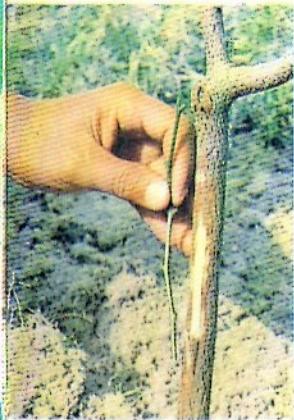


ուսան

ԱՅՍԱՐ



คำแนะนำที่ ๙๘

เรื่อง

มะนาว

ชื่อวิทยาศาสตร์ Tamarindus indica Linn.

ชื่อสามัญ tamarind.

พิมพ์ครั้งที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๔๔

โรงพิมพ์กองเกษตรสัมพันธ์

กรมส่งเสริมการเกษตร

เรียนเรียง :	ญี่ปุ่นดี สัจวนรงค์	วท.บ (เกษตร) สาขาพืชศาสตร์.
		วท.ม (เกษตร) สาขาพืชสวน
		ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ, สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
อัดก่อ :	เกตุอร ทองเดรือ	วท.บ (เกษตร) สาขาพืชศาสตร์.
		วท.ม (เกษตร) สาขาวิชการเกษตร กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ป ก :	อภินันท์ สุขภายใน	กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
เรียนพิมพ์ :	គ. នរោងម៉ោក	กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตร

ข้อควรคิด การเขียนหนึ่อ คํ้าลอก บทความใจๆ กํ้าตาม ควรจะให้เก็บง่าย
แก่นบทความที่ใช้เขียนหนึ่อคํ้าลอกทุกๆ ครั้ง โดยเขียนบนอักษร
ผู้เรียนเรียง แล้วซื้อเอกสารที่คํ้าลอกมา เพื่อเป็นมารยาทแล้ว
ก็อปเป็นจดหมายบรรณ ให้แก่นักเขียนบทความท้าทายมาก

มะขาม

มะขามเป็นพืชที่สำคัญทางเศรษฐกิจอีกพืชหนึ่งของประเทศไทย ทั้ง มะขามเปรี้ยวและมะขามหวานสามารถปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศไทย สำหรับ มะขามเปรี้ยว เป็นที่ต้องการของตลาด ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาด ต่างประเทศ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี โดยกรมศุลกากรรายงานว่า การส่ง ออกมะขามเปรี้ยวในรูปมะขามเปียก เพิ่มจาก 11,084 ตัน มูลค่า 74.11 ล้านบาทในปี 2527 เป็น 22,464 ตัน มูลค่า 259.17 ล้านบาท ในปี 2541 ตลาดส่วนใหญ่ได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ อาหรับ ชาอุดิอาระเบีย ปากีสถาน โมซัมบิก สหรัฐอเมริกา คูเวต ฟรังเศส บาร์เบรี ส่วนมะขามหวานส่วนใหญ่ บริโภคภายในประเทศ

มะขามเป็นพืชที่มีประโยชน์มากมาย โดยทั่วไปมักจะเข้าใจว่า มะขาม เป็นพืชที่มีประโยชน์เฉพาะฝักหรือเนื้อใช้รับประทาน และลำต้นใช้ทำเชียง เท่านั้น แต่ที่จริงแล้วความสามารถใช้ทุกส่วนของต้นมะขามให้เป็นประโยชน์ได้ อย่างมากมาย เช่น ใช้เป็นอาหาร เครื่องใช้ และยา הרักษาร็อก เป็นต้น

ถิ่นกำเนิด

มะขามมีถิ่นกำเนิดในแถบร้อนของทวีปอาฟริกา และแพร่กระจายไป ยังอินเดีย และเอเชีย สำหรับในประเทศไทยมีปรากฏอยู่ทั่วไปในแถบภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะฝั่งแม่น้ำโขง เช่น จังหวัดแพร์ น่าน ลำปาง เพชรบูรณ์ หนองคาย เลย นครพนม อุบลราชธานี เป็นต้น

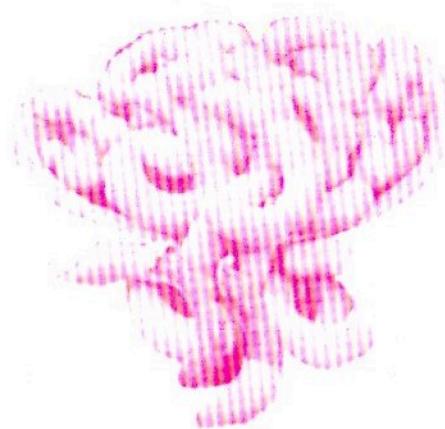
ชนิดและพันธุ์มะขามหวาน

สามารถจำแนกมะขามออกเป็นมะขามหวานและมะขามเปรี้ยว สำหรับมะขามหวานที่พบเห็นและปรากฏอยู่ทุกวันนี้มีอยู่มากกว่า 20 พันธุ์ บางพันธุ์อาจจะมีลักษณะและปริมาณร่วงคล้ายคลึงกัน เจ้าของมะขามจะตั้งชื่อขึ้น มาเองโดยเอาแหล่งปลูกหรือชื่อเจ้าของนั้นตั้งเป็นชื่อพันธุ์ ดังจะเห็นได้จาก

