นายธัญญา เตชะศีลพิทักษ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผศ.อภิรติโสฬศ

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

วิทยาเขตโชติเวช

—

สมาคมโรงแรมไทย

นางสาวนุสรา จันธวัช

บริษัท ฮาโดรีอินเตอร์โปรดัก จำกัด

ว่าที่ร้อยตรีบรรพต จากสินเลิศ

นางสาวเพ็ญศรี เกษมวิโรจน์

บริษัท สยามรักซ์ จำกัด

นางสาวจงกชพร พินิจอักษร

—

รศ.เข็มชัย เหมะจันทร์

—

กรรมการและเลขานุการ

นางมะลิ รักเปี่ยม

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

บุหงาโพต์พูรีเป็นผลิตภัณฑ์ไม้ประดับแห่งประเภทหนึ่งที่มีการพัฒนามาจากการทำบุหงารำไป (Rampai) ปัจจุบันมีการทำเป็นอุตสาหกรรมเพื่อขายในประเทศ และส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น ไต้หวัน ตะวันออกกลาง ยุโรป และสหรัฐอเมริกา เป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า ดังนั้น เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ และส่งเสริมอุตสาหกรรมประเภทนี้จึงกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บุหงาโพต์พูรี ขึ้น มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผู้ทำ ผู้ใช้ ผลการทดสอบและเอกสารรายงานการวิจัยเป็นแนวทาง

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3301 (พ.ศ. 2547)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

บุหงาโป๊ตปุรี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บุหงาโป๊ตปุรี มาตรฐานเลขที่ มอก. 2206-2547 ไว้ ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2547

พงษ์ศักดิ์ รักตพงศ์ไพศาล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

บุหงาโพต์พური

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนดคุณภาพบุหงาโพต์พური

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 บุหงาโพต์พური หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำส่วนต่างๆ ของพืช และพืชเครื่องเทศที่ผ่านการทำให้แห้ง อาจมีการฟอกและย้อมสีเพื่อให้สวยงามมาผสมกัน แล้วปรุงแต่งกลิ่น ด้วยน้ำมันหอมระเหยและสารตรึงกลิ่น ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้แสดงในภาคผนวก ข.

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

3.1 ลักษณะทั่วไป

ส่วนต่าง ๆ ของพืช และพืชเครื่องเทศที่ใช้ต้องแห้งและส่วนใหญ่ต้องยังคงรูปร่างและลักษณะตามธรรมชาติของส่วนนั้น ๆ อยู่

3.2 กลิ่น

ต้องมีกลิ่นหอม และปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 7.1 แล้ว ต้องได้คะแนนรวมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

3.3 สี

ต้องสวยงาม ติดแน่น เมื่อสัมผัสแล้วต้องไม่ติดมือ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

3.4 สิ่งแปลกปลอมและรา

ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม แมลง ชิ้นส่วนของแมลง และต้องไม่มีราที่เห็นได้ด้วยตาเปล่า

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

3.5 ความชื้นและสารที่ระเหยได้

ต้องไม่เกินร้อยละ 15 โดยน้ำหนัก

การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 7.2

- 3.6 สารปรุแต่งกลั่นและสารตรึงกลั่น
สารปรุแต่งกลั่นและสารตรึงกลั่นที่ใช้ต้องเป็นสารที่สามารถพิสูจน์ได้ว่ามีความปลอดภัยตามปริมาณที่ระบุไว้ในสูตร โดยให้แจ้งเป็นเอกสารที่เชื่อถือได้
- 3.7 สมบัติการใช้งาน
เมื่อทดสอบตามข้อ 7.3 แล้ว ลักษณะทั่วไป และกลิ่น ต้องไม่เสื่อมคุณภาพและเมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 7.1 แล้ว ต้องได้คะแนนรวมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

4. การบรรจุ

- 4.1 ให้บรรจุบุหงาโพตปุรีในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท สามารถเก็บรักษากลั่น และป้องกันการปนเปื้อนได้
- 4.2 หากมิได้ตกลงกันเป็นอย่างอื่น ให้น้ำหนักสุทธิของบุหงาโพตปุรีในแต่ละภาชนะบรรจุ เป็น 50 กรัม 100 กรัม 200 กรัม และต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

5. เครื่องหมายและฉลาก

- 5.1 ที่ภาชนะบรรจุบุหงาโพตปุรีทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามชื่อมาตรฐานนี้
 - (2) กลิ่น
 - (3) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม หรือกิโลกรัม
 - (4) เดือน ปีที่ทำ และรหัสรุ่นที่ทำ
 - (5) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
 - (6) ประเทศที่ทำ
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศด้วยหรือในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อการส่งออก ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

6. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 6.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

7. การทดสอบ

7.1 ลักษณะทั่วไป และกลิ่น

- 7.1.1 คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบ อย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจสอบและให้คะแนนโดยอิสระ
- 7.1.2 เทตัวอย่างประมาณ 50 กรัมลงในภาชนะก้นแบนสีขาว แล้วตรวจให้คะแนนทันที หลักเกณฑ์การให้คะแนนให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ 7.1.2)

คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ส่วนต่าง ๆ ของพีช และพีชเครื่องเทศที่ใช้ต้องแห้งและส่วนใหญ่ต้องยังคงรูปร่างและลักษณะตามธรรมชาติของส่วนนั้น ๆ อยู่	4	3	2	1
กลิ่น	ต้องมีกลิ่นหอม และปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์	4	3	2	1

7.2 ความชื้นและสารที่ระเหยได้

7.2.1 เครื่องมือ

- (1) จานอะลูมิเนียมพร้อมฝาปิด
- (2) ตู้อบที่ควบคุมอุณหภูมิและความดันได้
- (3) เติลิกเคเตอร์ที่มีสารดูดความชื้น
- (4) เครื่องชั่งละเอียด 0.001 กรัม

7.2.2 วิธีทดสอบ

- 7.2.2.1 อบจานอะลูมิเนียมพร้อมฝาปิดในตู้อบที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส ถึง 105 องศาเซลเซียส ภายใต้ความดันไม่เกิน 100 มิลลิเมตรปรอท นานประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำออกมาใส่ในเดซิเคเตอร์ทิ้งไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง แล้วนำไปชั่งให้ทราบน้ำหนักที่แน่นอนถึง 0.001 กรัม (m)
- 7.2.2.2 ใส่ตัวอย่างประมาณ 2 กรัม ลงในจานอะลูมิเนียม แล้วชั่งให้ทราบน้ำหนักที่แน่นอนถึง 0.001 กรัม (m_1) นำไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส ถึง 105 องศาเซลเซียส ภายใต้ความดันไม่เกิน 100 มิลลิเมตรปรอท นานประมาณ 5 ชั่วโมง แล้วนำออกมาใส่ในเดซิเคเตอร์ทิ้งไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง นำไปชั่ง อบอุ่นอีกครั้งละประมาณ 1 ชั่วโมง จนได้น้ำหนักคงที่ หรือน้ำหนักที่ซึ่งได้สองครั้งติดกัน ต่างกันไม่เกิน 0.002 กรัม บันทึกน้ำหนักต่ำสุดเป็นน้ำหนักของจานอะลูมิเนียมและตัวอย่างหลังอบแห้งแล้ว (m_2)

7.2.3 วิธีคำนวณ

$$\frac{\text{ปริมาณความชื้นและสารที่ระเหยได้}}{\text{ร้อยละโดยน้ำหนัก}} = \frac{100 (m_1 - m_2)}{m_1 - m}$$

เมื่อ m คือ น้ำหนักของจานอะลูมิเนียม เป็นกรัม
 m_1 คือ น้ำหนักของจานอะลูมิเนียมและตัวอย่างก่อนอบ เป็นกรัม
 m_2 คือ น้ำหนักของจานอะลูมิเนียมและตัวอย่างหลังอบ เป็นกรัม

7.3 สมบัติการใช้งาน

เทตัวอย่างประมาณ 150 กรัม ลงในชามแก้ว แล้วนำไปวางไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 25 องศาเซลเซียส ถึง 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 เดือน โดยไม่ต้องปิดแล้วนำมาตรวจลักษณะทั่วไป และกลั่นตามข้อ 7.1

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 6.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง บุหงาโพตปุรีที่มีส่วนประกอบอย่างเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบ สี สิ่งแปลกปลอมและรา การบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 นำไปตรวจสอบภาชนะบรรจุและเครื่องหมายและฉลากก่อน แล้วจึงเปิดภาชนะบรรจุออกตรวจน้ำหนักสุทธิ สีและสิ่งแปลกปลอมและรา
- ก.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.3 ข้อ 3.4 ข้อ 4. และข้อ 5. ในแต่ละรายการต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ก.1 จึงจะถือว่าบุหงาโพตปุรีรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับการทดสอบ สี สิ่งแปลกปลอมและรา

การบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก

(ข้อ ก.2.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 300	3	0
เกิน 300	8	1

- ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป กลิ่น และความชื้นและสารที่ระเหยได้
- ก.2.2.1 ให้ใช้ตัวอย่างจากข้อ ก.2.1 โดยชักตัวอย่างจากแต่ละภาชนะบรรจุอย่างเบามือ ให้ครอบคลุมส่วนประกอบต่าง ๆ ของพีชที่ใช้และให้ได้ตัวอย่างรวมไม่น้อยกว่า 1500 กรัม ในกรณีที่ตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่มให้ได้ตัวอย่างรวมตามที่กำหนด แล้วนำตัวอย่างมาผสมกัน แบ่งเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน นำตัวอย่างสองส่วน ที่อยู่ตรงข้ามกันมาผสมกัน แล้วแบ่งเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน ทำซ้ำเช่นเดียวกัน จนได้ตัวอย่างประมาณ 200 กรัม เก็บตัวอย่างไว้ในภาชนะที่สะอาดแห้ง ปิดได้สนิท และป้องกันความชื้นได้
- ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.1 ข้อ 3.2 และข้อ 3.5 จึงจะถือว่าบุหงาโพตปุรีรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบสมบัติการใช้งาน

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 แล้ว ชักตัวอย่างจากแต่ละภาชนะบรรจุอย่างเบามือให้ครอบคลุมส่วนประกอบต่าง ๆ ของพีซีที่ใช้ภาชนะบรรจุละเท่า ๆ กัน นำมาผสมกันให้ได้ตัวอย่างรวมไม่น้อยกว่า 500 กรัม แล้วแบ่งตัวอย่างออกเป็น 3 ส่วน เท่า ๆ กัน บรรจุตัวอย่างแต่ละส่วนลงในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท และป้องกันความชื้นได้ ในกรณีที่ตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่มให้ได้ตัวอย่างรวมตามที่กำหนด นำตัวอย่างส่วนที่หนึ่งไปทดสอบสมบัติการใช้งาน ส่วนที่สองเก็บไว้เป็นตัวอย่างเปรียบเทียบ ตัวอย่างส่วนที่เหลือเก็บไว้เป็นตัวอย่างอ้างอิง

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.7 จึงจะถือว่าบุหงาโพต์พัวร์รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างบุหงาโพต์พัวร์ต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าบุหงาโพต์พัวร์รุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

ภาคผนวก ข.

พรรณพืชที่ใช้ทำบุหงาโพตฺพุรรี

(ข้อ 2.1)

- ข.1 พรรณพืชที่ใช้ทำบุหงาโพตฺพุรรีมีมากมาย บางชนิดใช้ดอก บางชนิดใช้ใบ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสมบัติของแต่ละชนิด เพื่อความสะดวกจึงได้ทำตารางตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุหงาโพตฺพุรรี โดยระบุชื่อพืช ชื่อทางพฤกษศาสตร์ วงศ์ ส่วนที่ใช้ประโยชน์ และแหล่งที่มา ดังในตารางที่ ข.1

