



จดหมายข่าว

เมล็ดใหม่

มหาวิทยาลัยการวิจัยและพัฒนาการเกษตร

ฉบับที่ 3 ประจำเดือน เมษายน พ.ศ. 2557

ISSN 1513-0010



พริกของไทย

พริกใหญ่ พริกเล็ก 2



6 การระมัด
การปฏิบัติ



12 เพิ่มมูลค่ายางก้อนถ้วย ด้วยการผลิตเป็นยางเคสว

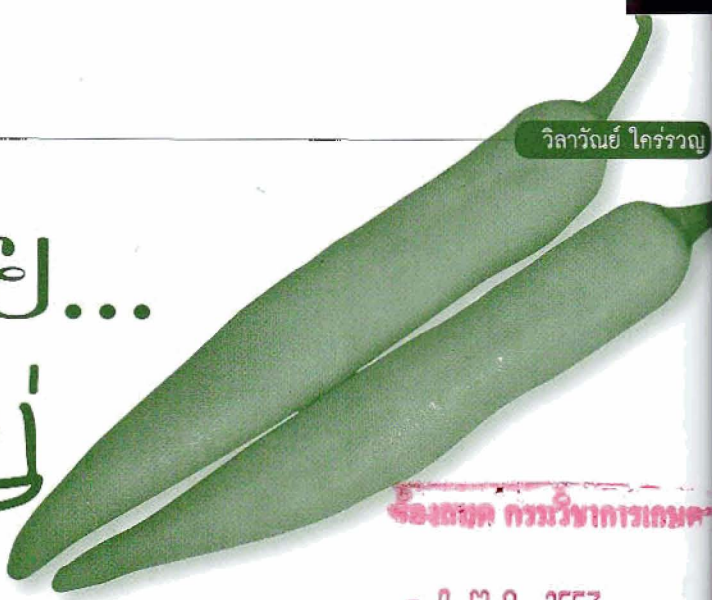


16 กระสัง... พักทาง่าย แต่ไม่มีใครชอบกิน



พริกของไทย... พริกในหม้อ

พริกเสฉิง



เรื่องโดย คุณกรรวิษาการเกษมศ

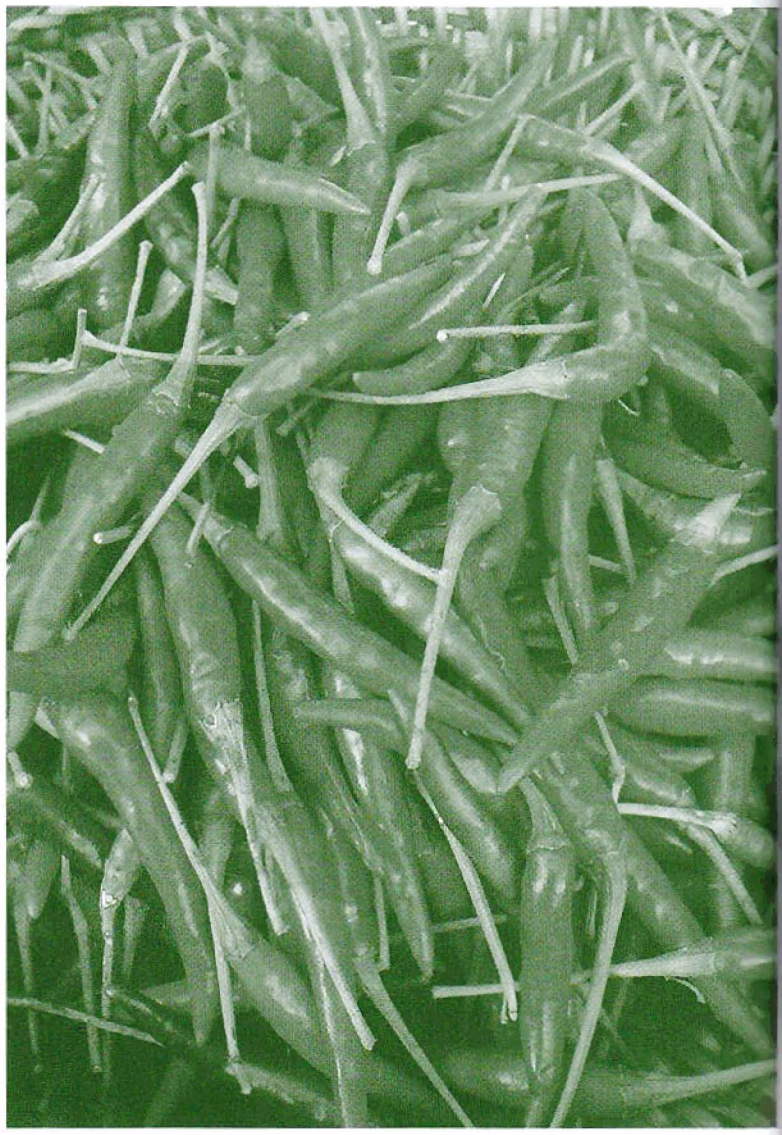
- 9 ต.ค. 2557

ซึ่งจริง ๆ แล้วไม่มีใครเรียกผิด เพียงแต่เรียกตามความเข้าใจ หรือเรียกตามลักษณะที่เห็น ผู้เขียนจึงตั้งใจจะทำความเข้าใจอย่างกว้าง ๆ ทำให้การจัดกลุ่ม หรือแยกชนิดของพริกต่าง ๆ ในประเทศไทยให้ง่ายต่อความเข้าใจ โดยอาศัยประสบการณ์การทำงานร่วมกับนักวิจัยทั้งในกรมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยต่าง ๆ รวมถึงหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับพริก และจากอุปนิสัยส่วนตัวที่ชอบทำอาหารไทย

พริกเป็นเครื่องเทศที่ขาดไม่ได้ในอาหารไทยเกือบทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นเครื่องเทศหลัก เครื่องเทศรอง หรือเป็นส่วนเสริมรสชาติอาหาร ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร ซึ่งความหลากหลายของชนิดอาหารไทยที่มีอยู่ในปัจจุบันอาจจะพูดได้ว่ามีมากที่สุดในโลกก็ว่าได้ และความหลากหลายของชนิดอาหารนี้เอง แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของชนิดและพันธุ์พริกในประเทศไทย

แม้ว่าความหลากหลายนี้จะเป็นจุดเด่นของพริกในประเทศไทย แต่ในทางวิชาการหากต้องการสืบค้นเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจน จำเป็นจะต้องแยกแยะหมวดหมู่ของพริกให้ถูกต้อง เพราะพริกแต่ละชนิดจะมีรายละเอียดปลีกย่อยต่าง ๆ ไม่เหมือนกัน