มีการประกวดมะขามหวานตามจังหวัดต่างๆ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพบว่ามีพันธุ์ใหม่เกิดขึ้นอยู่เสมอ เมื่อรวบรวมแล้วศึกษาลักษณะและคุณสมบัติประจำพันธุ์แล้ว พบร่วมกับพันธุ์เดิมที่มีอยู่เพียงไม่กี่พันธุ์ แต่ต่อมาได้พัฒนาอนุโลมเรียกว่าพันธุ์ตามที่มีอยู่ดังต่อไปนี้

1. พันธุ์หนึ่ง อยู่ที่ อ.หล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ชนะเลิศการประกวดที่จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี 2516 - 17

2. พันธุ์สีทอง อยู่ที่ อ.หล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ เคยได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดที่เพชรบูรณ์ ปี 2518 และแทนทุกปี



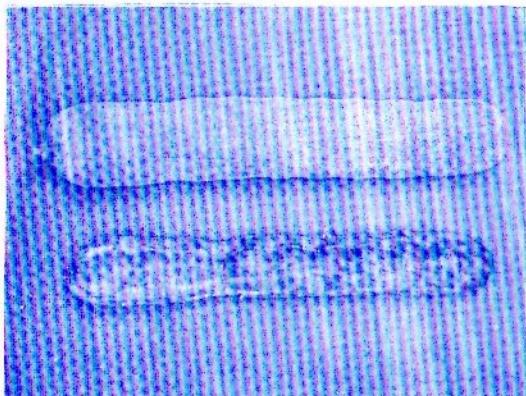
▲ พันธุ์สีทอง

3. พันธุ์ศรีชุมภู อยู่ที่ไร่ศรีชุมภู อ.เมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ชนะเลิศการประกวดที่เพชรบูรณ์ ปี 2520-21

4. พันธุ์น้ำผึ้ง อยู่ที่ไร่คุณประจักษ์ บ้านยาไว ต.วังชุมภู อ.เมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ชนะการประกวดมะขามหวานของเพชรบูรณ์ ปี 2524-25

5. พันธุ์น้ำดูก หรือปากดูก อยู่ที่บ้านปากดูก อ.หล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์

6. พันธุ์ขันดี ออยที่ อ.เมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
7. พันธุ์อินพารัม ออยที่ อ.หล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์
8. พันธุ์แจ้ห่ม (นายปัน) ออยที่ อ.แจ้ห่ม จังหวัดลำปาง
9. พันธุ์เจ้าห่ม (ครูประชาสาร) ออยที่ อ.แจ้ห่ม จังหวัดลำปาง
10. พันธุ์มหาจຽย ออยที่บ้านหนองตะโพน อ.วารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี



▲ พันธุ์ศรีชุมกู

11. พันธุ์ครูอินทร์ ออยที่บ้านนาทราย ต.พระสาน อ.เขมราฐ จังหวัดอุบลราชธานี
12. พันธุ์ไฟใหญ่ ออยที่บ้านไฟใหญ่อ.ม่วงสามสิบจังหวัดอุบลราชธานี
13. พันธุ์พระโรจน์ ออยที่บ้านพระโรจน์ ต.หนองช้างใหญ่ อ.ม่วงสามสิบ จังหวัดอุบลราชธานี
14. พันธุ์ครูบัวพันธุ์ ออยที่บ้านบัวเทิง อ.วารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี
15. พันธุ์ส้มป่อย ออยที่ อ.มุกดาหาร จังหวัดนครพนม

16. พันธุ์นิมนานวลด ออยู่ที่ อ.ราษฎรพนม จังหวัดนครพนม
17. พันธุ์นาศรีนวล ออยู่ที่ อ.ดอนตาล จังหวัดนครพนม
18. พันธุ์นวลละออง ออยู่ที่ กิ่ง อ.นาหัว จังหวัดนครพนม
นอกจากนี้ก็ยังมีพันธุ์อื่นๆ เช่น พันธุ์นากร้าง กงสะเด็น หลังแตก
เจ้าเนื้อเศรษฐกิจ (เมล็ดลีบ) พันธุ์ประกายทอง (ฝักใหญ่ค่อนข้างตรง) เป็นต้น



