

การเก็บรักษาและยืดอายุการเก็บรักษาพืชผักสำหรับเกษตรกรรายย่อย

นายบวรศักดิ์ คำมูล นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่
กรมส่งเสริมการเกษตร
โทร. 086-657-7869 ID Line: bws2519
14 กุมภาพันธ์ 2566

เกษตรกรคุยกับเกษตรกร พืชผักเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่เกิดการเน่าเสียได้ง่าย เนื่องจากมีอัตราการหายใจ การคายน้ำ การสร้างก๊าซเอทิลีนที่กระตุ้นการเสื่อมสภาพของผลผลิต และมีน้ำเป็นองค์ประกอบภายในเนื้อเยื่อที่ค่อนข้างสูงมากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งทั้งหมดจึงเป็นปัจจัยภายในของพืชผักที่สำคัญในการกระตุ้นการสูญเสียภายหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักได้เป็นอย่างดียิ่งขึ้น

ดังนั้น ภายหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักออกมาจากแปลงปลูกพืชแล้ว จึงจำเป็นต้องมีการจัดการที่เหมาะสมและถูกต้อง เพื่อลดการสูญเสียและยืดอายุการเก็บเกี่ยวพืชผัก ซึ่งปัจจัยภายนอกของพืชผักหรือสิ่งแวดล้อมภายนอกที่เราสามารถควบคุมได้ และเป็นสิ่งสำคัญต่อการลดการสูญเสียและยืดอายุการเก็บรักษาพืชผัก ได้แก่ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำที่เหมาะสมกับชนิดพืช ความชื้นสัมพัทธ์สูง องค์ประกอบของก๊าซในบรรยากาศในระหว่างการเก็บรักษาที่เหมาะสม (ปริมาณก๊าซออกซิเจนต่ำ และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สูง) โดยที่การเก็บรักษาพืชผักควรเป็นห้องเย็นปรับอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส และควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ภายในห้องเย็นอยู่ที่ประมาณ ๙๐- ๙๕ เปอร์เซ็นต์ โดยที่ระบบไฟฟ้าที่เชื่อมต่อกับห้องเย็นต้องเป็นระบบไฟฟ้าแบบ ๓ เฟส เท่านั้น ราคาประมาณ ๒ - ๔ แสนบาท ซึ่งเกษตรกรต้องมีปริมาณผลผลิตมากพอสำหรับเก็บรักษาในห้องเย็น เพื่อให้คุ้มค้ำกับค่าอุปกรณ์ห้องเย็นและค่าไฟฟ้าที่ต้องจ่ายไป

การปฏิบัติจริงในแปลงปลูกพืชผักของเกษตรกร ส่วนใหญ่มีพื้นที่ทำการเกษตรอยู่โดยเฉลี่ย ๒ ไร่ จึงทำให้มีผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ไม่มากนัก สำหรับการลงทุนติดตั้งห้องเย็น แต่การเก็บรักษาในห้องเย็นก็ยังเป็นสิ่งจำเป็นต่อการยืดอายุการเก็บรักษาและลดการสูญเสียผลผลิตภายหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งทางออกที่เหมาะสมและง่ายสำหรับเกษตรกรรายย่อยที่ต้องการเก็บรักษาพืชผักนั้น ก็คือ การดัดแปลงนำเอาตู้แช่เครื่องดื่มแบบปรับอุณหภูมิได้ที่ระดับอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส มาใช้ในการเก็บรักษาและยืดอายุการเก็บรักษาพืชผัก ซึ่งราคาประมาณ ๒ - ๔ หมื่นบาท ขึ้นอยู่กับขนาดของตู้แช่เย็น

สรุป ข้อดีของการนำตู้แช่เครื่องดื่มปรับอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส มาใช้ในการเก็บรักษาและยืดอายุการเก็บรักษาพืชผักสำหรับเกษตรกรรายย่อย มีดังนี้ ขนาดเหมาะสมกับปริมาณผลผลิตของเกษตรกรรายย่อย ราคาถูกกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับห้องเย็น สามารถเชื่อมต่อกับไฟบ้านได้ ติดตั้งและเคลื่อนย้ายง่าย ตู้แช่เย็นเป็นบานกระจกใสสามารถโชว์แสดงผลผลิตพืชผัก และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายพืชผักได้ดีสำหรับเกษตรกรรายย่อย

บรรณานุกรม

Ron Wills, Barry McGlasson, Doug Graham and Daryl Joyce. 1998. Postharvest : an introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and Ornamentals. South Australia. Hyde Park Press.