

แบบฟอร์มการจัดเก็บองค์ความรู้

| | |
|--|---|
| แบบจัดเก็บองค์ความรู้ของเกษตรกรต้นแบบ | |
| องค์ความรู้ เรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตมะม่วง | |
| เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางสาวธัญลักษณ์ บุตตะโส เลขที่ ๕๕/๓ หมู่ ๕ ตำบลบางไฉลง อำเภอบางพลี | |
| วันที่บันทึกความรู้ ๑๔/มิถุนายน/ ๒๕๖๖ | |
| กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้ | ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ |
| <p>นางสาวธัญลักษณ์ บุตตะโส ประธานแปลงใหญ่ มะม่วงน้ำดอกไม้ เกษตรกรต้นแบบและ Smart Farmer อำเภอบางพลี</p> <p>โดยการปลูกมะม่วงเป็นกิจกรรมการเกษตรที่อยู่คู่กับเกษตรกรและพื้นที่อำเภอบางพลีมาอย่างช้านาน โดยผลผลิต “มะม่วงน้ำดอกไม้บางพลี” เป็นสินค้าเกษตรที่มีชื่อเสียงและเป็นผลผลิตที่โดดเด่นของพื้นที่ และได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ร่วมกับมะม่วงในพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการภายใต้ตราสินค้า “มะม่วงน้ำดอกไม้ดอกไม้สมุทรปราการ” ซึ่งเป็นมะม่วงน้ำดอกไม้สายพันธุ์เบอร์ ๔ ที่ปลูกในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดสมุทรปราการ</p> <p>หนึ่งในปัญหาที่เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ประสบ คือ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การรักษาคุณภาพผลผลิตมะม่วงให้มีคุณภาพดีจนถึงผู้บริโภค</p> <p>นางสาวธัญลักษณ์ บุตตะโสเป็นเกษตรกรต้นแบบที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการจัดการผลผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้สุก ให้มีคุณภาพดีโดยขั้นตอนการจัดการผลผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้ มีขั้นตอนดังนี้</p> <p>๑.การตรวจสอบความสุกแก่ของมะม่วง โดยมะม่วงที่นิยมปลูกในพื้นที่อำเภอบางพลี มีอยู่ ๒ สายพันธุ์ ได้แก่</p> <p>มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ ๔ วันที่สุกแก่นับจากดอกบาน ๕๐% เป็นเวลา ๗๕-๙๐ วัน เปอร์เซ็นต์ความสุกแก่ของลูกมะม่วงอยู่ที่ ๘๐-๘๕% โดยเน้น</p> | <p>การควบคุมศัตรูพืชหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วง</p> <p>๑. ควบคุมโรคราแอนแทรคโนสในมะม่วง ไม่ให้แสดงอาการขณะมะม่วงสุกด้วยการจุ่มมะม่วงลงในน้ำเย็นผสมสารเคมีโปรคลอราซ เข้มข้น ๒๐๐-๒๕๐ ppm นาน ๑ นาที หรือน้ำอุ่น ๕๑-๕๕ องศาเซลเซียสผสมสารเคมีไทอะเบนดาโซลเข้มข้น ๕๐๐-๑๐๐๐ ppm นาน ๕ นาที (วิธีนี้นิยมใช้กันน้อยเพราะยุ่งยาก) หรือในน้ำอุ่น ๕๕ องศาเซลเซียสนาน ๕ นาที</p> <p>๒.ควบคุมแมลงวันผลไม้ ด้วยการ อบไอน้ำร้อนที่อุณหภูมิ ๔๗ องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ๙๖% นาน ๕ นาที</p> <p>แหล่งอ้างอิง</p> <p>สืบค้นจาก</p> <p>https://kasetgo.com/t/topic/๒๑๐๕๔๑</p> <p>วันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๖</p> |

