

## เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวหัวพันธุ์ลิ้นมังกร

วัชรพล บำเพ็ญอยู่<sup>1/</sup> วิมล แก้วสีดา<sup>1/</sup> สุบัน ไม้ตัดจันทร์<sup>1/</sup> อำนวย อรรถถังรอง<sup>2/</sup>

### บทคัดย่อ

ศึกษาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวหัวพันธุ์ลิ้นมังกร ดำเนินการในปี 2559-2563 มีวัตถุประสงค์เพื่อหาดัชนีการเก็บเกี่ยว และวิธีการเก็บรักษาหัวพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับการผลิตกล้วยไม้ลิ้นมังกร พบว่าการเก็บเกี่ยวหัวเมื่อเมื่อต้นกล้วยไม้ลิ้นมังกรเหี่ยวแห้งแล้วทั้งต้น เป็นระยะการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมที่สุด เนื่องจากพบการเน่าเสียหายของหัวระหว่างการเก็บรักษาน้อยกว่าการเก็บในระยะอื่นๆ ปี 2561 ทำการเก็บรักษาหัวพันธุ์ลิ้นมังกรที่อุณหภูมิ 10, 15, 20, 25 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับการเก็บรักษาหัวพันธุ์ไว้ในวัสดุปลูก และมีการรดน้ำเล็กน้อยพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้ถึงเดือนที่ 8 โดยที่หัวพันธุ์ยังมีเปอร์เซ็นต์ความงอกสูง 95.83% การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เก็บรักษาได้ 6 เดือนพบว่ายอดตายอดเป็นเป็นสีน้ำตาล และเปอร์เซ็นต์การงอก เหลือเพียง 65.59% ในปี 2562 ทำการเก็บรักษาหัวพันธุ์ลิ้นมังกรในถุงพลาสติกซิปลที่มีการดูดอากาศออก เปรียบเทียบกับถุงที่ไม่ดูดอากาศออก เก็บรักษาหัวพันธุ์ลิ้นมังกรที่อุณหภูมิ 15, 20 องศาเซลเซียส, และที่อุณหภูมิห้อง พบว่าที่อุณหภูมิการเก็บรักษาเดียวกันถุงพลาสติกซิปลที่ทำการดูดอากาศออกมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักไม่แตกต่างกับถุงที่ไม่ได้ดูดอากาศออก และ ปี 2563 ทำการเก็บรักษาหัวพันธุ์ลิ้นมังกรในถุงพลาสติกซิปลที่มีการดูดอากาศออก เปรียบเทียบกับถุงที่ไม่ดูดอากาศออก เก็บรักษาหัวพันธุ์ลิ้นมังกรที่อุณหภูมิ 15, 20 องศาเซลเซียส, ที่อุณหภูมิห้อง ร่วมกับทำการผึ่งหัวเพื่อลดความชื้นหลังจากการเก็บเกี่ยว พบว่าหัวขนาดใหญ่ น้ำหนัก 1-3 กรัม ควรผึ่งในที่ร่ม 6-8 วัน ส่วนหัวขนาดเล็กหนักน้อยกว่า 1 กรัม ใช้เวลาผึ่งหัวในที่ร่ม 2-4 วัน สามารถลดปัญหาการเกิดหยดน้ำในถุงที่เก็บรักษาหัวได้ ลดความเสียหายของหัวระหว่างการเก็บรักษาลงได้ โดยในถุงพลาสติกซิปลที่ไม่ดูดอากาศออกไม่พบการเสียหายตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 7 เดือน

---

<sup>1/</sup> ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงใหม่

<sup>2/</sup> สถาบันวิจัยพืชสวน