ปัจจุบันนี้การนำข้อมูลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การตลาดทั้งในและต่างประเทศมาใช้ ยังมีความสับสนในการเรียกชื่อพริกอยู่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เรียกแบบหนึ่ง กระทรวงพาณิชย์เรียกแบบหนึ่ง กระทรวงต่างประเทศก็เรียกอีกแบบหนึ่ง นี่ยังไม่ได้รวมถึงหน่วยงานย่อย ๆ ของแต่ละกระทรวง อีกหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับพริก





พริก 3 กลุ่ม

ในบ้านเราพริกที่วางขายส่วนใหญ่มีอยู่ด้วยกัน 3 กลุ่ม ซึ่งถ้าเรียงลำดับตามขนาดจากใหญ่ไปเล็ก จะแบ่งได้เป็น พริกใหญ่ พริกชี้หูใหญ่ และ พริกชี้หูเล็ก

นอกจากขนาดที่แตกต่างกันจะทำให้สามารถแยกพริกเป็น 3 กลุ่มนี้ได้แล้ว ยังมีลักษณะอื่น ๆ ประกอบอีก ซึ่งเป็นเรื่องที่ต้องมีการเรียกพริกให้ถูกต้องควรได้รับทราบ แต่ต้องอย่าให้ชัดเจนก่อนว่าเฉพาะพริกที่ใช้กันมากในประเทศไทยเท่านั้น เพราะถ้ารวมพริกทั้งหมดในโลก ความสับสนที่มีอยู่แล้วก็จะยิ่งเพิ่มขึ้นอีกเท่าทวีคูณ

พริกใหญ่ เป็นพริกกลุ่มแรกที่จะกล่าวถึง ที่ต้องเรียกว่าพริกใหญ่ เพราะดูจากขนาดของพริกกลุ่มนี้เมื่อเทียบกับอีก 2 กลุ่มที่เหลือ เป็นพริกที่มีขนาดใหญ่ที่สุด (ทั้งนี้ยังไม่รวมพริกหวานที่มีการผลิตค่อนข้างน้อยในประเทศไทย) พริกใหญ่จะมีขนาดผลกว้างประมาณ 1 - 3 เซนติเมตร ยาว 15 - 20 เซนติเมตร มีความเผ็ดในระดับน้อยถึงเผ็ดปานกลาง

พริกที่ถูกจัดให้อยู่ในกลุ่มพริกใหญ่ ได้แก่ พริกบางช้าง พริกมัน พริกหนุ่ม พริกเหลือง พริกขอส รวมถึงพริกพันธุ์การค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะผลใกล้เคียงกับพริกเหล่านี้

การเรียกชื่อว่าพริกใหญ่ นอกจากจะตรงกับลักษณะที่เห็นจากรายนอกแล้ว ในบางครั้งพริกในกลุ่มนี้อาจจะถูกเรียกว่า พริกชี้ฟ้า ซึ่งก่อให้เกิดความสับสนอยู่เสมอ เพราะพริกชี้ฟ้าจะอยู่ในกลุ่มพริกกลุ่มถัดไปที่จะกล่าวถึง เพราะพริกใหญ่ที่ถูกจัดอยู่ในกลุ่มนี้ทุกพันธุ์ผลจะมีขนาดใหญ่เกินไปไม่ได้ที่ผลจะชี้ฟ้า และว่ากันตามความจริงแล้ว ขณะติดดอก ลักษณะการติดดอกก็จะห้อยลงดินด้วย ฉะนั้นความเห็นของผู้เขียนแล้วผู้เขียนสมัครใจที่จะเรียกพริกกลุ่มแรกนี้ว่า **พริกใหญ่** ไม่ใช่ พริกชี้ฟ้า



