

173. ศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวปัจจัยขั้นที่ที่เหมาะสมในการผลิตเป็นชาผง

Study on Harvest Index of Jiaogulan

ศศิธร วรปิตรังสี วีระ วรปิตรังสี สมชาย ไทยสมัค
วนิดา อินทรโชติ สุรสิทธิ์ อรรถจารุสิทธิ์ แสงมณี ชิงดวง

บทคัดย่อ

ดำเนินการศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวปัจจัยขั้นที่ที่เหมาะสมในการผลิตเป็นชาผงที่ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงใหม่ระหว่างเดือน ตุลาคม 2549 ถึง กันยายน 2551 วางแผนการทดลองแบบ Randomized Complete Block Design (RCB) 5 กรรมวิธี 4 ซ้ำ โดยกรรมวิธีคืออายุเก็บเกี่ยว 3, 3.5, 4, 4.5 และ 5 เดือนหลังปลูก ขนาดแปลงย่อย 1x10 ตร.ม. ใส่ปุ๋ยคอกก่อนปลูก 10 กก./แปลง ปลูกโดยใช้ต้นกล้าอายุ 1 เดือน คลุมด้วยฟางข้าว หลังจากปลูกถึงเก็บเกี่ยวไม่มีการใส่ปุ๋ยเคมี และไม่มีการพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชใดๆ ผลการทดลอง พบว่า ปัจจัยขั้นที่อายุเก็บเกี่ยว 4 เดือนหลังปลูก ให้ผลผลิตสูงสุดเท่ากับ 456 กก./ไร่ ส่วนอายุเก็บเกี่ยว 3, 3.5, 4.5 และ 5 เดือน ให้ผลผลิต 226, 399, 439 และ 367 กก./ไร่ ตามลำดับ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ปริมาณสารฟีนอลทั้งหมดที่พบในใบเมื่อเก็บเกี่ยวไม่แตกต่างกันเมื่อเก็บเกี่ยว 3-4 เดือน แต่จะลดลงเมื่อเก็บเกี่ยว 4.5 เดือนแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คุณภาพของชาผงหลังเก็บรักษา 6 เดือน พบว่า ปริมาณสารฟีนอลทั้งหมดไม่มีความแตกต่างกันเมื่อเก็บรักษานาน 6 เดือน ในแต่ละกรรมวิธี อายุเก็บเกี่ยว 3-4 เดือน ความชื้นอยู่ระหว่าง 8.33-8.54% ในขณะที่อายุเก็บเกี่ยว 4.5 และ 5 เดือน มีการเปลี่ยนแปลงความชื้นสูงกว่ากรรมวิธีอื่นๆ เปอร์เซ็นต์ความชื้นเท่ากับ 8.63 และ 9.02 ตามลำดับ เมื่อเก็บรักษานาน 6 เดือน ดังนั้นเกษตรกรควรเก็บเกี่ยวปัจจัยขั้นอายุ 4 เดือน เพื่อผลิตเป็นชาผง เนื่องจากให้ผลผลิตสูงสุดและคุณภาพของชาไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก

การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

สามารถนำผลงานวิจัยซึ่งเป็นเทคโนโลยีการผลิตพร้อมสำหรับแนะนำและถ่ายทอดให้ปฏิบัติได้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกปัจจัยขั้น ผู้ประกอบการบริษัทเอกชน และหน่วยงานของรัฐอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง