

; ĀĂÊŠĒĂŌ ÒĂà; ÉµĀ
; ĀĂÊŠĒĂŌ ÒĂà; ÉµĀ Êĉ¹ÊŠĒĂŌđĂđà¼Āá¾Āè
<http://agritech.doae.go.th/agri-media>

ลิ้นจี่



ลักษณะทั่วไป

ลิ้นจี่ เป็นไม้ผลอีกชนิดหนึ่งที่คนชอบรับประทาน เนื่องจากมีรสชาติดี หวาน หอม สีสวย จึงทำให้เป็นที่ต้องการทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้จะรับประทานสดแล้ว ยังแปรรูปเป็นลิ้นจี่บรรจุกระป๋องได้ด้วย ซึ่งสามารถส่งไปขายทั้งในและนอกประเทศปีละไม่ต่ำกว่า 300 ล้านบาท เป็นพืชที่ชอบดินร่วน ร่วนปนทราย ร่วนปนดินเหนียว หรือเป็นดินเหนียวก็ได้ ถ้าหากมีการจัดระบบน้ำดี ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ระหว่าง 5.0-7.0 ปริมาณน้ำฝน 1200-1400 มิลลิเมตร ต่อปี ช่วงการเจริญเติบโตอุณหภูมิควรอยู่ระหว่าง 15-20 องศาเซลเซียส นานอย่างน้อย 4 สัปดาห์ ชอบความชื้นสูงในช่วงระยะติดผล

พันธุ์ส่งเสริม

ภาคเหนือ พันธุ์ฮงฮวย กิมเจ็ง โอเฮียะ จักรพรรดิ
ผลผลิตออกช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน

ภาคตะวันตก พันธุ์ค่อม
ผลผลิตจะออกเดือนเมษายน

พื้นที่ส่งเสริม

ภาคเหนือ เช่น เชียงราย เชียงใหม่ พะเยา น่าน ตาก เป็นต้น
ภาคตะวันตกจะปลูกมากที่สุด คือ สมุทรสงคราม

การปลูก

วิธีการปลูก

1. สามารถปลูกได้ตลอดปีหากมีระบบน้ำดี แต่จะให้ดีควรปลูกปลายฤดูฝนต่อฤดูหนาว
2. ใช้กิ่งที่ได้จากการตอน หรือการตอกิ่ง
3. ขุดหลุมให้มีความกว้างและลึก 50x50x50 เซนติเมตร
4. แยกดินชั้นบนไว้คนละด้านกับดินชั้นล่าง ใช้ปุ๋ยหมักประมาณ 1 บั้งก็ใส่หรือคอกฟอสเฟต หรือกระดูกป่นอีก 100 กรัม คลุกเคล้ากับดินชั้นบนให้เข้ากันดี แล้วใส่ลงในหลุม นำเอาดินชั้นล่างใส่ทับลงไปให้เต็มหลุมสูงกว่าปากหลุมประมาณหนึ่งฝ่ามือ
5. ขุดหลุมตรงกลางปากหลุมลึกประมาณ 1 หน้าจอบ ใส่ปุ๋รายาดานรองก้นหลุมประมาณ 1 ช้อนแกง
6. เอาภาชนะรองต้นลึ้นจี่ออก จัดรากให้แผ่ออกโดยรอบ วางต้นลึ้นจี่ลงในหลุมให้ต้นอยู่ระดับปากหลุม เอาดินกลบให้เต็มดั้งเดิมพร้อมกับกดดินให้แน่น
7. เอาดินกลบให้เต็มดั้งเดิมพร้อมกับกดดินให้แน่น
8. ใช้ไม้หลักปักให้ใกล้ต้นลึ้นจี่ แล้วมัดด้วยเชือกฟางเพื่อป้องกันการโค่นล้ม
9. รดน้ำให้ชุ่ม
10. หว่าสตุคคุมดินเช่น ฟางข้าวหรือเศษหญ้าแห้งคลุมโคนต้นเพื่อรักษาความชื้นในดิน
11. ทำร่มคลุมด้วยทางมะพร้าวหรือเศษตาข่ายพรางแสง จนกว่าต้นลึ้นจี่จะตั้งตัวได้

ระยะปลูก

ลึ้นจี่สามารถปลูกได้หลายระยะ เช่น 8 x 8 เมตร 10 x 10 เมตร 12 x 12 เมตร หรือปลูกระยะชิด เช่น 4 x 4 เมตร 5 x 5 เมตร และ 6 x 6 เมตร แล้วตัดต้นเว้นต้นเมื่อต้นเริ่มมีทรงพุ่มชนกัน