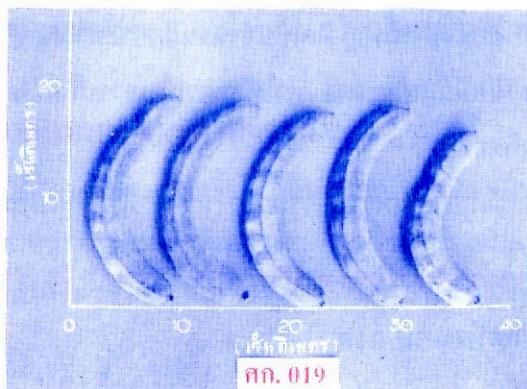
ชนิดและพันธุ์มะขามเปรี้ยว

ชาวบ้านที่ปลูกมะขามเปรี้ยวมานาน จะแบ่งมะขามเปรี้ยวเป็น 2 ชนิด ตามลักษณะของฝัก คือ **มะขามชี้แมว** เป็นมะขามที่มีลักษณะฝักเล็กสั้น อาจจะ มีลักษณะคอดหยักตามข้อฝัก เมล็ดมาก เนื้อน้อย เปลือกหนา (จะมีเนื้อเพียง 27% ของฝัก) จะพบมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งปลูกแบบปล่อยทิ้ง ปล่อยข้างไม่สันใจดูแลรักษานัก ส่วนอีกชนิดหนึ่งลักษณะฝักมีขนาดโตและยาว แต่ฝักแบบเล็กน้อย มีเนื้อมาก (มีเนื้อถึง 41% ของฝัก) เปลือกไม่หนามากนัก ลำต้นมีลักษณะดี เรียกว่า **มะขามกระดาน** ซึ่งจะพบปลูกมากในทางภาคใต้ เป็นมะขามเปรี้ยวลักษณะดีเป็นที่ต้องการของตลาด

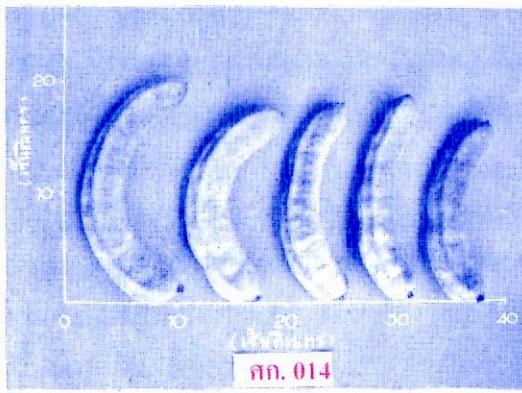
แหล่งปลูกมะขามเปรี้ยวที่สำคัญอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้แก่ ขอนแก่น ชัยภูมิ อุดรธานี เลย ศกลนคร อุบลราชธานี ศรีสะเกษ และนครราชสีมา ส่วนราคาซื้อขายจะขึ้นลงตามฤดูกาลสถานการณ์คุณภาพและแหล่งของผลผลิต

มะขามเปรี้ยวเป็นพืชที่ปลูกง่าย การดูแลรักษาไม่ยุ่งยากนัก แม้จะปลูกแบบทึ้งๆ ขวางๆ ก็ให้ผลผลิตตีพอสมควร ดังนั้น มะขามเปรี้ยวจึงเป็นพืชยืนต้นที่มีศักยภาพสูงพิเศษนั่น ที่สามารถให้ผลตอบแทนสูงได้ โดยอาศัยเทคโนโลยีการเพิ่มผลผลิต เช่น การเปลี่ยนยอดให้เป็นพันธุ์ เพิ่มการดูแลรักษาให้มากขึ้น ฯลฯ

ในช่วง 10 กว่าปีที่แล้ว ยังไม่มีมะขามเปรี้ยวพันธุ์เพื่อปลูกเป็นการค้า กรมวิชาการเกษตรจึงได้ศึกษาวิจัย รวบรวมพันธุ์ ทดสอบและปรับปรุงพันธุ์เรื่อยมาจนปี 2537 กรมวิชาการเกษตรได้ประกาศให้มะขามเปรี้ยว “ศรีสะเกษ 019” (ศก. 019) เป็นพันธุ์แนะนำ เพื่อให้เกษตรกรมั่นใจในลักษณะที่ดีต่างๆ ของมะขามเปรี้ยวพันธุ์นี้



มะขามเปรี้ยวศรีสะเกษ 019 (ศก. 019)



มะขามเปรี้ยวศรีสะเกช 014 (SK. 014)

ลักษณะเด่นของมะขามเปรี้ยวศรีสะเกช

1. ให้ผลผลิตสูง ประมาณ 9.13 กิโลกรัมต่อตันต่อปี (ค่าเฉลี่ยของผลผลิต 6 ปี เมื่ออายุ 3-8 ปี) เมื่อเปรียบเทียบกับมะขามเปรี้ยวพันธุ์ทั่วไป มะขามเปรี้ยวศรีสะเกจะให้ผลผลิตสูงกว่า 41.18%
2. อัตราส่วนของเนื้อต่อเปลือก เมล็ดและราก ประมาณ 1:1.12
3. ฝักมีขนาดใหญ่ คิดเป็นจำนวนฝักประมาณ 67 ฝักต่อ กิโลกรัม
4. ฝักมีลักษณะตรง ทำให้适合ในการเก็บเกี่ยว และแกะเอ่าเปลือกและเมล็ดออกจากเปลือก
5. มีเปอร์เซ็นต์กรดทาร์ทาริก (ความเปรี้ยว) สูงประมาณ 14-19%