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุงหงาโพต์พูรี
(ข้อ ข.1)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
กาแฟโรบัสตา	<i>Coffea robusta</i>	RUBIACEAE	ดอก	ทุกภาค
กาแฟอาราบิก้า	<i>Coffea arabica</i>	RUBIACEAE	ดอก	ทุกภาค
ก้ามมาลี	<i>Baleria strigosa</i>	ACANTHACEAE	ช่อดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
กัญชาเทศ	<i>Leonurus sibiricus</i>	LABIATAE	ช่อดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
กรรณิการิ	<i>Nyctanthes arbor-tristis</i>	OLEACEAE	ดอก	ทุกภาค
กุหลาบ	<i>Rosa</i> spp.	ROSACEAE	ดอกและใบ	ทุกภาค
กุหลาบมอญ (ยี่สุน)	<i>Rosa damascena</i>	ROSACEAE	ดอก	ทุกภาค
กระถินทุ่ง	<i>Xyris indica</i>	XYRIDACEAE	ช่อดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
กระเจี๊ยบแดง	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	MALVACEAE	ฝัก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ก่อ	<i>Lithocarpus</i> spp.	FAGACEAE	ผลแห้ง	เหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ
กระท่อมเนิน	<i>Mitragyna rotundifolia</i>	RUBIACEAE	ผลแห้ง	ตะวันออกเฉียงเหนือ
กูดเกียะ	<i>Pteridium aquilinum</i> var. <i>wightianum</i>	DENNSTAEDTIACEAE	ใบ	เหนือ
ข้าวฟ่าง	<i>Sorghum bicolor</i>	GRAMINEAE	ช่อดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุงหงโปตู่พู่รี (ต่อ)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
ข้าวบาร์เลย์	<i>Hordeum vulgare</i>	GRAMINEAE	ช่อดอก	เหนือ
ข้าวสาลี	<i>Triticum aestivum</i>	GRAMINEAE	ช่อดอก	เหนือ
ข้าวโพด	<i>Zea mays</i>	GRAMINEAE	ช่อดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ขี้หนอน	<i>Zollingeria dongnaiensis</i>	SAPINDACEAE	ฝักแก่	ตะวันออกเฉียงเหนือและตะวันตก
คำฝอย	<i>Carthamus tinctorius</i>	COMPOSITAE	ดอก	เหนือ
คาร์เนชั่น	<i>Dianthus caryophyllus</i>	CARYOPHYLLACEAE	ดอก	เหนือ
งา	<i>Sesamum orientale</i>	PEDALIACEAE	ฝักแก่	ตะวันออกเฉียงเหนือ
งาช้างม่อน (ม่อนดอย)	<i>Perilla frutescens</i>	LABIATAE	ฝัก	เหนือ
จามจุรี (ก้ามปู จำปา)	<i>Samanea saman</i>	LEGUMINOSAE	ใบ	กลาง
ชะลูด	<i>Alyxia reinwardtii</i>	APOCYNACEAE	ดอกและเถา	ใต้
ชะลูดช้าง	<i>Marsdenia floribunda</i>	ASCLEPIADACEAE	ดอก	กลาง
ชมพู่ทิพย์	<i>Inula polygonata</i>	COMPOSITAE	ดอก	เหนือ
ขำมะนาด	<i>Vallaris glabra</i>	APOCYNACEAE	ดอก	กลางและเหนือ

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุหงาโพต์พური (ต่อ)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
ดาวเงิน	<i>Anaphalis margaritacea</i>	COMPOSITAE	ดอก	เหนือ
ดาวอังคารใหญ่	<i>Borreria brachystema</i>	ASTERACEAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ดาวทอง	<i>Gnaphalium affine</i>	ASTERACEAE	ดอก	เหนือ
ดักแด้	<i>Anisochilus pallidus</i>	LAMIACEAE	ฝัก	เหนือ
ดอกไฟห้วยลึก (ข้าวหลาม)	<i>Cephalostachyum pergracile</i>	GRAMINEAE	ดอก	เหนือ
ตะล่อมดอย (คำดอย)	<i>Tricholepis karensium</i>	COMPOSITAE	ดอก	เหนือ
เต่าร้าง	<i>Caryota</i> spp.	PALMAE	ใบ	ทุกภาค
เตยหอม	<i>Pandanus odoratissimus</i>	PANDANACEAE	ใบ	ทุกภาค
ทองกวาว	<i>Butea monosperma</i>	LEGUMINOSAE	ดอก	เหนือ
ทับทิม	<i>Punica granatum</i>	PUNICACEAE	ผลแห้ง	เหนือ
นมหนู (มะป่วน)	<i>Mitrephora vandae flora</i>	ANNONACEAE	ดอก	ตะวันออก
นุ่น	<i>Ceiba pentandra</i>	BOMBACACEAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
บุหงาเชิง	<i>Friesodielsia desmoides</i>	ANNONACEAE	ดอก	ใต้