พริกหนุ่ม

พริกกลุ่มที่สอง คือ **พริกชี้หูใหญ่** หรือ พริกชี้หูผลใหญ่ และพริกกล่าวมาแล้ว ในบางท้องถิ่นก็เรียกพริกกลุ่มนี้ว่า พริกชี้ฟ้า ด้วยเหตุที่พริกชี้หูใหญ่แทบทุกพันธุ์มีผลที่ชี้ขึ้น ขนาดของผลใหญ่รองลงมาจากพริกใหญ่ ขนาดของผลโดยประมาณกว้าง 0.3 - 1 เซนติเมตร ผลยาว 3 - 8 เซนติเมตร มีรสเผ็ด

สำหรับในประเทศไทยพริกในกลุ่มนี้มีพื้นที่ปลูก ผลผลิต และการใช้ประโยชน์มากที่สุด ประมาณ 60 - 65 เปอร์เซ็นต์ เป็นพริกชี้หูใหญ่ พริกที่จัดอยู่ในกลุ่มพริกชี้หูใหญ่ ได้แก่ พริกจินดา พริกหัวเรือ พริกหัวยี่สิบ พริกยอดสน หรือแม้แต่พริกข่อ ก็จัดเป็นพริกชี้หูใหญ่เช่นเดียวกัน

กลุ่มท้ายสุด คือ **พริกชี้หูเล็ก** หรือ พริกชี้หูผลเล็ก บางทีจะถูกเรียกรวม ๆ ว่าพริกชี้หูสวน ลักษณะสำคัญที่เด่นชัดที่สุดของพริกชี้หูผลเล็ก คือผลมีขนาดเล็กที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับสองกลุ่มแรก ขนาดผลโดยประมาณจะยาวน้อยกว่า 3 เซนติเมตร พริกชี้หูผลเล็กเป็นพริกที่มีรสเผ็ดจัด มีความเผ็ดสูงกว่าพริกสองกลุ่มแรก



พริกชี้หูสวน

พันธุ์พริกชี้หูผลเล็กที่เป็นที่ต้องการมากและมีราคาแพง เป็นพันธุ์ที่ผลมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวเหมาะสำหรับนำไปตำน้ำพริกแบบไทย ทำน้ำจิ้มรับประทานเคียงกับอาหารดาวเพื่อแก้เลี่ยน รู้จักกันในนาม **พริกชี้หูหอม** บางพันธุ์เรียกว่า พริกชี้หูนก ซึ่งที่มาของชื่อสันนิษฐานได้สองประการว่าอาจจะมาจากขนาดเล็กมาก หรืออีกหนึ่งข้อสันนิษฐานก็อาจจะมาจากการขยายพันธุ์ที่อาศัยนกเป็นตัวพาเมล็ดไปในที่ต่าง ๆ ซึ่งไม่เพียงภาษาไทยเท่านั้นที่มีคำว่า "นก" ในชื่อ แต่ในการตั้งชื่อพริกชนิดนี้ในต่างประเทศก็ยังคงใช้คำว่า Bird Eye Chili ปรากฏให้เห็นเสมอ ๆ ตัวอย่างของพริกชี้หูเล็ก คือ พริกชี้หูหอม พริกชี้นก และพริกกะเหรี่ยง

นอกเหนือจากขนาดที่ใช้เป็นเกณฑ์หลักในการจัดกลุ่มพริกแล้ว หากวิเคราะห์ตามลักษณะทางพฤกษศาสตร์แล้ว พริกชี้หูผลเล็กนี้ยังอยู่ในสปีชีส์ที่แตกต่างกับพริก 2 กลุ่มแรกด้วย

โดยพริกในสองกลุ่มแรก คือ พริกใหญ่ และพริกชี้หูใหญ่ เป็นพริกชนิด *Capsicum*



annuum ส่วนพริกชี้หนูเล็ก เป็นพริกชนิด *Capsicum frutescens* หลักฐานสำคัญที่แสดงความแตกต่างที่ว่านี้คือ รูปร่างของใบ สีของกลีบดอกและจำนวนดอกต่อข้อ โดยพริก *C. annuum* ใบมีรูปคล้ายหอกแหลม ส่วนใหญ่ดอกจะมีสีขาว (บางพันธุ์มีดอกสีม่วงก็สามารถพบได้) แต่ละข้อจะมีเพียงดอกเดียว

