

ข่าวชาติไทย

ปีที่ ๒๙ ฉบับที่ ๗๔๔๘

วันพฤหัสบดีที่ ๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๑

๑๑๘ พบวิธีเก็บมะนาว อยู่นานถึง ๔ เดือน

กรมวิชาการเกษตร ค้นพบวิธีเก็บรักษามะนาวให้อยู่
ได้นานถึง ๔ เดือน โดยใช้วิธีฉีดยาป้องกัน กำจัดเชื้อราและ
เคลือบผิวด้วยสารกันระเหิด และนำไปเก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิ
๑๐°C

ข่าวจาก กองวิจัย ที่ผลมะนาว ยัง อยู่บน ด้วยวิธีการดังกล่าว
โรคพืช กรมวิชาการ ต้น รอยงาแห้งดี จะต้นแปดองค่าใช้จ่าย
เกษตร แจ้งว่า ได้ค้น แล้วจึงลงมือ เก็บเฉพาะ น้อย แต่สามารถเก็บ
พบวิธีเก็บรักษามะนาว ผลที่แก่จัด และผิวยัง รักษามะนาวให้คง
ให้มีสภาพสดอยู่เสมอ เชี่ยวอยู่ นำผลมะนาว สภาพดีนานถึง ๔ เดือน
โดยวิธีการ ฉีด ยาป้องกัน มาเคลือบผิว ด้วย สาร แม้ว่าผิวจะเปลี่ยนเป็น
กันกำจัดเชื้อราในอัตรา กันระเหิด แล้วเก็บ ที่เหลือแต่ก็ยังคงสภาพ
ความเข้มข้นที่ไม่เป็น มะนาวไว้ในตู้เย็น ที่มี ความสด และคงดี
พิชต่อผู้บริโภค ในขณะ อุณหภูมิ ๑๐°C (ต่อหน้า ๑๐)

พบวิธี

(ต่อจากหน้า ๓)

ผู้ที่สนใจรายละเอียดเพิ่มเติมกว่านี้

สอบถามได้ที่สาขาโรค-
พืช ผลิตผล เกษตร-
กองวิจัยโรคพืช กรม
วิชาการเกษตร ซึ่งอยู่
ภายใน เกษตรกลาง
บางเขน.