3.2 การสร้างคุณภาพผล

3.2.1. การป้องกันเนื้อแก้ว/ยางไหล น้ำเป็นปัจจัยสำคัญมากต่อปัญหาการเกิดเนื้อแก้วและยางไหลเกษตรกรต้องระมัดระวัง เรื่องน้ำเป็นพิเศษ ด้วยการให้น้ำที่เหมาะสมในช่วงที่ติดผลแล้ว ที่พิเศษในทางปฏิบัติ ควรเริ่มที่การชักนำให้ออกดอกโดยเร็ว ทั้งนี้เพื่อให้มังคุดสามารถเก็บเกี่ยวได้ก่อนที่ฝนจะตกชุก หากมังคุดได้รับน้ำปริมาณมากจะดูดน้ำไว้มาก ทำให้ผลประทุยางและเนื้อเป็นแก้ว การควบคุมน้ำเป็นประเด็นสำคัญต้องให้น้ำสม่ำเสมอ เมื่อฝนตกจะไม่มีผลกระทบมากเกินไปในสวนที่อยู่ที่ต่ำ ต้องจัดระบบทางระบายน้ำ เพื่อให้สามารถระบายน้ำฝนให้ได้รวดเร็วไม่แช่ขัง



ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์เกษตรกรเมื่อเจอภาวะฝนตกสวนที่ได้รับผลกระทบน้อยพบว่า มีลักษณะ ดังนี้ คือ สวนที่ให้น้ำสม่ำเสมอ สวนที่เป็นดินทราย สวนที่มีพื้นที่ลาดเอียงน้ำไหลได้เร็ว ส่วนสวนดินเหนียว สวนที่ต่ำ จะได้รับผลกระทบสูง

3.2.2. การจัดการป้องกันให้ผิวมังคุดปราศจากตำหนิ ผิวลาย ต้องเริ่มป้องกันตั้งแต่เริ่มออกดอก ควรใช้สารชีวภาพป้องกันเพลี้ยไฟ ไรแดง แมลงค่อมทอง กลิบหากเข้าทำลายจะส่งผลให้กลีบขั้วเล็กใหญ่ไม่เท่ากัน ผลไม่สวย

ขั้นตอนที่ 4 การบริหารจัดการระยะเก็บเกี่ยว

4.1. **ระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม** เกษตรกรเรียกว่า ระยะแตกสายเลือด (มองเห็นผิวเป็นเส้นเหมือนสายเลือด) บางพื้นที่จะเรียกช่วงเหมาะสมการเก็บเกี่ยวนี้ว่า "ระยะหม้อใหม่"

4.2. **เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวที่ดีและเหมาะสม** จะช่วยลดความกระทบกระเทือนต่อผลมังคุด ที่เกษตรกรใช้ในปัจจุบันและเหมาะสม คือ จำปาสอยทำจากไม้ไผ่ผ่าซีก 5 แฉกเหลาลบความคมเรียบร้อย และเครื่องมืออีกชนิดหนึ่งคือ เครื่องมือสอยแบบถุงกาแฟ

4.3. **แรงงานเป็นปัญหาที่สำคัญที่เกษตรกรพบ** คือแรงงานที่รับจ้างเก็บเกี่ยวมังคุด ไม่เข้าใจ และไม่ใส่ใจต่อการรักษาคุณภาพผลมังคุด จะทำงานเพื่อเอาปริมาณงานเป็นหลัก เพื่อให้ได้รับค่าจ้างสูง ส่งผลมากต่อคุณภาพมังคุดแม้นเจ้าของสวนปฏิบัติในทุกขั้นตอนมาดีแล้วก็ตามเป็นปัญหากับเจ้าของสวนมากในปัจจุบัน

การจัดการความรู้ และการบันทึกขั้นตอนการผลิตมังคุดนี้ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพ ในการนำไปใช้ต้องสังเกตและปรับใช้ เพราะปัจจัยหลายอย่างในแต่ละพื้นที่ไม่เหมือนกัน เช่น สภาพสวน คุณภาพดิน ปริมาณน้ำที่มี (แหล่งน้ำ) ลักษณะความลาดเทของพื้นที่



การจัดการความรู้ เพื่อสนับสนุนประเด็นยุทธศาสตร์จังหวัด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 จังหวัดนครศรีธรรมราช

องค์ความรู้เรื่อง

การผลิตมังคุดคุณภาพ และได้มาตรฐาน

โดย

◆ คณะทำงานการจัดการความรู้ ◆
จังหวัดนครศรีธรรมราช
◆ คณะทำงานการจัดการความรู้ ◆
สำนักงานเกษตรจังหวัดนครศรีธรรมราช



การผลิตมังคุดคุณภาพและได้มาตรฐาน



ความรู้ที่จำเป็น :

- การเตรียมต้นมังคุดหลังจากการเก็บเกี่ยว
- การเตรียมต้นมังคุดก่อนการออกดอก
- การดูแลระยะติดผล
- การบริหารจัดการระยะเก็บเกี่ยว

