

ก 1666



การป้องกันกล้วยสุกกระท้างที่ยังไม่ขาย
ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร ตู๊ป.ณ. 1029 ปทฝ.
เกษตรศาสตร์ บางเขน กท. 10908 โทร. 5795771'

ห้องสมุดรวมวิสาหกิจสวนผัก

กล้วยไฟก็กลายเป็นสินค้าที่ขายข้ามประเทศมากขึ้นเป็นลำดับ การขอมอบความเห็นแก่ตัวของญี่ปุ่นและเกาหลีจากการเอาเปรียบเพื่อนบ้านทั่วโลกวิธีหนึ่งก็คือขอมอบเปิดตลาดสินค้าเกษตรให้กว้างขึ้น ซึ่งก็ยอมให้ชาวกล้วยเข้าประเทศได้มากขึ้น จากการขนส่งระยะไกล ๆ จึงต้องดูแลให้กล้วยดิบที่ต้นทางและไปสุกที่ปลายทาง

จากหนังสือกล้วย เขียนโดย อาจารย์เบญจมาศ ศิลาชัย บพที่ 11 การปฏิบัติการณ์หลังการเก็บเกี่ยวผลกล้วย หน้า 194-212 กล่าวถึงอายุกล้วยที่จะตัดเพื่อส่งออกว่าต้องตัดให้ดิบกว่าปกติของที่ใช้ขายในประเทศไทยเองอยู่บ้าง, การขนส่งจากไร่ต้องให้ไม่มีการชอกช้ำ และต้องคัดเลือกเฉพาะที่ไม่มีตำหนิจากโรค แมลง หรืออื่น ๆ

ชำแหละหรือกล้วยออกจากเครือแล้วทำความสะอาดปลายทางผล ส่วนที่อาจจะสุกปรกออกไป, ใช้สารป้องกันกำจัดรา เช่น โรอาเบน คาโซล นีคพ่นหรือทาข้าว, ซึ่งจะทำภายหลังจากกล้วยงวงที่จะมาจากการตัดหรือออกมา เพราะถ้าปล่อยให้วางเป็นผลจะทำให้ไม่สวย, จะวาดคอกหรือขายไม่ได้

กล้วยมีที่วัดจะปล่อยสารเอทิลีนออกมา, สารนี้กระตุ้นการสุกของผลไม้ แต่ที่ต้นทางนั้นไม่ต้องการให้เริ่มสุก, จึงใช้สารไปแคสเซียมเปอร์แมงกานีสช่วยจับไว้ การลดอุณหภูมิในห้องเก็บหรือห้องเย็นลดเหลือ 13-14 องศาเซลเซียส จะทำให้กล้วยลดอัตราการหายใจลง, และลดอัตราการปล่อยเอทิลีนลงด้วย, กล้วยก็คงสภาพดิบได้นานจนถึงปลายทาง

รายละเอียดอ่านเพิ่มเติมในหนังสือกล้วยดังกล่าวแล้ว