



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21619 วันศุกร์ที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2560 หน้า 7

ยืดอายุผลมะนาว 3 เดือน เก็บตอนถูก...ขายตอนแพง

“มะนาวในฤดูแล้งราคาจะแพง เปลือก
หนา น้ำน้อย นอกจากผู้บริโภคจะได้มะนาว
คุณภาพไม่ดีเท่ามะนาวในฤดู แม้ชาวสวนทำ
มะนาวนอกฤดู เก็บถูกขายได้ราคา แต่ปิดคูป
ต้นมะนาวจะโถมบางต้นแทบยืดยืนตายเกษตรกร
ต้องเสียค่าการจัดการค่อนข้างมากกว่าจะทำให้
ต้นฟื้นกลับมาเหมือนเดิม เป็นปัญหาส่วนหนึ่ง
ของการทำมะนาวนอกฤดู ส่วนมะนาวที่ให้ถูก
ช่วงเดือน ส.ค.-ธ.ค. ราคาถูกมากแทบไม่คุ้มกับ
ค่าจ้างแรงงานเก็บ”



ที่ 2 เดือน



ที่ 1 เดือน

รศ.วราภัทร ด้คนพิทวงศ์ ผอ.สถาบัน
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชั้นสูงมหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์ เผยว่าการทำมะนาวนอกฤดูเกษตรกร
ต้องมีความชำนาญเรื่องดิน ปุ๋ย ยา การให้น้ำ
ซึ่งดินแต่ละพื้นที่โครงสร้างจะต่างกัน การดูแล
จึงเป็นเทคนิคเฉพาะหากบังคับมะนาวแต่ละพื้นที่
ถ้าทำผิดวิธีนอกจากต้นมะนาวจะตาย ยังกลายเป็น
ปัญหาทำให้เกิดโรคแคงเกอร์

จึงได้คิดหาวิธีการยืดอายุมะนาวหลัง
เก็บเกี่ยวให้ได้นานที่สุดแต่ยังคงคุณภาพเหมือน
วิตามินซีและเปลือกผิวยังคงสดหรือใกล้เคียง
กับมะนาวที่เก็บจากต้นใหม่ๆ เป็นทางเลือก

ให้เกษตรกรมีมะนาวขายในฤดูแล้งได้ไม่ต้อง
บังคับต้นทำมะนาวนอกฤดู

การวิจัยพบว่ามะนาวที่เก็บได้
นานมากน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับคลอ-
โรฟิลล์ (สารสีเขียว) ดังนั้นเริ่มแรก
จึงคิดค้นสูตรการกระตุ้นให้ผลมะนาว
สร้างสารคลอโรฟิลล์ (สูตร 1) และการ
เก็บกักสารคลอโรฟิลล์ (สูตร 2)
ซึ่งมีความปลอดภัยต่อ
สิ่งแวดล้อม ไม่เป็นอันตราย
กับสัตว์ แมลง เพื่อให้
ผลมะนาวสร้างและเก็บ
กักสารดังกล่าวก่อนการ
เก็บเกี่ยวให้นานที่สุด

ส่วนขั้นตอน
การยืดอายุ



กันกล่องรองด้วยแผ่นเคลือบน้ำยาฆ่าเชื้อป้องกัน
โรคหลังเก็บเกี่ยว ด้านบนใช้พลาสติกควบคุม
ความชื้นการหายใจและคลายน้ำของผลมะนาว
นำไปแช่เก็บในอุณหภูมิระหว่าง 5-15°C

เมื่อนำมะนาวมาทดสอบด้วยเครื่องมือ
วัดสี high pressure liquid chromatography (HPLC) ตรวจสอบคุณภาพวิตามินซี
ร่วมกับใช้คนดมทดสอบความหอมกลิ่น เพื่อให้
ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในระยะ 1,



ผลมะนาว รศ.วรภัทร บอกว่า ก่อนการเก็บมะนาว 14 วัน ให้นำ
คลอโรฟิลล์สูตร 1 อัตรา 10 ซีซี ผสมน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นผล
มะนาว เว้นระยะ 7 วัน ฉีดคลอโรฟิลล์สูตร 2 ปล่อยทิ้งไว้ 7 วัน
มะนาวที่ฉีดคลอโรฟิลล์ครบทั้ง 2 สูตร ผลจะมี สีเขียวสม่ำเสมอ
พร้อมเก็บออกจากต้นอย่างประณีต ไม่ให้เกิดรอยข้ำ โดยตัดให้เหลือ
ขั้วยาว 1 มม. อย่าให้เกิดบาดแผลที่เปลือกมะนาว เพราะจะทำให้
ให้นำได้ง่ายจากนั้นนำมาล้างน้ำผสมไฮโปคลอไรต์ 200 ppm
บรรจุลงกล่อง Active Packaging กล่องละ 10 กก.



ที่ 3 เดือน

2 และ 3 เดือน พบว่า สามารถยืดอายุหลัง
เก็บเกี่ยวให้ได้นาน 3 เดือน

ช่วยแก้ปัญหามะนาวล้นตลาดและยังเป็นการสร้างโอกาสการส่งออกสำหรับกลุ่มเกษตรกร
สหกรณ์สนใจติดต่อสอบถามได้ที่ 08-6395-6451.



เพ็ญพิชญา เตียว