ในขณะที่พริก *C. frutescens* ใบเป็นรูปคล้ายใบโพธิ์ มีดอกสีขาวครีมแกมเขียว ขนาดของดอก *C. frutescens* มักจะเล็กกว่า *C. annuum* ในแต่ละข้อที่เกิดดอกมักจะมีมากกว่าหนึ่งดอกเสมอ

นอกจากลักษณะดังที่กล่าวมาแล้ว พริกที่เป็น *C. frutescens* มักเป็นพริกที่มีอายุหลายฤดู หากอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม หลายชนิด หลายพันธุ์สามารถเจริญเติบโตดี และให้ผลผลิตต่อเนื่องในสภาพที่มีการพรางแสงเล็กน้อยคือประมาณ 25 เปอร์เซ็นต์ เรียกว่าปลูกต้นเดียวก็กินไม่หมด

หากจะมองถึงการใช้อย่างอื่นจากพริกและรูปลักษณะที่ปรากฏ ในปัจจุบันพบว่าพริกทั้งสามกลุ่มนี้ สามารถนำไปใช้บริโภคเป็นพริกสด หรือจะนำไปทำเป็นพริกแห้งก็ได้ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ในการปลูกของเกษตรกร ปริมาณ และราคาผลผลิต ณ เวลานั้น เช่น เป็นช่วงต้นฤดู หรือในช่วงเวลาที่ผลผลิตพริกในตลาดมีน้อย เกษตรกรจะขายพริกเป็นพริกสดเพราะได้ราคาดี และไม่มีต้นทุนในการปล่อยผลผลิตไว้ในแปลงเพื่อการดูแลรักษา



พริกมัน

พริก

แต่ถ้าเป็นฤดูกาลของพริก
ที่มีผลผลิตมากเกินความต้องการ
เกษตรกรสามารถเก็บพริกที่แก่จัดจน
เปลี่ยนสี (สุก) ไปตากแห้ง ขายเป็น
พริกแห้งได้ อย่างไรก็ตามมีพริกบางพันธุ์
ที่ผลผลิตสูงจะเป็นพริกในกลุ่มพริกใหญ่
มีขนาดผลใหญ่ เช่น เนื้อหนา มีน้ำมาก
เมื่อสุกจะเป็นสีอื่นนอกจากสีแดง จะไม่
เหมาะที่จะตากแห้งเป็นพริกแห้ง ซึ่งนั่นถือเป็น
ข้อจำกัดของพริกพันธุ์นั้น ๆ

หากจะกล่าวโดยสรุปเพื่อให้เห็น
ภาพชัดเจน คือ พริกใหญ่และพริกชี้หู
และพริกขี้หนู เป็นพริกชนิด *C. annuum* ซึ่ง
เป็นพริกที่มีความหลากหลายของชนิด
พริกมากที่สุด และพริกกลุ่มนี้ถูกนำมาใช้
ประกอบอาหารที่สุกด้วย ซึ่งนอกเหนือไป
จากความหลากหลายของ ขนาด รูปร่างผล
สีของผล และระดับความเผ็ดที่มีตั้งแต่
ไม่เผ็ดไปจนถึงเผ็ดมากแล้ว สิ่งที่เป็น
ลักษณะเฉพาะของพริกชนิดนี้คือ ดอกเดี่ยว
มีใบดอกสีขาว

ในขณะที่พริกชี้หูเล็กหรือ
พริกขี้หนูสวน *C. frutescens* จะมี
ทั้งต้นดอกขาวอมเขียว ในแต่ละข้อมี
ผลมากกว่าหนึ่งดอก รูปร่างของใบ
พริก *C. annuum* จะมีใบแคบกว่าพริก
C. frutescens

สำหรับคนที่ยังไม่รู้ว่าพริกที่เคย
รับประทานอะไร ผู้เขียนหวังว่าหากท่านได้
มีโอกาสอ่านบทความนี้แล้ว จะสามารถ
เข้าใจตรงกันมากขึ้นว่าพริกที่เรากำลังพูด
กันอยู่จัดอยู่ในกลุ่มไหน อาจจะเลยไป
ถึงขั้นรู้อย่างไรจะได้ง่ายต่อการสื่อสารใน
รายละเอียดอื่น ๆ ต่อไป

จากข้อสังเกตหลัก ๆ ที่ผู้เขียน
พยายามจะไขว่คว้าหาว่าอะไรที่เข้าใจชื่อของ
พริก เปรียบอย่างไรเสีย สำหรับคนไทย
สิ่งประหลาดที่ขาดไม่ได้ก็คือ พริก



“นอกจากขนาดที่แตกต่างกัน
จะทำให้สามารถแยกพริกเป็น 3 กลุ่มนี้
ได้แล้ว ยังมีลักษณะอื่น ๆ ประกอบ
อีกซึ่งเป็นเรื่องที่ต้องมีการเรียกพริก
ให้ถูกต้องควรได้รับทราบ แต่ต้องอย่าให้
ชัดเจนก่อนว่าเฉพาะพริกที่ใช้กันมาก
ในประเทศไทยเท่านั้น”