จำนวนต้นต่อไร่

ระยะ	8 x 8 = 25 ต้น/ไร่	ระยะ	4 x 4 = 100 ต้น/ไร่
	10 x 10 = 10 ต้น/ไร่		5 x 5 = 64 ต้น/ไร่
	12 x 12 = 12 ต้น/ไร่		6 x 6 = 45 ต้น/ไร่

การดูแลรักษา

การใส่ปุ๋ย

1. ต้นที่ยังไม่ให้ผลผลิตใส่ปุ๋ยบำรุงต้นใช้ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 อัตรา 500 กรัม/ต้น แบ่งใส่ 2-3 ครั้ง/ปี
2. ต้นที่ให้ผลผลิตแล้ว แบ่งการใส่ปุ๋ย ดังนี้
 - บำรุงต้นใช้ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15
 - ระยะสร้างดอกใช้ปุ๋ยเคมีสูตร 8-24-24

- บำรุงผลใช้ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15
- ปรับปรุงคุณภาพใช้ปุ๋ยเคมีสูตร 13-13-21

ส่วนปริมาณปุ๋ยที่ใช้ขึ้นอยู่กับอายุของต้นและผลผลิตบนต้น ซึ่งอัตราที่ใช้อยู่ระหว่าง 2 กิโลกรัม/ต้นปี ก่อนเริ่มติดผล

การให้น้ำ

1. ลิ้นจี่อายุ 1-3 ปี ในฤดูแล้งให้น้ำสม่ำเสมออย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง
2. ลิ้นจี่ที่ให้ผลผลิตแล้ว ในฤดูแล้งต้องให้น้ำสม่ำเสมออย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง แต่ในช่วงเดือนพฤศจิกายนก่อนออกดอกควรงดการให้น้ำ และเริ่มให้เมื่อเริ่มแทงช่อดอกประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ ให้น้ำปริมาณน้อยก่อน แล้วค่อยเพิ่มปริมาณขึ้น แล้วจะไปงดการให้น้ำอีกครั้งก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 7-10 วัน

การปฏิบัติงานอื่นๆ

1. ต้นลิ้นจี่ อายุ 1 ปี ตัดแต่งกิ่งเพื่อสร้างทรงต้น
2. ต้นลิ้นจี่ที่ให้ผลผลิตแล้ว จะมีการตัดแต่งกิ่งเพื่อช่วยสร้างทรงพุ่มให้โปร่ง เพื่อให้สะดวกต่อการดูแลรักษา ป้องกันการโคนล้ม ช่วยให้ผลผลิตสม่ำเสมอ ซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ
 - การตัดแต่งกิ่งประจำปี ทำหลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว (ประมาณ มิถุนายน – กรกฎาคม)
 - การตัดแต่งกิ่งตามความจำเป็น เช่น กิ่งฉีกหัก กิ่งเป็นโรค และอื่น ๆ เป็นต้น
3. การให้ปุ๋ยทางใบ เป็นการเสริมให้ต้นลิ้นจี่ได้รับปุ๋ยโดยตรง และต้นลิ้นจี่สามารถนำไปใช้ได้ทันที ซึ่งควรใช้ในกรณี ต่อไปนี้
 - เมื่อต้นลิ้นจี่แตกใบอ่อนซ้ำ หรือไม่สม่ำเสมอ ควรใช้ปุ๋ยไทโอยูเรีย อัตรา 100-150 กรัม/น้ำ 20 ลิตร พ่นทั่วทรงพุ่ม 1-2 ครั้ง ห่างกัน 7-10 วัน จะช่วยการแตกใบอ่อนเร็วขึ้น
 - ถ้าใบสมบูรณ์แต่ไม่มีสีเขียวเข้มเป็นมัน ควรให้ปุ๋ยทางใบ สูตร 30-20-10 หรือ 20-20-20 อัตรา 20-30 ซีซี / น้ำ 20 ลิตร
 - ระยะเวลาใบแก่ก่อนออกดอก เพื่อช่วยให้ใบแก่เร็วขึ้น และช่วยป้องกันการแตกใบอ่อน เมื่อฝนตกควรพ่นปุ๋ยทางใบ สูตร 0-52-34 อัตรา 100-150 กรัม/น้ำ 20 ลิตร 2 ครั้ง ห่างกัน 7-10 วัน
 - ช่วงลิ้นจี่ใกล้ออกดอก ควรพ่นปุ๋ยทางใบ เพื่อเพิ่มความสมบูรณ์ และกระตุ้นตาดอก เช่น ปุ๋ยสูตร 10-52-17 หรือ 10-45-10 อัตรา 20-30 ซีซี / น้ำ 20 ลิตร และหลังจากแทงช่อดอกแล้ว ควรฉีดพ่นอีกครั้ง เพื่อช่วยบำรุงช่อดอกและช่วยให้ติดผลดีขึ้น
 - ช่วงลิ้นจี่ติดผลขนาดปานกลาง อาจจะใช้ปุ๋ยทางใบ เพื่อช่วยเร่งการเจริญเติบโต และเพิ่มคุณภาพของผล โดยใช้ปุ๋ยสูตร 10-20-30 อัตรา 20-30 ซีซี / น้ำ 30 ลิตร