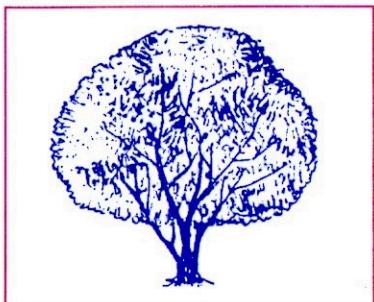
ลักษณะประจำพันธุ์มะขามเปรี้ยว

สายพันธุ์ศรีสะเกช 019

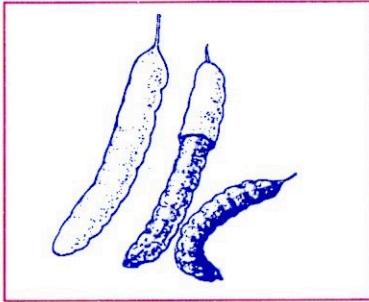
- | | |
|-------|-----------------------------------------------------|
| ตัน - | เป็นพุ่ม รูปทรงกลม |
| ใบ - | มีเส้นเขียว มีจำนวนใบอยู่ประมาณ 13-16 คู่ |
| ดอก - | มีเส้นเหลืองริ้วแดง ช่อตอกยาว 4.7-11 ซม. กลีบตอกยาว |

1.2-1.7 ซม. กลีบเลี้ยงยาว 1.1-1.6 ซม. ก้านดอกยาว 0.7-1.2 ซม. เริ่มออกดอกครุ่นแรกประมาณปลายเดือนเมษายนถึงต้นเดือนพฤษภาคม ระยะจากออกดอกถึงบานใช้เวลาประมาณ 25 วัน จากออกบานถึงติดฝัก 9 วัน หลังจากนั้นอีกประมาณ 238 วัน ฝักแก่สามารถเก็บเกี่ยวได้

ฝัก - ลักษณะฝักตรง ขนาดฝักใหญ่ ยาวประมาณ 10.8-18 ซม. กว้างประมาณ 2-2.4 ซม. และหนาประมาณ 1.4-1.6 ซม. มีปีกอ่อนตื้นเฉือนตื้นเนื้อประมาณ 46.25%



มะขามเบรี้ยว ศก. 019
ทรงตันเป็นพุ่มรูปทรงกลม



เนื้อมาก ฝักใหญ่ ให้ผลผลิตสูง
เนื้อมะขามสีอ่อนพัน

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมของมะขาม

โดยทั่วไปมะขามสามารถขึ้นได้ดีในดินแทบทุกชนิด เป็นต้นว่า ดินราย ดินเหนียว ดินลูกรัง แต่ดินที่เหมาะสมที่สุดคือ ดินร่วนปนทราย และความมีการระบายน้ำที่ดีด้วย มะขามเป็นพืชทนแล้ง สามารถขึ้นได้ในที่ค่อนข้างแห้งแล้ง

แต่อย่างไรก็ต้องที่ปลูกที่เหมาะสมควรมีฝนตกและมีปริมาณน้ำฝนพอสมควรเพื่อให้มะขามมีการเจริญเติบโตดี และให้ผลผลิตสูง และในช่วงที่ฝักมะขามเริ่มจะแก่สภาพพื้นที่ปลูกควรจะไม่มีฝนตก เพราะถ้าหากมีฝนตกจนถึง

ช่วงฝึกแก้ จะทำให้คุณภาพของฝึกมะขามไม่ดีเท่าที่ควร โดยเนื้อมะขามจะเขื่นไม่แห้ง บางครั้งอาจเป็นสาเหตุที่มีเชื้อราที่เนื้อมะขาม สำหรับมะขามหวานรสชาติจะไม่หวานสนิท

การปลูกมะขาม

ควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน เพราะเมื่อปลูกเสร็จต้นมะขามยังเล็กอยู่จะได้รับน้ำฝนและสามารถถังตัวได้ก่อนเข้าสู่ช่วงฤดูแล้ง การเตรียมพื้นที่โดยไกพรวน กำจัดวัชพืชในแปลงปลูกเสียก่อน หากเป็นพื้นที่เปิดใหม่ต้องทำการไกบุกเบิกให้ลึก และเก็บเศษดินไม้ทิ้งให้หมด จากนั้นจึงไกพรวนข้า้อกครั้งเพื่อกำจัดวัชพืชและย่อยก้อนดินให้เล็กลง ตากดินทิ้งไว้ 1-2 สัปดาห์

การปลูกมะขามเปรี้ยว

กำหนดหลุมปลูกในแปลงโดยใช้ระยะปลูก 8x8 เมตร (ระยะระหว่างต้น 8 เมตร ระยะระหว่างแคล 8 เมตร) ซึ่งจะปลูกได้ 25 ต้นต่อไร่ ควรมีการเตรียมหลุมปลูกขนาด กว้างขยายลึก เท่ากับ 60x60x60 เซนติเมตร ดินที่ขุดจากหลุมปลูกให้แยกเป็นสองกอง คือ ดินชั้นบน และดินชั้นล่าง ตากดินที่ชุดชั้นมาทิ้งไว้ประมาณ 1-2 สัปดาห์ แล้วผสานดินทั้งสองกองด้วยปุ๋ยคอกประมาณ 1 บุ้งกึ่งต่อลุ่ม จากนั้นจึงกลบดินลงในหลุมตามเดิม โดยเอาดินชั้นบนลงไว้กันหลุมก่อนแล้วจึงกลบทับด้วยดินชั้นล่าง

การปลูกมะขามเปรี้ยวพันธุ์ดีอาจใช้วิธีปลูกมะขามต้นตอลงในแปลงก่อน เมื่อต้นตออายุได้ประมาณ 1 ปี-1 1/2 ปี หรือขนาดลำต้นแท่งดินสองจึงทำการเสียบกิ่งโดยใช้ยอดมะขามพันธุ์ดีมาเสียบโดยใช้วิธีเสียบข้าง