เกร็ดเล็ก เกร็ดน้อย

พริกมีสารที่ทำให้ความเผ็ด คือ สารแคปไซซิน (Capsaicin)
มีหน่วยวัดเป็น สโควิลล์ (Scoville) กล่าวคือ พริกที่มีสาร
แคปไซซิน ร้อยละ 1 ของน้ำหนัก จัดว่าเป็นพริกที่มีความเผ็ดสูงสุด
เมื่อเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์เท่ากับมีความเผ็ด 100 เปอร์เซ็นต์ ก็จะมี
หน่วยวัดเท่ากับ 175,000 สโควิลล์ พริกที่มีความเผ็ดน้อยก็จะมีค่า
น้อยลง สามารถแบ่งระดับความเผ็ดได้ 3 ระดับ ดังนี้

1. พริกที่มีความเผ็ดน้อย มีค่าสโควิลล์น้อยกว่า 35,000
สโควิลล์ เช่น พริกหยวก พริกหวาน
2. พริกที่มีความเผ็ดปานกลาง มีค่าสโควิลล์ 35,000 - 70,000
สโควิลล์ เช่น พริกชี้หู พริกจินดา พริกชี้ฟ้า พริกมัน พริกหัวเรือ
3. พริกที่มีความเผ็ดมาก มีค่าสโควิลล์ 70,000 - 175,000
สโควิลล์ เช่น พริกพันธุ์ทาบาสโก

พริกอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด ได้แก่ วิตามินเอ
วิตามินบี 6 วิตามินซี แมกนีเซียม โปแทสเซียม เหล็ก ซึ่งมีส่วนช่วยลด
น้ำหนัก บรรเทาอาการหวัด ลดคอเลสเตอรอลในร่างกาย ช่วยกระตุ้น
การเจริญอาหาร ในปัจจุบันยังได้มีการพัฒนาเป็นเจลทาเพื่อลดอาการ
เจ็บปวดที่ผิวหนัง และลดเซลล์โลโก้ สลายไขมันอีกด้วย

ข้อมูล

<http://flower-garden-herb.blogspot.com/>

<http://frynn.com/>



ผักกระเฉดที่ ดูธรรมดาแต่

เทศกาลสงกรานต์ผ่านไปแล้ว พร้อมกับความหวังว่าอะไร ๆ ในปัจจุบันคงจะดีขึ้น กลุ่มคนที่แสวงหาผลประโยชน์โดยไม่คำนึงถึงความอยู่รอดของบ้านเมืองในสถานการณ์โลกที่ทุกสิ่งทุกอย่างสามารถหมุนเปลี่ยนเพียงแค่พลิกฝ่ามือ และเหลือแต่ซากปรักหักพังที่ยากเกินกว่าจะเยียวยาตั้งไว้เป็นอนุสรณ์ พร้อมกับศักดิ์ศรีและความเป็นชาติที่ไม่สามารถเรียกคืนมาได้ในวันสถานการณ์เช่นนั้น ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะไม่เกิดขึ้นกับประเทศไทยอันเป็นที่รักบนแผ่นดินที่ได้ชื่อว่า “สุวรรณภูมิ”

ทำความรู้จัก

ในทางพฤกษศาสตร์ ผักกระเฉดจัดอยู่ในวงศ์ถั่ว (Leguminosae หรือ Fabaceae) และอยู่ในวงศ์ย่อยสีเสียด (Mimosoideae) เช่นเดียวกับกระถิน กระถินณรงค์ กระถินเทพา ชะเอมไทย ต้นแดง ไผ่รวบ สะตอ และเหียง มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Neptunia oleracea* Lour. FL ถิ่นกำเนิดจากชอมูล ณ ปัจจุบัน ยังไม่สามารถระบุได้ พบกระจายพันธุ์ทั่วไปในเขตร้อนชื้น มีชื่อสามัญคือ Water mimosa, water sensitive plant, garden puff (สหรัฐอเมริกา) ในฝรั่งเศส เรียกว่า neptunie potegère โปรตุเกส เรียกว่า juqueri manso หรือ malicia-de agua อินโดนีเซีย เรียกว่า kemon, kemon air หรือ keman gajah มาเลเซียเรียกว่า tangki กัมพูชาเรียกว่า kánhchhaët เวียดนาม เรียกว่า rau nh[us]t, rau r[us]t ส่วน สปป.ลาว เรียกว่า ผักกระเฉด เช่นเดียวกับไทย มีชื่อพื้นเมืองอื่น ๆ คือ ผักทะเลหนอง ผักหนอง (ภาคเหนือ) ผักฉืด (ภาคใต้) ผักรูนอน (ภาคกลาง)

พืชใน genus นี้ มีอยู่ 11 - 12 species โดยแบ่งเป็น 2 section คือ *Neptunia* และ *Rentanthera* โดยที่ *Neptunia oleracea* อยู่ใน section *Neptunia* เป็น species ที่เป็นพืชน้ำหรือพืชกึ่งน้ำ จำนวนโครโมโซม $2n=56$ นับว่าเป็น tetraploid