ความรู้ 4 ประเด็นหลักข้างต้นมีความเชื่อมโยงกัน เกษตรกรต้องเรียนรู้ สังเกต และต้องปฏิบัติ โดยจุดหมายปลายทางที่ต้องการ เพื่อให้ได้ผลผลิตมังคุดที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เป็นที่ต้องการของตลาดและความพอใจของผู้บริโภค ความรู้ 4 ประเด็น ถือได้ว่าเป็นขั้นตอนโครงสร้างหลัก ในแต่ละขั้นตอนองค์รวมหลักนี้ ยังมีกิจกรรมย่อยๆ ภายในอีกมากมาย ที่พี่น้องเกษตรกรควรศึกษาเพิ่มเติม เรียนรู้จากการปฏิบัติ สังเกตพฤติกรรม มังคุดในสวนของตนเอง จากการจัดการความรู้พบว่ามีปัจจัยหลายๆ ด้านที่มีส่วนเกี่ยวข้องเชื่อมโยงกัน การปฏิบัติของเกษตรกรผู้ประสบความสำเร็จแต่ละราย ทดสอบทดลองแตกต่างกันไป ใน 4 ประเด็นเหล่านี้เป็นความรู้เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปปรับใช้ ตามสภาพความเป็นจริงของสวน เพื่อเป้าหมาย **"การผลิตมังคุดคุณภาพและได้มาตรฐาน"**





ขั้นตอนการผลิต "มังคุดคุณภาพและได้มาตรฐาน"

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมต้นมังคุดหลังการเก็บเกี่ยว

1.1 การตัดแต่งกิ่ง มี 2 กิจกรรม

1.1.1. การตัดแต่งกิ่งภายในทรงพุ่ม ตัดแต่งกิ่งแขนง กิ่งทับซ้อน กิ่งที่ไม่สมบูรณ์ เพื่อสะดวกในการดูแลรักษา และสะดวกในการเก็บเกี่ยว กิ่งล่างสุดไว้สูงจากพื้นดิน 1.5 ม. (ไว้กิ่งประมาณ 25 กิ่งต่อต้น)

1.1.2. การตัดแต่งกิ่งนอกทรงพุ่ม เพื่อไม่ให้ทรงพุ่มปลายกิ่งระหว่างต้นชนกันและช่วยลดน้ำหนักกิ่ง ป้องกันการหักโค่น หากน้ำหนักมากกิ่งจะหักฉีกได้ง่ายเมื่อมีผลหากชนกันจะส่งผลต่อการออกดอกและติดผล เพราะบังแสงกันเอง

1.2. การตัดยอด หากต้นมังคุดสูงเกินกว่า 6 เมตร จากพื้นดิน ควรตัดยอดเพื่อสะดวกต่อการดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว และเพื่อให้พุ่มโปร่งสามารถรับแสงแดดได้ทั่วถึง ลำต้นจะสมบูรณ์ส่งผลต่อคุณภาพผลผลิต การตัดยอดตรงแผลตัดเฉียง 45 องศา และทาแผลด้วยสีน้ำมัน เพื่อป้องกันเชื้อรา การตัดยอดจะส่งผลให้กิ่งที่ต้องการโตสมบูรณ์ใกล้เคียงกัน หากไว้ยอดกิ่งจะเล็กลดหลั่นกันไป

1.3 การให้ปุ๋ย ในขั้นตอนนี้เพื่อบำรุงฟื้นฟูความสมบูรณ์ของต้น ตามที่เกษตรกรผู้ปฏิบัติได้ให้ข้อมูลไว้ คือ

- ให้ปุ๋ยเคมีสูตรเสมอ เช่น 15–15–15 หรือ 16–16–16 อัตรา 1–2 ก.ก./ต้น
- ใส่ปุ๋ยหมักแห้ง 25–30 ก.ก./ต้น เพื่อช่วยเพิ่มความสมบูรณ์ของดินและมังคุดสามารถใช้ปุ๋ยเคมีได้อย่างมีประสิทธิภาพ (เกษตรกรบางรายใช้ปุ๋ยอินทรีย์อย่างเดียว)

1.4. การให้น้ำ ในขั้นตอนนี้เพื่อช่วยในการละลายปุ๋ย สร้างความชุ่มชื้นบริเวณโคนต้น ให้น้ำพอเหมาะสังเกตความชื้นดิน

1.5. ระวังศัตรู ช่วงที่มังคุดออกยอดอ่อน จะมีหนอนกัดกินยอดอ่อน ใบอ่อน และจะกินในตอนกลางคืน ควรใช้วิธีไล่ด้วยน้ำหมักสมุนไพร น้ำส้มควันไม้

1.6. วัชพืช ใช้วิธีตัดไม่ควรใช้สารเคมีฉีดพ่น เพราะเศษวัชพืชสามารถนำมาคลุมบริเวณโคนเพื่อรักษาความชุ่มชื้น ลดจำนวนครั้งของการให้น้ำลง ช่วยลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในระบบการให้น้ำได้ระดับหนึ่ง

ขั้นตอนที่ 2 การเตรียมต้นมังคุดก่อนการออกดอก

2.1. การใส่ปุ๋ยเร่งดอก กรณีต้นสมบูรณ์เกษตรกรบางรายไม่ใส่ปุ๋ย หากจำเป็นต้องใส่ปุ๋ยเกษตรกรใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 8–24–24,9–24–24 อัตรา 2–3 ก.ก./ต้น

ให้น้ำพอสมควรเพื่อช่วยละลายปุ๋ย ระวังอย่าให้น้ำมากจะออกยอดอ่อนแทนการออกดอก

2.2 หลังออกดอกแล้ว ให้น้ำสม่ำเสมอ ระวังเพลี้ยไฟ ไรแดง เพลี้ยแป้ง มดดำ เพลี้ยอ่อน เข้าทำลาย ไล่โดยใช้กำมะถันผงรมควัน





ขั้นตอนที่ 3 การดูแลระยะติดผล

3.1 ให้ปุ๋ยสูตร 15–15–15– หรือ 13–13–21 อัตรา 2 ก.ก./ต้น (คำนวณตามอายุของต้นด้วย) หว่านรอบโคนต้น ตามด้วยการให้น้ำกวาดใบที่หล่นคลุมบริเวณโคน เพื่อช่วยรักษาความชุ่มชื้นบริเวณโคนต้น

ในระยะติดผลนี้ เกษตรกรผู้ประสบความสำเร็จแนะนำว่าไม่ควรไปยุ่งเกี่ยวจัดการบริเวณโคนต้น โดยเฉพาะการกำจัดวัชพืช (ข้อมูลจากเกษตรกร : นับจากช่วงดอกบานแล้ว นับจนถึงผลสุกประมาณ 105 วัน)



ดัชนีการเก็บเกี่ยวผลผลิตมังคุด

โดย จังหวัดนครศรีธรรมราช

ดัชนีการเก็บเกี่ยวผลผลิตมังคุด เป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดตลาดมังคุดเพื่อให้เกษตรกรสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตมังคุดได้ถูกต้องตามระยะสีของผล และให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ มีทั้งหมด 6 ระยะด้วยกัน คือ



ระยะที่ 1 ห้ามเก็บเกี่ยวผลมังคุดโดยเด็ดขาด

ลักษณะผล สีเขียวตองอ่อน

คุณภาพของผล เป็นผลอ่อนเกินไป ห้ามเก็บเกี่ยวโดยเด็ดขาด



ระยะที่ 2 ผลมังคุดมีลักษณะคล้ายสายเลือด

ลักษณะผล ผลมีสายเลือด (เกิดจุดแต้มหรือประสีม่วงแดง)

คุณภาพของผล เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว แต่ยังไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพราะเนื้อยังติดเปลือก แต่เหมาะต่อการเก็บเกี่ยวเพื่อส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ ผลมังคุดระยะนี้จะบริโภคได้ภายใน 4 วันหลังการเก็บเกี่ยว



ระยะที่ 3 ผลมังคุดมีการเปลี่ยนสีเป็นน้ำตาลแดงเรื่อๆ

ลักษณะผล ผลมีการเปลี่ยนสีเป็นน้ำตาลแดงเรื่อๆ

คุณภาพของผล พบว่า ผลจะมีสีน้ำตาลแดงเรื่อๆ เกือบทั้งผล ผลในระยะนี้เหมาะแก่การเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ



ระยะที่ 4 ผลมังคุดจะมีสีน้ำตาลแดงทั้งหมด

ลักษณะผล ผลสีน้ำตาลแดง

คุณภาพของผล ผลระยะนี้อาจจะใช้บริโภคได้ แต่เปลือกยังมียางสีเหลืองอยู่บ้าง ผลในระยะนี้เหมาะแก่การเก็บเกี่ยวเพื่อการจำหน่ายในประเทศและส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ



ระยะที่ 5 ผลมังคุดมีสีทองแดง

ลักษณะผล ผลมีสีแดง

คุณภาพของผล ผลระยะนี้ใช้บริโภคได้ แต่รสชาติจะมีลักษณะอมเปรี้ยวอมหวาน เหมาะแก่การเก็บเกี่ยวเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศหรือประเทศเพื่อนบ้าน



ระยะที่ 6 ผลมังคุดมีสีม่วงเข้มหรือสีม่วงดำ

ลักษณะผล ผลมีสีม่วงเข้มหรือสีม่วงดำ

คุณภาพของผล เป็นระยะที่เหมาะแก่การเก็บเกี่ยวเพื่อการรับประทานหรือการจำหน่ายในตลาดท้องถิ่นเท่านั้นรสชาติอร่อยมากที่สุด ผลมังคุดระยะนี้อยู่ได้นานประมาณ 10 วัน ถ้ามีการเก็บที่ถูกต้องและไม่ทำให้ตกดินโดยเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิห้องอย่างถูกต้อง