อีกวิธีหนึ่งคือ การทากกิ่งโดยการเตรียมต้นตอไว้ในแปลงเพาะกล้า เมื่อต้นตอ มีอายุได้ประมาณ 5-8 เดือน ก็ขุดนำต้นตอมาทุ่มด้วยชัยมะพร้าว บรรจุลงพลาสติกแล้วนำไปทากกับมะขามพันธุ์ที่ต้องการหลังจากทากแล้ว 45 วัน สังเกตกราบทันต่อจะเดิน จึงตัดมาปักชำในถุงพลาสติกบรรจุดิน จนเจริญเติบโตดีแล้วนำลงปลูกในแปลง ต้นมะขามที่ปลูกใหม่ควรจะผูกยึดกับหลัก เพื่อให้

ตันมะขามชั้นตรงไม่โคนล้มในช่วงที่มีลมพัดแรง หากปลูกด้วยกิ่งทابหลังปลูก และตันมะขามตั้งตัวได้แล้วจำเป็นต้องแกะเอาผ้าพลาสติกหุ้มรออยู่ต่ออุ ก เพราะถ้าไม่ได้แกะออกจะทำให้ตันมะขามแคระแกร์น หรืออาจจะตายได้

การปลูกมะขามหวาน

การกำหนดระยะปลูกของมะขามหวาน เพื่อไม่ให้ทรงพุ่มชนกันเมื่อ มีอายุมากขึ้น อาจใช้ระยะปลูกเป็น 8×8 เมตร (ระยะระหว่างต้น 8 เมตร ระยะ ระหว่างแถว 8 เมตร) หรือ 8×10 เมตร หรือ 10×10 เมตร ก็ได้โดยพิจารณาที่ ขนาดทรงพุ่มของแต่ละพันธุ์ โดยถ้าใช้พันธุ์เบาปลูก เช่น พันธุ์ศรีชุมภูอินมาลี มีทรงพุ่มแคบใช้ระยะปลูก 8×8 เมตร แต่ถ้าเป็นพันธุ์หนัก เช่น พันธุ์สีทอง มี ทรงพุ่มค่อนข้างใหญ่ อาจจะใช้ระยะปลูก 10×10 เมตร ก็ได้ ช่องระยะปลูกที่ เหมาะสมสมคือ ระยะ 8×8 เมตร ช่องปลูกได้ 25 ตันต่อไร่ แต่อย่างไรก็ต้องตัดแต่ง กิ่งทุกปีหลังเก็บเกี่ยวผลผลิตช่วยควบคุมขนาดทรงพุ่มของมะขามและสามารถ ปลูกโดยใช้ระยะที่แคบลงกว่านี้ได้

หลุมปลูกของมะขามหวานควรมีขนาดค่อนข้างใหญ่เพื่อจะได้ผลสมบูญ และอินทรีย์วัตถุลงในหลุมปลูกได้มาก การเตรียมหลุมปลูกที่ดีจะทำให้ตัน มะขามหวานโตเร็ว ปกตินิยมเตรียมหลุมขนาดกว้าง x ยาว x ลึก เท่ากับ $1 \times 1 \times 1$ เมตร ดินที่ขุดจากหลุมปลูกแยกเป็นสองกองคือ ดินชั้นบน และดินชั้น ล่าง ตากดินที่ขุดขึ้นมาทิ้งไว้ ประมาณ 1-2 สัปดาห์ แล้วผสานดินทั้งสองกอง ด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักประมาณ 1 ปืนต่อหลุม จากนั้นเจิ่งกลบดินลงไปในหลุม ตามเดิม โดยเอาดินชั้นบนลงไว้กันหลุมก่อน แล้วจึงกลบด้วยดินชั้นล่าง

นำต้นพันธุ์มะขามหวานที่ได้จากการทابกิ่ง ลงปลูกตรงกลางหลุม ปลูกที่เตรียมไว้ให้ร้อยท่านอยู่เหนือระดับดินปลูกเล็กน้อย กดดินให้แน่นใช้ ไม้หลักปักข้างๆ ต้นพันธุ์มะขามหวาน ใช้เชือกฟางผูกยึดให้ตันมะขามหวาน ตั้งตรงไม่โคนล้มในช่วงที่มีลมพัดแรงหลังปลูกและตันมะขามหวานตั้งตัวได้แล้ว

ให้ใช้มีดกรีดผ้าพลาสติกที่พันตรงรอยต่อออก เพราะถ้าไม่ได้แกะออกจะทำให้ตันมะขามหวานแครเร้เกร็น หรืออาจจะตายได้

การขยายพันธุ์

มะขามทั้งมะขามหวานและมะขามเบรี้ยวน้ำจืดสามารถขยายพันธุ์ได้หลายวิธี ชน การขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด การทากับกิ้ง การต่อกิ้ง หรือ การเปลี่ยนยอด การติดตัว เป็นต้น แต่ที่นิยมและได้ผลดี คือ การขยายพันธุ์โดยวิธีทากับกิ้ง และการต่อกิ้ง ซึ่งจะไม่อธิบายในเล่มนี้