ลักษณะการเจริญเติบโต เป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในน้ำ ลำต้นเป็นเถากลม เนื้อนิ่ม มีรากแตกเป็นกระจุกบริเวณข้อเรียกว่า “ทวนด” ปล้องแกมมีนวมคล้ายฟองน้ำสีขาว เรียกว่า “นมผักกระเฉด” ทุ้มอยู่ มีคุณสมบัติเหมือนฟองน้ำจึงช่วยพยุงให้ต้นลอยน้ำ ลำต้นสามารถยาวได้ถึง 1.5 เมตร มีการแตกแขนง

“อีกรอง” ฉบับเดือนเมษายน 2557 ขอนำท่านผู้อ่านไปทำความรู้จักกับพืชเล็ก ๆ ที่มีแหล่งเพาะปลูกขนาดใหญ่ใกล้ ๆ กับท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ พืชเล็กที่ไม่ธรรมดาชนิดนั้นคือ “ผักกระเฉด”



เล็กน้อย และแตกรากตามข้อเมื่อเจริญเติบโตในน้ำ ความยาวประมาณ 5.5 - 15 มิลลิเมตร ใบเป็นใบประกอบคล้ายใบกระถิน โดยใบจะหุบในยามกลางคืน จึงเป็นที่มาของชื่อ "ผักรูนอน" ดอกเป็นช่อเล็ก ๆ สีเหลือง ผลเป็นฝักโค้งงอเล็กน้อย มีลักษณะแบน มีเมล็ด 4 - 10 เมล็ด เปลือกหุ้มเมล็ดมีสีน้ำตาล ลักษณะแข็ง สามารถขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ดหรือใช้ลำต้นมาปักชำ

ผักกระเฉดเจริญเติบโตได้ดีในระดับน้ำที่ความลึก 30 - 80 เซนติเมตร โดยหยั่งรากลงสู่พื้นดินแล้วแผ่ขยายลำต้นออกไป มีอัตราการไหลของน้ำในระดับต่ำ ได้รับแสงแดดเต็มที่ตลอดวัน อุณหภูมิและความชื้นสูง ดังนั้นในฤดูหนาวอัตราการเจริญเติบโตจะต่ำกว่าในฤดูฝนและฤดูร้อน รวมทั้งการเจริญเติบโตในภาวะดินน้ำกร่อย และดินเค็ม ส่งผลกระทบต่ออัตราการเจริญเติบโตของผักกระเฉดด้วยเช่นกัน ในธรรมชาติสามารถพบการเจริญเติบโตของผักกระเฉดในระดับน้ำสูงสุดถึง 3 เมตร และเมื่อถึงฤดูร้อนระดับน้ำในลำคลองลดลง ผักกระเฉดก็สามารถยังชีพอยู่ได้ โดยปรับตัวให้ข้อปล้องสั้นลง ไม่มีฟองน้ำหุ้มและแตกแขนงยอดและแตกแขนงลง ราก ใบ และดอก จะมีขนาดเล็กลงตามไปด้วย

สำหรับองค์ประกอบทางโภชนาการของผักกระเฉด พบว่า ผักกระเฉด 100 กรัม ให้พลังงาน 184 กิโลจูล (kilojoule) ทั้งนี้เมื่อวิเคราะห์ส่วนที่รับประทานได้ของผักกระเฉด 100 กรัม พบว่าประกอบด้วย ความชื้น 89.48 กรัม โปรตีน 6.4 กรัม ไขมัน 0.4 กรัม คาร์โบไฮเดรต 0.8 กรัม กากใยอาหาร 1.8 กรัม เถ้า 1.2 กรัม แคลเซียม 887 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส



7 มิลลิกรัม เหล็ก 5.3 มิลลิกรัม วิตามินเอ 5155 IU (International Unit) วิตามินบีหนึ่ง 0.12 มิลลิกรัม วิตามินบีสอง 0.14 มิลลิกรัม ไนอาซิน (วิตามินบีสาม) 8.2 มิลลิกรัม และวิตามินซี 1.8 มิลลิกรัม ดังนั้นจะเห็นว่า ผักกระเฉดเป็นพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงอีกชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีปริมาณโปรตีนในระดับสูง จึงมีแนวคิดนำไปใช้เป็นพืชอาหารสัตว์เพื่อเสริมโปรตีนในประเทศออสเตรเลียด้วย

ปลูกผักกระเฉด

เป็นที่น่าแปลกใจสำหรับผู้ไม่รู้เช่นผู้เขียนที่แหล่งปลูกผักกระเฉดแหล่งใหญ่ของประเทศอยู่ไม่ใกล้ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร นั่นคือ จังหวัดสมุทรปราการ โดยเฉพาะในเขตพื้นที่อำเภอบางพลี อาณาบริเวณรอบ ๆ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมินั่นเอง พื้นที่ปลูกผักกระเฉดทั้งจังหวัดรวม 1,202 ไร่ ผลผลิตรวม 11,693 ตัน มูลค่าสูงถึง 94 ล้านบาท (ปี 2556) โดยปลูกในเขตอำเภอบางพลีและอำเภอบางเสาธง จำนวนเกษตรกรทั้งสิ้น



