

คำแนะนำ

อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษาผักผลไม้

Recommended temperature for storage of fruit & vegetable in northern Thailand.

นายบรรศักดิ์ คำมูล
สนง.ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่
กรมส่งเสริมการเกษตร



มะพร้าว (Coconut)
1 องศาเซลเซียส
นาน 8-12 สัปดาห์



หอมหัวใหญ่ (Onion)
1 องศาเซลเซียส
นาน 12-28 สัปดาห์



ฝรั่ง (Guava)
5 องศาเซลเซียส
นาน 1 สัปดาห์



ลำไย (Longan)
5 องศาเซลเซียส
นาน 2 สัปดาห์



มะเขือเทศ (Tomato, pink)
5 องศาเซลเซียส
นาน 1-3 สัปดาห์



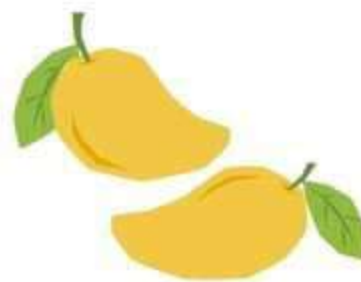
ส้ม (Orange)
5 องศาเซลเซียส
นาน 6-7 สัปดาห์



ผักสลัด (Lettuce)
5 องศาเซลเซียส
นาน 1-2 สัปดาห์



กล้วยหอม (Banana, green)
13 องศาเซลเซียส
นาน 1-2 สัปดาห์



มะม่วง (Mango)
10 องศาเซลเซียส
นาน 2-3 สัปดาห์