

## แบบฟอร์มการจัดเก็บองค์ความรู้

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ของเกษตรกรต้นแบบ	
องค์ความรู้ เรื่อง การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว (การบ่มมะม่วงสุก)	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางสาวปิยพรพูลเจริญ เลขที่ ๑๘ หมู่ ๗ ตำบลบางไผ่ อําเภอบางพลี	
วันที่บันทึกความรู้ ๑๔/มิถุนายน/ ๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p style="text-align: center;">นางสาวปิยพรพูลเจริญ เกษตรกรต้นแบบและ Smart Farmer อําเภอบางพลี</p> <p>โดยการปลูกมะม่วงเป็นกิจกรรมการเกษตรที่อยู่คู่กับเกษตรกรและพื้นที่อําเภอบางพลีมาอย่างช้านาน โดยผลิต “มะม่วงน้ำดอกไม้บางพลี” เป็นสินค้าเกษตรที่มีชื่อเสียงและเป็นผลผลิตที่โดดเด่นของพื้นที่ และได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ร่วมกับมะม่วงในพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการภายใต้ตราสินค้า “มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ” ซึ่งเป็นมะม่วงน้ำดอกไม้สายพันธุ์เบอร์ ๔ ที่ปลูกในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดสมุทรปราการ</p> <p>หนึ่งในปัญหาที่เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงน้ำดอกไม้ประสบ คือ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบ่มมะม่วงน้ำดอกไม้ให้ได้คุณภาพ รสชาติดี ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค</p> <p>นางสาวปิยพร พูลเจริญเป็นเกษตรกรต้นแบบที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการจัดการผลผลิตมะม่วงน้ำดอกไม้สุก ให้มีคุณภาพและรสชาติดี เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค โดยขั้นตอนการบ่มมะม่วงน้ำดอกไม้ มีขั้นตอนดังนี้</p> <p>๑. เลือกผลมะม่วงผลที่แก่จัด เมื่อเก็บผลมะม่วงมาใหม่ๆผลมะม่วงจะมียางมาก ถ้าปล่อยให้ยางจับลูกมะม่วงจะทำให้ผิวไม่สวยและเมื่อสุกแล้วจะเสีงง่าย ควรจับลูกมะม่วงคว่ำลงกับผ้าหรือกระดาษ ปล่อยให้ยางไหลลงจนหยุด</p>	<p><b>Climacteric fruit / ผลไม้ที่บ่มให้สุกได้</b></p> <p>climacteric fruit หมายถึงผลไม้ที่มีอัตราการหายใจเปลี่ยนแปลงตามอายุ นับจากที่ผลไม้แก่จัดหรือ ผลบริบูรณ์ (maturity) อัตราการหายใจจะเพิ่มสูงขึ้นจนถึงจุดสูงสุด (climacteric peak) จากนั้นอัตราการหายใจจะค่อยๆ ลดลง เมื่อผลไม้เริ่มสุกจะมีการเปลี่ยนแปลงสภาพภายใน เช่น มีการเปลี่ยนสีของเปลือก การเปลี่ยนรสชาติให้เป็นน้ำตาล ทำให้ผลไม้สุกมีรสหวาน เนื้อนุ่ม กลิ่นหอมมากกว่าผลไมดิบ</p> <p>ผลไม้ประเภท climacteric fruit ในระยะดิบมีการสังเคราะห์เอทิลีนน้อยมาก แล้วกลับเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในระยะที่ผลไม้บริบูรณ์ (mature) และ มีการสังเคราะห์เอทิลีน (ethylene) และมีอัตราการหายใจสูงที่สุดเมื่อผลไม้สุก (fruit ripening) เอทิลีนมีผลเร่งให้ผลไม้สุกเร็วขึ้น ดังนั้นการควบคุมความเข้มข้นของเอทิลีนร่วมกับปัจจัยอื่นๆ จะสามารถควบคุมระยะเวลาในการนำผลไม้ไปใช้ประโยชน์ เช่น อาจใช้ชะลอหรือเร่งให้เกิดการสุกเร็ว ผลไม้ประเภท climacteric fruit จะต้องเก็บมาจากต้นเมื่อผลแก่จัด แล้วจึงปล่อยให้สุกต่อ หรือบ่มให้สุกได้โดยใช้แก๊ส ethylene หรือใช้แคลเซียมคาร์ไบด์ (calcium carbide) จะได้ผล</p> <p><b>แหล่งอ้างอิง</b></p> <p>สืบค้นจาก</p> <p><a href="https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/๑๑๐๕/climacteric-fruit">https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/๑๑๐๕/climacteric-fruit</a></p>

<p>๒. เตรียมภาชนะเพื่อบ่มผลมะม่วง โดยนำกระดาษหนังสือพิมพ์ปูรองที่ก้นกล่องลัง หรือตะกร้า ที่เตรียมไว้</p> <p>๓. ให้นำถ่านแก๊สสำหรับบ่ม ขนาดเท่าหัวแม่มือ ๑-๒ ก้อน(มากน้อย ให้ดูสัดส่วนจำนวนมะม่วง)ห่อกระดาษให้มิดชิดและนำไปวางตรงกลางก้นกล่องลังหรือตะกร้า</p> <p>๔. เมื่อเตรียมภาชนะพร้อมแล้ว จึงนำผลมะม่วงวางนอนเรียงติดกันเป็นชั้นแรกก่อน แล้วใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ที่ตัดเป็นฝอยชิ้นเล็กๆวางทับบางๆและนำผลมะม่วงวางนอนเรียงชั้นที่สองหรือชั้นที่สาม ตามจำนวนผลมะม่วงหรือขนาดของภาชนะที่ใส่ได้ แล้วปิดกระดาษหนังสือพิมพ์และใช้ผ้าปิดทับอีกชั้นเพื่อป้องกันลมเข้า นำไปเก็บไว้ในที่ร่ม ทิ้งไว้ประมาณ ๓-๔ วัน</p> <p>๕. เปิดกระดาษหนังสือพิมพ์และผ้าออก มะม่วงที่แก่จัดเริ่มสุก ผิวมะม่วงจะมีสีเหลืองและสม่ำเสมอตลอดผล เมื่อนำมารับประทาน จะมีรสชาติหวานอร่อยมากๆ หากต้องการให้หวานสนิทมากยิ่งขึ้น เมื่อนำออกจากที่บ่มไว้ ให้ผึ่งมะม่วงไว้อีก ๑คืนจะได้รสชาติมะม่วงหวานยิ่งขึ้น</p>	เมื่อวันที่ ๗ สิงหาคม๒๕๖๖
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นายอภิพล ทองคำตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ	
หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอบางพลี โทรศัพท์ ๐๒๓๑๒๖๒๔๔	

ภาพการดำเนินงานกิจกรรม