ลักษณะสำคัญอีกประการหนึ่งคือ เป็นพืชที่มีความสามารถในการตรึงไนโตรเจนจากอากาศ ผ่านการอยู่ร่วมกันแบบพึ่งพาอาศัยระหว่างแบคทีเรียในดินกับพืช โดยแบคทีเรียที่เฉพาะเจาะจงกับผักกระเฉด คือ *Allorhizobium undicola* และ *Devosia neptuniae* เริ่มจากพืชจะส่งสัญญาณทางเคมี สารนี้จะไปกระตุ้นการทำงานของ nod gene ในแบคทีเรีย เมื่อยีนนี้ทำงานจะกระตุ้นให้แบคทีเรียสร้างและปล่อยสารที่กระตุ้นให้รากพืชโค้งงอและเกิดการแบ่งตัวของเนื้อเยื่อเจริญจนเป็นปม และผนังเซลล์พืชจะอ่อนตัวลง จนแบคทีเรียสามารถเข้าสู่เซลล์ได้ แบคทีเรียนี้จะรวมไนโตรเจนเข้ากับออกซิเจนหรือไฮโดรเจน และเปลี่ยนให้เป็นส่วนผสมที่พืชสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เช่น แอมโมเนีย เป็นต้น

204 ราย (คิดเล่น ๆ เกษตรกรแต่ละรายทำรายได้จากการปลูกผักกระเฉดขายอย่างเดียว ไม่ต่ำกว่าปีละ 4.5 แสนบาท สูงกว่าเงินเดือนของข้าราชการชั้นผู้น้อยทั้งปีเลยทีเดียว)

ช่วงกลางเดือนมีนาคม 2557 ที่ผ่านมา ผู้เขียนได้มีโอกาสไปสนทนาแลกเปลี่ยนกับเกษตรกรนักปลูกผักกระเฉดที่อำเภอบางพลี ด้วยความร่วมมืออย่างดีจากคุณชุตินา เชาว์ช่างเหล็ก นักส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ สำนักงานเกษตรอำเภอบางพลี สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรปราการ เกษตรกรท่านนั้นคือ คุณสำรวย จุ้ยนิยม อยู่ที่หมู่ 10 ตำบลบางโจลง อำเภอบางพลี ท่ามกลางอากาศอันร้อนอบอ้าวและสายลมอันเจียบสงบ

การปลูกผักกระเฉดของคุณสำรวย จะใช้พันธุ์จากแหล่งปลูกในพื้นที่ ทั้งแปลงเดิมของตนเองและแปลงของเกษตรกรรายอื่น ด้วยการคัดเลือกต้นที่มีลักษณะดี คือ เป็นต้นที่มีข้อปล้องยาวและกรรเชียง (กิ่งแขนง) แฝสม่าเสมอ และสามารถปลูกได้ตลอดปี แต่หากเป็นฤดูหนาวอากาศเย็นการเจริญเติบโตและการยืดข้อปล้องของผักกระเฉดจะน้อยกว่าฤดูอื่น

การเตรียมพื้นที่ปลูก หากเป็นพื้นที่ใหม่จะไถเตรียมดินให้หน้าดินเป็นดินเลน แต่ถ้าเป็นบ่อเลี้ยงปลา จะใช้วิธีการไถย่ำให้หน้าดินเป็นเลน ระยะปลูก 30 x 30 เซนติเมตร ปลูกจำนวน 2 ต้น/หลุม ใช้วิธีการปักดำในน้ำ ระดับน้ำประมาณ 50 เซนติเมตร โดยปล่อยน้ำขังแปลงประมาณ 1 - 3 วัน จากนั้นระบาย



“ บางทีอาจจะเลิกอาชีพปลูกผักกระเฉด เพราะมีปัญหาเรื่องที่ดิน เนื่องจากที่ดินบริเวณนั้น เกษตรกรเป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์น้อยมาก ส่วนใหญ่เป็นของบริษัทหรือนายทุนรายใหญ่ ซึ่งซื้อไว้เพื่อทำธุรกิจและโรงงานอุตสาหกรรม ในอนาคตไม่แน่ว่าแปลงผักกระเฉดและบ่อปลาสดจะยังคงหลงเหลืออยู่ในพื้นที่ดังกล่าวได้หรือไม่ เมื่อราคาที่ดินในย่านนั้นถีบตัวสูงขึ้นอย่างน่าตกใจ แรงจูงใจในการขายที่ดินที่ทำการเกษตรทิ้งก็เป็นไปได้สูง ”