การปฏิบัติตู้แรกษา ก่อนการเก็บเกี่ยว

1. การให้น้ำ

ในระยะปลูกใหม่ หากฝนไม่ตก จะเป็นต้องรดน้ำทุก 1-2 วัน ประมาณ 1 สัปดาห์ จนกว่าจะตั้งตัวได้จากนั้นจึงเว้นช่วงเวลาการรดน้ำให้ห่างกว่าเดิม อาจจะเป็น 3 หรือ 7 วันต่อครั้ง เฉพาะในช่วงฤดูแล้งของปีแรก

2. การกำจัดวัชพืช

ในระยะที่ต้นยังเล็กอยู่จะจำเป็นต้องกำจัดวัชพืชเป็นระยะไป อย่าให้วัชพืชแย่งน้ำและอาหารได้ การทำความสะอาดรอบโคนต้นนอกจากจะเป็นการกำจัดวัชพืชแล้ว ยังสามารถทำลายแหล่งอาศัยของโรคและแมลงได้ด้วย

3. การใส่ปุ๋ย

สำหรับมะขามต้นเล็กยังไม่ออกผล (อายุ 1-3 ปี) ควรให้ปุ๋ยสูตร 12-24-12 อัตรา 450 กรัมต่อต้น (ประมาณ 1 กระป่องหมก) ในปีแรก แบ่งใส่ 3 ครั้ง (4 เดือนต่อครั้ง) จำนวน 100, 150 และ 200 กรัม ตามลำดับสำหรับปีต่อๆ ไป ให้เพิ่มปุ๋ยมากขึ้นตามจำนวนอายุที่มากขึ้น

เมื่อมะขามติดผลควรใส่ปุ๋ยสูตร 13-13-21 โดยแบ่งใส่ 2 ครั้ง คือช่วงต้นฝน และปลายฝน ซึ่งจะช่วยให้มีการติดผลมากขึ้น อัตราที่ใส่คำนวณจากสูตรดังนี้

$$\frac{\text{จำนวนปุยที่ใส่ (กก.)}}{2} = \frac{\text{อายุตันมะขาม (ปี)}}{2}$$

ตัวอย่าง

ถ้าตันมะขามอายุ 3 ปี จะต้องใส่ปุยสูตร 13-13-21 จำนวน $= 3 \div 2 = 1.5$ กิโลกรัม โดยแบ่งใส่ตันฟน 0.75 กิโลกรัม และปลາຍฟນอีก 0.75 กิโลกรัม รวมเป็น 1.5 กิโลกรัม

โรคและแมลงศัตรู

ศัตรูที่สำคัญของมะขามที่พบเสมอได้แก่การระบาดของโรคและแมลงที่สำคัญได้แก่

1. **โรคราแป้ง** โรคนี้เกิดจากเชื้อรากอยเดียม เข้าทำลายส่วนของใบอ่อน กิ่งอ่อน และฝักอ่อน ถ้าเป็นมากจะทำให้ส่วนที่เป็นแห้งตายได้ ช่วงที่ราแป้งระบาดมากที่สุดคือช่วงต่อระหว่างฤดูฝนกับฤดูหนาว

การป้องกันกำจัด โดยใช้สารเคมีพอกไดโนแคป เช่น คาราเทน 25% อัตรา 30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร หรือพอกไตรดีมอร์ฟ เช่น คาลิกซินพน เมื่อพบรากระบาดทุก 5-7 วันต่อครั้ง

2. **หนอนเจ้าลำต้นและกึ่ง** หนอนชนิดนี้จะเข้าทำลายกิ่งมะขามโดยทำลายกึ่งที่ค่อนข้างเล็กเป็นส่วนใหญ่ ทำให้กึ่งแห้งตาย

การป้องกันกำจัด ตัดกิ่งที่ถูกหนอนทำลายไปเพา หมั่นตรวจสอบกิ่งและลำต้นของมะขาม หากพบเป็นรูและมีร่องรอยการทำลาย คือเป็นชุยๆ ให้ใช้สารเคมีฆ่าแมลงประเภทดูดซึมได้แก่พอก โมโนโครโนฟอส เช่น อะโซดริน โนwaren ฉีดเข้าไปในรูแล้วเอาดินเหนียวอุดไว้

3. **หนอนเจ้าฝัก** เกิดจากผีเสื้อวงไช่เป็นกลุ่มๆ ละ 2-3 ฟองที่ใบหรือฝักมะขาม เมื่อพักออกมานาเป็นตัวหนอนๆ จะเจาะเข้าไปในฝักโดยกินบริเวณผิวเปลือกก่อน จากนั้นจะเจาะกินเข้าไปภายในฝัก

การป้องกันกำจัด หมั่นตรวจสอบที่ถูกหนอนทำลาย ซึ่งร่วงหล่นตามโคนต้น ให้เก็บไปเผาหรือทำลาย และใช้สารเคมีฆ่าแมลงกลุ่มคาร์บาริล เช่น เชฟวิน 85% อัตรา 45 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นป้องกันในระยะที่ฝัก萌芽 ยังอ่อน ทุก 5-7 วันต่อครั้ง