การบริโภคแบบผลสุก

มะม่วงพันธุ์เขียวเสวย วันที่สุกแก่นับจากดอกบาน ๕๐% เป็นเวลา ๑๑๐ วัน เปอร์เซ็นต์ความสุกแก่ของลูกมะม่วงอยู่ที่ ๘๕-๙๐% โดยเน้นการบริโภคแบบผลดิบ

๒. การเก็บเกี่ยว

ควรเก็บเกี่ยวลูกมะม่วงในช่วงที่อากาศมีอุณหภูมิต่ำ ได้แก่ ช่วงเช้าหลังน้ำค้างแห้ง หรือก่อนเย็นหลังบ่าย ๓ โมงเย็น

มะม่วงที่อยู่เตี้ยระดับมือถึง ให้ใช้กรรไกรมือตัดชัวยาวแล้ววางลงในตะกร้าพลาสติกเรียงซ้อนด้วยความระมัดระวัง อย่าให้ชั้วหักเกิดยางไหลเปื้อนกัน ส่วนผลมะม่วงที่อยู่สูงเลยระดับมือเอื้อมถึง ควรใช้บันไดเพื่อปีนไปเก็บด้วยกรรไกรมือตัดชั้ว หรือใช้กรรไกรชนิดหนีบชั้วปรับระดับได้ (แต่มีความเสี่ยงกับมะม่วงหลุดจากกรรไกรหนีบชั้วได้)

ควรวางลูกมะม่วงหลบในที่ร่ม และรีบเคลื่อนย้ายตะกร้ามะม่วงไปยังโรงพักผลผลิตมะม่วง เป่าด้วยพัดลมเพื่อลดอุณหภูมิทันที

๓. การจัดการลูกมะม่วงหลังเก็บเกี่ยว

ทำการคัดแยกคุณภาพลูกมะม่วง ในการเก็บเกี่ยวมะม่วงมารวมกัน ย่อมมีมะม่วงทั้งคุณภาพดีและไม่ดีปะปนมาด้วยกัน จึงจำเป็นต้องคัดแยกมะม่วงคุณภาพดีออกจากมะม่วงคุณภาพดี

คัดแยกผลมะม่วง ด้อยคุณภาพและมีตำหนิทางรูปทรงเช่น รูปทรงบิดเบี้ยว ผิวผิดปกติ ผลแตก ผลถูกโรคและแมลงทำลาย

คัดคุณภาพความอ่อนแก่ด้วยการลอยน้ำ เพื่อแยกมะม่วงอ่อนที่ลอยน้ำออก ซึ่งนำไปขายเป็นมะม่วงยำหรือมะม่วงน้ำปลาหวาน ขบวนการนี้อาจทำมาก่อนจากฟาร์มแล้ว

ทำความสะอาดผลมะม่วง

หลังจากที่ได้คัดมะม่วงด้อยคุณภาพออกไปแล้ว คงเหลือมะม่วงคุณภาพดี ที่ต้องนำมาทำความสะอาดในอ่างใส่น้ำสะอาด

๔. การคัดขนาดมะม่วงภายหลังจากการคัด

คุณภาพของผลผลิต จะดำเนินการคัดขนาดตามขนาดที่กำหนดดังนี้

มะม่วงขนาด Extra พิเศษ น้ำหนักต่อผล > ๕๐๐ กรัม
 มะม่วงขนาดใหญ่ น้ำหนักต่อผล ๓๖๐-๔๒๐ กรัม
 มะม่วงขนาดกลาง น้ำหนักต่อผล ๓๐๑-๓๕๙ กรัม
 มะม่วงขนาดเล็ก น้ำหนักต่อผล ๒๕๐-๓๐๐ กรัม

ภายหลังจากดำเนินการจัดการผลผลิตแล้ว จะเป็น
 ขั้นตอนจัดส่งผลผลิตให้กับผู้บริโภค โดยจะมี
 ผลผลิตทั้งมะม่วงผลดิบ และมะม่วงบ่มสุก ตามที่
 ลูกค้าต้องการ

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นายอภิพล ทองคำตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอบางพลี โทรศัพท์ ๐๒๓๑๒๖๒๔๔

ภาพการดำเนินกิจกรรม