4. การควั่นกิ่ง จะช่วยให้มีการสะสมอาหารสำหรับการออกดอกได้เพียงพอ ช่วงเวลาที่ควั่นกิ่ง คือ ในระยะใบแก่ก่อนออกดอก ประมาณเดือนพฤศจิกายน โดยเล็อกกิ่งขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ระหว่าง 1.5-4 นิ้ว ใช้เลื่อยโค้ง ตัดแต่งกิ่งขนาดความกว้างของรอยเลื่อย 1 มิลลิเมตร เลื่อยเปลือกไม้โดยรอบ อย่าให้เข้าเนื้อ แล้วใช้ลวดขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 มิลลิเมตร มัดให้รอบตามรอยควั่น ใช้คีมขันลวดให้แน่น หลังจากนั้นประมาณ 30-45 วัน สังเกตดูจะเห็นส่วนบนของรอยควั่นโตกว่าส่วนล่างเล็กน้อย จึงแก้ลวดออก

การห่อผลลิ้นจี่

เพื่อให้ลิ้นจี่มีสีสวยเป็นที่ต้องการของตลาด ประกอบกับช่วยป้องกันผลแตก และลดการเข้าทำลายจากโรคและแมลงต่อผลลิ้นจี่ จึงควรห่อหุ้มผลด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ หรือถุงใยสังเคราะห์สำเร็จรูป ก่อนผลแก่ ประมาณ 45 วัน และเปิดออกก่อนเก็บ ประมาณ 1 สัปดาห์

การป้องกันกำจัดวัชพืช

ควรจะมีการกำจัดวัชพืชในสวนอย่างน้อยไม่ต่ำกว่าปีละ 2 ครั้ง โดยวิธีตากถางด้วยจอบ วิธีการตัดหญ้าด้วยเครื่องจักรกล วิธีพ่นสารเคมีควบคุมวัชพืช เช่น สารไกลโฟเสท สารพาราควอท และกลูโฟซิเนท-แอมโมเนีย ซึ่งสารพวกนี้เป็นสารที่ไม่ค่อยมีพิษตกค้างทางดิน

การป้องกันกำจัดโรคแมลง

1. **ระยะแตกใบอ่อน** ควรฉีดพ่นสารป้องกันกำจัดโรคแมลง แมลงที่ทำลายใบอ่อน ได้แก่ ไรก้ามหยาบ หนอนเจาะกิ่ง หนอนม้วนใบ จำพวก คาร์บาริล หรืออามิทราส
2. **ระยะก่อนออกดอก** จะมีการระบาดของ เช่น มวนลำไย ควรพ่นสารเคมีป้องกันจำพวกไซฮาโลทรินแอล หรือคาร์บาริล
3. **ระยะติดผลขนาดเล็ก** มีการระบาดของหนอนเจาะขั้วผล มวนลำไย ไรก้ามหยาบ ควรฉีดพ่นสารเคมีอย่างต่อเนื่อง เช่น คาร์บาริล อามิทราส

การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

1. ดัชนีการเก็บเกี่ยว ผลผลิตจะแก่หลังจากดอกบานประมาณ 4 เดือน โดยสังเกตได้จากขนาดของผลโตเต็มที่ สีของผลเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีแดงปนชมพู หรือแดงปนน้ำตาล แล้วแต่สายพันธุ์ ใหญ่ผลกว้างออก ฐานของหนามที่เปลือกขยายออก ร่องหนามต่างออกเห็นได้ชัด เนื้อแห้ง กลิ่นหอม รสหวาน
2. การเก็บเกี่ยว ควรเก็บในเวลาที่ไม่ร้อนจัด ขนย้ายมารวมกันในที่ร่ม เพื่อตัดแต่งกิ่งช่อผล คัดขนาดและจัดชั้นคุณภาพ บรรจุภาชนะ
3. การลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษา หรือขนส่งโดยรถห้องเย็นที่อุณหภูมิ 0-5 องศาเซลเซียส ในระดับความชื้นสัมพัทธ์ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 95 เก็บได้นาน 2-3 สัปดาห์ หรือจะแช่ในสารละลายกรดไฮโดรคลอริก ความเข้มข้น 1.0 N นาน 15 นาที ก่อนที่จะนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะยืดอายุได้นานถึง 7 สัปดาห์ โดยไม่มีการเปลี่ยนสีผิวของเปลือกลิ้นจี่