4. หนอนปลอก เกิดจากฝีเลือกกลางคืน ตัวผู้เมี้ยนดาดเล็ก มีหนวดคล้ายแปรงหรือแมลงแต่ตัวเมียไม่มีปีกและขา อาศัยและวางไข่อยู่ในปลอก เมื่อไข่พักเป็นตัว ตัวอ่อนจะออกมาแหะเหล้มและกัดกินใบมะขาม พร้อมกับทำรังหุ่มตัว และเกาะอยู่ใต้ใบหรือตามก้านใบ

การป้องกันกำจัด ใช้สารเคมีฆ่าแมลงพวงคาร์บซัลแฟน เช่น พอสซ์ 20% อัตรา 50 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นบริเวณต้น เมื่อพบว่ามีการระบาดทุก 7-10 วันต่อครั้ง

5. หนอนบุ้ง กัดกินใบ ระบาดมากในช่วงฤดูร้อน โดยเฉพาะในแปลงขยายพันธุ์ หรือต้นที่ชำไว้ซึ่งกำลังแตกใบอ่อน

การป้องกันกำจัด ใช้สารเคมีพวงคาร์บาริล เช่น เชฟวิน 85% อัตรา 45-60 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร เมื่อพบว่ามีการระบาด โดยพ่นที่บริเวณใบทุก 7-10 วันต่อครั้ง

6. เพลี้ยหอย ดูดกินน้ำเลี้ยงที่ใบและฝัก ซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้ฝัก萌芽แตกได้

การป้องกันกำจัด ใช้สารเคมีพวงคาร์บาริล 400 อัตรา 20 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร ผสมไวน์ทอร์อยส์ พ่นให้ทั่วต้น เมื่อพบว่ามีการระบาด ทุก 7-10 วันต่อครั้ง

7. ไร ลักษณะการทำลายคล้ายกับพวงเพลี้ย

การป้องกันกำจัด ใช้สารเคมีพวงเตกตระไดฟอน เช่น ไดเคลียร์ 7.5% อัตรา 30-40 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ ไดโคฟอล เช่น เคลเทน 18.5% อัตรา 20 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นให้ทั่วต้น เมื่อพบว่ามีการระบาด ทุก 7-10 วันต่อครั้ง

การเก็บเกี่ยวและเก็บรักษา

มะขามส่วนมากจะแก่และเก็บเกี่ยวได้ในระหว่างช่วงเดือนธันวาคม ถึงมีนาคม ของปีตัดไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแหล่งปลูกและสภาพดินฟ้าอากาศด้วย การเก็บเกี่ยวควรใช้กรรไกรตัดแต่งกิ่งตัดที่ข้อให้หลุดออกจากกิ่ง ถ้ามะขามดันโต ให้ใช้บันไดขึ้นเก็บเกี่ยวฝักที่อยู่สูง

หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วนำฝักมะขามเปรี้ยวมาแกะเอาเปลือกและเมล็ดออก นำเนื้อมะขามที่แกะได้ซึ่งเรียกว่า **มะขามเปียกบรรลุสูง** ในภาษานะต่างๆ เช่น ถุงพลาสติก หรือเช่น เพื่อจำหน่ายต่อไป

สำหรับวิธีการเก็บรักษามะขามเปียกไว้นานๆ เพื่อจะนำมาจำหน่าย ในช่วงที่มีราคาสูง โดยที่เนื้อมะขามไม่เปลี่ยนเป็นสีคล้ำทำได้โดยการนำมะขาม เปียกที่บรรจุในภาชนะไปเก็บไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิต่ำประมาณ 5องศาเซลเซียส ซึ่งสามารถลดการเกิดสีดำของเนื้อมะขามได้ประมาณ 10 เดือนหรืออีกวันหนึ่ง ที่พ่อค้ารับซื้อมะขามเปียกปฏิบัติกันมานาน คือ ใช้เกลือป่น 1 กิโลกรัม ละลายน้ำเล็กน้อยคลุกับมะขามที่แกะเมล็ดแล้วได้ 25-30 กิโลกรัม คลุกให้ทั่วช่อง การเปลี่ยนสีดำของเนื้อมะขามได้ 6-7 เดือน

การเก็บฝักมะขามหวาน

เมื่อมะขามหวานแก่จัด เนื้อจะมีการเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาล เนื้อจะแห้งลงและแยกตัวออกจากเปลือก เมื่อใช้นิ้วเด็ดดูจะได้ยินเสียงป่อง โดยธรรมชาติจะแก่จากปลายฝักไปทางโคนฝัก เวลาเก็บฝักจึงควรตีดที่โคนฝักหากตีตื้นไปถายได้ยินเสียงป่องแล้วพบว่ามีจำนวนมากที่ด้านข้างของฝักยังไม่แก่จัด สำหรับคนเก็บฝักมะขามที่ชำนาญมากอาจจะใช้วิธีการลังเกตดูสีผิวของเปลือกที่จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลออกขวางนวลและแห้งก็ได้เช่นกัน

