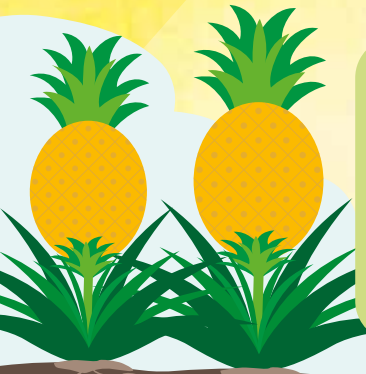


การจัดการแปลงผลิตสับปะรดปลอดภัย

สับปะรดเป็นผลไม้ลำต้นเดี่ยว จัดอยู่ในผลไม้เขตร้อน วงศ์ Bromeliaceae เจริญเติบโตได้ดีในดินปนทรายและสภาพอากาศแห้งแล้ง



ลักษณะ

ไม้ล้มลุก สูง 90-100 ซม. ลำต้นอยู่ใต้ดิน เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว ใบเรียงสลับซ้อนกันถี่มาก รอบต้น ใบกว้าง 6.5 ซม. ยาวได้ถึง 1 เมตร เมื่อออกผลแล้วสามารถเจริญเติบโตเป็นต้นใหม่ได้อีกผ่านตาที่ลำต้น

ประเภท

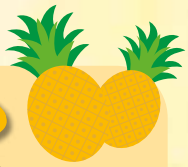
- มีระบบรากหาอาหารอยู่ในดิน หรือเรียกว่าไม้ดิน
- อาศัยอยู่ตามคาบไม้หรือลำต้นไม้ใหญ่ ส่วนใหญ่เป็นไม้ประดับ ได้แก่ ไม้กลางแจ้งที่ไม้แยงอาหารจากต้นไม้มือที่เกาะอาศัยอยู่
- เจริญเติบโตบนผาหินหรือโขดหิน

สับปะรดบริเวณจัดเป็นไม้ดิน แต่มีลักษณะบางอย่างของไม้กลางแจ้ง คือ มีเซลล์พิเศษสำหรับเก็บน้ำไว้ในใบ ทำให้ทนต่อสภาพอากาศแล้งได้

สายพันธุ์สับปะรดที่ปลูกในประเทศไทย

มีทั้งหมด 7 สายพันธุ์ ได้แก่

- 1 พันธุ์ปัตตาเวีย หรือเรียกว่า สับปะรดศรีราชา
- 2 พันธุ์อินทรีชิต เป็นสับปะรดพันธุ์พื้นเมือง
- 3 พันธุ์ขาว
- 4 พันธุ์ภูเก็ต หรือพันธุ์สวี
- 5 พันธุ์นางแล หรือพันธุ์น้ำผึ้ง
- 6 พันธุ์ตราดสีทอง
- 7 พันธุ์ภูแล



ฤดูกาลผลิตและเก็บเกี่ยว

ในฤดู เริ่มปลูกเดือนกุมภาพันธ์ เก็บเกี่ยวเดือนพฤศจิกายน-มกราคม และกลางเดือนเมษายน-กรกฎาคม ให้ผลผลิตมาก ราคาถูก

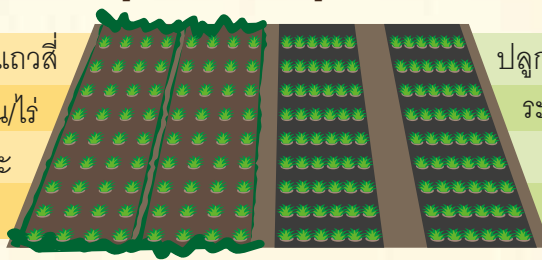
นอกฤดู เริ่มปลูกเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวเดือนกุมภาพันธ์-ต้นเดือนเมษายน และเดือนสิงหาคม -ตุลาคม ให้ผลผลิตน้อย ราคาแพง

การจัดการแปลงเพื่อผลิตสับปะรดปลอดภัย

1. ปรับเปลี่ยนวิธีปลูก

ปลูกแถวเดี่ยว แถวคู่ แถวสี่
ปลูกได้ประมาณ 5,000-6,000 ต้น/ไร่
ระยะปลูกห่างมาก (60 ซม.) วัชพืชขึ้นเยอะ
ทางเดินแคบ ยากต่อการจัดการแปลง