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุงหงาโพต์พური (ต่อ)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
แบงค์เซีย	<i>Banksia integrifolia</i>	PROTEACEAE	ใบ	เหนือ
บัวดิน	<i>Camchaya</i> sp.	COMPOSITAE	ช่อดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
บานไม่รู้โรย	<i>Gomphrena globosa</i>	AMARANTHACEAE	ดอก	เหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ
บัวตอง	<i>Tithonia diversifolia</i>	COMPOSITAE	ดอก	เหนือ
บัวขาว	<i>Camchaya</i> sp.	COMPOSITAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
บัวหลวง	<i>Nelumbo nucifera</i>	NELUMBONACEAE	ฝักแก่	กลาง
บวบขม	<i>Luffa</i> sp.	CUCURBITACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
บวบหอม	<i>Luffa cylindrica</i>	CUCURBITACEAE	ผล (ใย)	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ปอตาเสือ	<i>Hibiscus radiatus</i>	MALVACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ปรีอ (แวง)	<i>Scleria poaformis</i>	CYPERACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ปอแก้ว	<i>Hibiscus cannabinus</i>	MALVACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ประดู่ (ประดู่ป่า)	<i>Pterocarpus macrocarpus</i>	LEGUMINOSAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ปุยฝ้าย	<i>Lepidagathis incurva</i>	ACANTHACEAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุหงาโพต์พური (ต่อ)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
ฝอยลม	<i>Usnea siamensis</i>	USNEACEAE	ทั้งต้น	เหนือ
ฝ้าย	<i>Gossypium</i> spp.	MALVACEAE	กระเปาะ (ผล)	ตะวันออกเฉียงเหนือ
แพนซี	<i>Viola withrockiana</i>	VIOLACEAE	ดอก	เหนือ
พวงประติษฐ์ (เครือออน)	<i>Congea tomentosa</i>	VERBENACEAE	ดอก	เหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ
เฟิร์นโซน (มือพระนารายณ์)	<i>Dicranopteris linearis</i> var. <i>linearis</i>	GLEICHENIACEAE	ใบ	เหนือและใต้
เฟิร์นใบหนัง (เลเธอร์ลีฟเฟิร์น)	<i>Rumohra adiantiformis</i>	DRYOPTERIDACEAE	ใบ	เหนือ
เฟิร์นนาคราชตัวผู้ (พญานาคราช)	<i>Davallia solida</i>	DAVALLIACEAE	ใบ	ตะวันออกเฉียงเหนือและใต้
เฟิร์นนาคราชตัวเมีย (นาคราชใบละเอียด)	<i>Davallia divaricata</i>	DAVALLIACEAE	ใบ	ตะวันออกเฉียงเหนือและใต้
เฟิร์นก้านดำใบดาว	<i>Adiantum fulvum</i>	ADIANTACEAE	ใบ	เหนือ
เฟิร์นหลวงเชียงดาว	<i>Cibotium barometz</i>	DICKSONIACEAE	ใบ	เหนือ
เฟิร์นออสมันดาแบงเซีย	<i>Osmunda banksiaefolia</i>	OSMUNDACEAE	ใบ	เหนือ
มะกรูด	<i>Citrus hystrix</i>	RUTACEAE	ใบ	กลาง

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุงหงโปต์พูรี (ต่อ)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
มะตูม	<i>Aegle marmelos</i>	RUTACEAE	ผล	กลาง
ยางนา	<i>Dipterocarpus alatus</i>	DIPTEROCARPACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
ยูคาลิปตัสถ้วยทอง	<i>Eucalyptus torelliana</i>	MYRTACEAE	ผล	เหนือ
รกฟ้า (สะแกยักษ์)	<i>Terminalia alata</i>	COMBRETACEAE	ผล	เหนือ
รัก	<i>Calotropis gigantea</i>	ASCLEPIADACEAE	ดอก	กลาง
สนเกียะ	<i>Pinus kesiya</i> , <i>Pinus merkusii</i>	PINACEAE	ผล	เหนือ
สนทะเล	<i>Casuarina equisetifolia</i>	CASUARINACEAE	ผล	กลาง
ส้มมือ (ส้มโอมือ)	<i>Citrus medica</i>	RUTACEAE	ผล	เหนือ
สะแกนา	<i>Combretum quadrangulare</i>	COMBRETACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
สะแบง (กรวด)	<i>Dipterocarpus intricatus</i>	DIPTEROCARPACEAE	ผล	ตะวันออกเฉียงเหนือ
สาธุ	<i>Metroxylon sagu</i>	PALMAE	ผล	ใต้
สาธุทิพย์	<i>Sphaeranthus africanus</i>	COMPOSITAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
สามร้อยยอด	<i>Lycopodium cernuum</i>	LYCOPODIACEAE	ใบ	ใต้

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพรรณพืชที่ใช้ทำบุหงาโพต์พური (ต่อ)

ชื่อพืช	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	วงศ์	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	แหล่งที่มา (ภาค)
หวายน้ำ	<i>Calamus acanthophyllus</i>	PALMAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
หญ้าไข่มุก	<i>Pennisetum americanum</i>	GRAMINEAE	ดอก	ตะวันออกเฉียงเหนือ
หงอนไก่	<i>Celosia argentea</i>	AMARANTHACEAE	ดอก	เหนือ
ไฮเดรนเยีย	<i>Hydrangea</i> spp.	HYDRANGEACEAE	ช่อดอก	เหนือ