วิธีการเก็บควรใช้บันไดสำหรับขึ้นไปเก็บ โดยใช้กรรไกรสำหรับตัดฝักมะขามโดยเฉพาะ จะมีเหล็กหนีบข้างของฝักติดอยู่ด้วยเมื่อตัดฝักจะไม่ร่วงหล่น เก็บฝักใส่ย่ามหรือตะกร้าบุผ้าไม่ให้ฝักแตกเสียหาย ลำเลียงใส่ภาชนะไปอย่างระมัดระวัง การเก็บฝักมะขามจะทยอยเก็บไปเรื่อยๆ ประมาณ 4-5 วัน/ครั้ง ประมาณ 4-5 ครั้งก็เก็บหมดต้นแล้ว

หลังเก็บฝักแล้วจะนำมาตัดข้ออกให้สั้นพร้อมคัดขนาดไปในตัววางผึ่งลมให้ฝักแห้งสนิทสัก 2-3 วัน ก่อนนำไปจำแนย โดยบรรจุลงถุงพลาสติก เจาะรูด้านข้าง หรือกล่องกระดาษให้หนักประมาณ 1-2 กิโลกรัม มะขามหวาน อายุประมาณ 10-15 ปี ต้นหนึ่งๆ สามารถเก็บฝักได้ไม่ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม ต่อปี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าเป็นมะขามหวานพันธุ์ที่ผู้บราโภคนิยมจะขายได้ กิโลกรัมละประมาณ 150-200 บาท ขึ้นอยู่กับขนาดของฝัก ส่วนมะขามเปียก ที่แกะเมล็ดแล้ว ราคาในตลาดกรุงเทพฯ กิโลกรัมละ 30-40 บาท จะเห็นว่า มะขามต้นหนึ่งๆ สามารถทำเงินให้กับผู้ปลูกเป็นจำนวนมาก

การเก็บรักษាផักมะขามหวาน

ฝักมะขามหวาน หลังจากเก็บเกี่ยวไว้wanan จึงมักจะมีปัญหารื่อง เชื้อราขึ้นที่เนื้อหรือบางครั้งอาจมีหนองในเจาะเมล็ดเจริญเติบโตอยู่ภายในฝักโดยที่เปลือกฝักภายนอกยังปกติอยู่ เมื่อนำไปจำแนยจะทำให้เกิดความเสียหาย กับทั้งผู้ซื้อและผู้ขายได้ จึงควรทำการป้องกันการเกิดเชื้อราและแมลง ดังนี้

1. การอบไอน้ำหรือนึ่งแล้วอบแห้ง ซึ่งอาจใช้ชั้นนึงอาหาร ธรรมดารักก์ได้ โดยเลือกฝักที่สมบูรณ์ ไม่แตก เอามาห่ำในไอน้ำเดือดนาน ประมาณ 5 นาที วิธีนี้จะทำให้ผิวคล้ำลงเล็กน้อย และนำมาอบในตู้อบลมร้อน 80 °เซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง แล้วปล่อยให้เย็น จึงนำไปบรรจุลงพลาสติก หรือกล่องเพื่อจำแนยต่อไปจะคงสภาพดีได้นาน 4 เดือน

2. แกะเนื้อแล้วอบ นำฝักมะขามมาแกะเปลือก รัก และส่วนที่เสียออก นำไปนึ่งไอน้ำเดือด 20 นาที อบแห้งในตู้อบลมร้อน 60 °เซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง 30 นาที แล้วปล่อยให้เย็นจะเก็บรักษาระยะ 3 เดือน

การดูแลรักษาต้นมะขามหลังการเก็บเกี่ยว

หลังเสร็จสิ้นการเก็บเกี่ยวแล้วให้ทำการตัดแต่งกิ่งมะขาม โดยตัดแต่ง กิ่งที่ไม่สมบูรณ์ กิ่งที่เป็นโรคหรือมีแมลงทำลาย หรือกิ่งที่ไขว้กันออกและให้ใช้สีน้ำพลาสติกหรือสารป้องกันราทាតี่ร้อยแผล เพื่อป้องกันโรคราทាតี่จะเกิดขึ้น ภายหลัง สำหรับกิ่งที่ถูกตัดออก ควรรีบนำออกจากการแปลงมะขามเปรี้ยวไปทิ้ง หรือทำลายที่อื่น โดยเฉพาะกิ่งที่เป็นโรคหรือมีแมลง ควรรีบทำลายโดยการนำไปเผาทิ้งเสีย

ເວັກສາຣ໌ຈາກພຣີ ໜ້າມຈຳນ່າຍ

ໃຫ້ຄວາມຮູ້ຂ່າວສາຮ
ບໍລິກາຣຄໍາແນະນຳ
ດ້ານເກະຊຕຣກຣມ
ເພື່ອ...ເກະຊຕຣກ



ກຮມລ່ົງເລີ່ມກາຣເກະຊຕຣ

ຂອຮັບເວັກສາຣ໌ໄດ້ທີ່

ຝ່າຍເວັກສາຣຄໍາແນະນຳ ກອງເກະຊຕຣສັນພັນຮ ກຮມລ່ົງເລີ່ມກາຣເກະຊຕຣ ຈຸດຸຈັກ ກທມ.
ໂທ.5795517 ທີ່ອ ສ້ານການເກະຊຕຣຄໍາເກອແລະສ້ານການເກະຊຕຣຈົງໜ້າຍທີ່ໄກລ່ນ້ານ