ปลูกแบบเดิม ปลูกแบบใหม่



ปลูก 6 แถว ปลูกได้ 9,620 ต้น/ไร่
ระยะปลูกชิด (40 ซม.) วัชพืชขึ้นน้อย
ทางเดินกว้าง 1 เมตร ง่ายต่อการจัดการแปลง
ใช้พลาสติกคลุมแปลง

2. ลด ละ เลิกใช้สารเคมี

- กำจัดวัชพืชโดยใช้เครื่องมือตัดแปลง เช่น เครื่องตัดหญ้าล้อเซ็น เคียวดึงหญ้า หรือใช้พลาสติกคลุมแปลง
- พ่นปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ

3. โกลบวัชพืช ใช้ปุ๋ยน้ำหมัก พ่นปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ

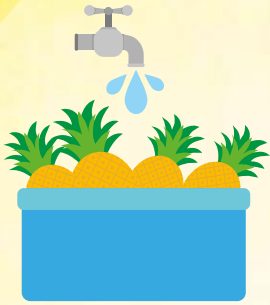
ปุ๋ยน้ำหมักสับปะรด

ใช้ฉีดพ่นสับปะรดและพืชผักทุกชนิดแทนปุ๋ยเคมี ลดต้นทุนการใช้ปุ๋ย ใช้เนื้อสับปะรด มูลไก่ นมสด แยกถึงหมัก (1:1:1) เมื่อนำมาใช้ผสมน้ำ 1:200 สับปะรดที่ได้ สีใบไม่เขียวสดเหมือนการใช้ปุ๋ยเคมี แต่รสชาติหวาน ไม่กัดลิ้น



การยืดอายุการเก็บรักษาสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค

การแปรรูปสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย
จำเป็นต้องคำนึงถึงความสะอาดในทุกขั้นตอน



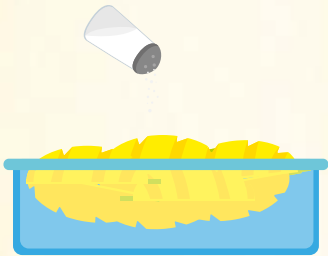
1 ล้างสับปะรดด้วยน้ำสะอาด
เพื่อกำจัดฝุ่น มด แมลง



2 ล้างอีกครั้งด้วยน้ำคลอรีน
ความเข้มข้น 150 ppm
เป็นเวลา 2 นาที



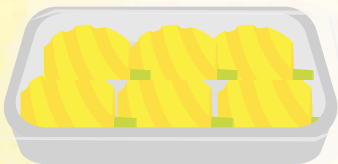
3 ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ ปอกเปลือก
และเอาตาออก โดยหั่น
ตามแนวตั้งแบ่งเป็น 4 ชั้น
(รูปแบบการตัดแต่งขึ้นอยู่กับ
ความต้องการของตลาด)



4 แห่สับปะรดตัดแต่งในสารละลายเกลือ
ความเข้มข้น 2% เป็นเวลา 1 นาที



5 ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนตะแกรงเป็นเวลา 10 นาที



6 บรรจุสับปะรดตัดแต่งลงในถาด
แล้วใส่ถุง ปิดผนึก

7 เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส
(อายุการเก็บรักษาประมาณ 7-10 วัน)



- ในกระบวนการตัดแต่งควรใช้สารละลายไฮเดียมคลอไรด์ที่มีความเข้มข้น 2% แห่สับปะรดตัดแต่งเป็นเวลา 1 นาที สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส ได้ประมาณ 10 วัน
- หากบรรจุด้วยฟิล์ม Polypropylene Anti-Fog (PP-AF) จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ประมาณ 12 วัน

ข้อมูลโดย

ผศ.ดร.พันธ์ศิริ สุทธิรักษ์ณ์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
นายกฤษณะ สิทธิหาญ ประธานกลุ่มสับปะรดแปลงใหญ่ลำปาง

สถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร (สท.)

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถ.พหลโยธิน

ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120 โทรศัพท์ 0 2564 7000 อีเมล agritech@nstda.or.th