น้ำชลประทานให้แห้ง ระบายน้ำในอัตรา 5 - 7 กิโลกรัม/ไร่ เพื่อ
 ความเป็นกรดของดิน ทั้งไว้ประมาณ 2 สัปดาห์ เพื่อให้ราก
 เจริญเติบโตและแตกยอดอ่อน หลังจากนั้นระบายน้ำเข้าแปลง
 ให้ความลึกประมาณ 10 เซนติเมตร โดยเพิ่มระดับน้ำไปเรื่อย ๆ
 ตามระดับการเจริญเติบโตของผักกระเฉดใช้เวลาประมาณ
 7 วัน จะได้ระดับน้ำที่ 80 เซนติเมตร จึงรักษาระดับน้ำไว้ที่ระดับ
 นี้จนสามารถป้องกันกำจัดได้เดือนพฤษภาคม ในอัตราความเข้มข้น
 20 ซีซี/ไร่

เมื่อผักกระเฉดอายุประมาณ 20 - 25 วัน คุณสำรวจ
 จะมองเห็นหนอนในแปลงปลูก โดยเชื่อว่าหนอนจะไปช่วยให้
 ผักกระเฉด พอกนมให้ขาว และทำให้เกิดการเรียง รวมทั้งลด
 ปริมาณไส้เดือนกินผัก และเกิดพังพืด เพิ่มออกซิเจนในน้ำ
 ซึ่งแสงแดดส่องลงไปใต้น้ำมากเกินไปซึ่งช่วยให้ไม่เกิด
 โรคใบไหม้ และทำให้น้ำใส ช่วงอายุดังกล่าวจะมีการใส่ปุ๋ย
 สูตร 15 - 15 - 15 หรือ สูตร 18 - 12 - 6 ในอัตรา 25 - 35
 กิโลกรัม/ไร่ และพ่นสารเคมี โดยใช้สารเคมีและฮอร์โมน
 ผสมกันและฉีดพ่นไปในคราวเดียวกัน ในอัตราน้ำ 20 ลิตร
 ผสมสารเคมีและฮอร์โมนต่าง ๆ คือ ฮอร์โมนเร่งการเจริญเติบโต
 200 ซีซี ฮอร์โมนเร่งยอด 60 - 80 ซีซี จุลินทรีย์ป้องกันหนอน
 200 ซีซี สารผงทำให้แตกกรรเชียง 200 ซีซี และสาร
 เคมีป้องกันเชื้อรา 30 ซีซี โดยโรคและแมลงศัตรูพืชที่สำคัญ
 คือ หนอนกระทู้ โรคใบร่วงจากเชื้อรา และโรคเน่าจากเชื้อรา
 ถ้าหากเกิดฝนตกหนัก จะทำให้ไหม้แตก ลำต้นดำซ้ำไม่เป็น
 ใจในการรองตลาด





ตลาดหลักของผักกระเฉดในพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ คือ ตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง และตลาดจังหวัดชลบุรี โดยพ่อค้าคนกลางจะมารับซื้อโดยตรงจากเกษตรกรถึงแปลงผลิต อย่างไรก็ตาม คุณสำรวยเล่าว่า บางทีอาจจะเลิกอาชีพปลูกผักกระเฉด เพราะมีปัญหาเรื่องที่ดิน เนื่องจากที่ดินบริเวณนั้น เกษตรกรเป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์น้อยมาก ส่วนใหญ่เป็นของบริษัทหรือนายทุนรายใหญ่ ซึ่งซื้อไว้เพื่อทำธุรกิจและโรงงานอุตสาหกรรม ในอนาคตไม่แน่ว่าแปลงผักกระเฉดและบ่อพลาสติกจะยังคงหลงเหลืออยู่ในพื้นที่ดังกล่าวได้หรือไม่ เมื่อราคาที่ดินในย่านนั้นถีบตัวสูงขึ้นอย่างน่าตกใจ แรงจูงใจในการขายที่ดินที่ทำการเกษตรทั้งก็เป็นไปได้สูง

สำหรับการเก็บเกี่ยวผลผลิต จะเริ่มเก็บเกี่ยวเมื่อผักกระเฉดอายุประมาณ 30 - 45 วัน จนกระทั่งอายุประมาณ 80 วัน โดยเว้นช่วงการเก็บเกี่ยวประมาณ 6 - 7 วัน ในแต่ละรอบ จึงจะรื้อปลูกใหม่ ช่วงการปลูกดังกล่าวในอดีตจะสามารถเก็บผลผลิตได้ถึง 10 - 13 ครั้ง หากเมื่อทำอากาศยานสุวรรณภูมิเปิดให้บริการ จำนวนรอบของการเก็บเกี่ยวเหลือเพียง 4 - 6 ครั้ง สูงสุดไม่เกิน 8 ครั้ง คุณสำรวยเล่าอย่างติดตลกว่า สงสัยผักกระเฉดตกใจเสียงเครื่องบิน โดยใน 1 ปีสามารถปลูกผักกระเฉดได้ประมาณ 4 รอบ และสามารถเลี้ยงพลาสติกในแปลงผักกระเฉดได้ด้วย

วิธีการเก็บผลผลิตของเกษตรกรในจังหวัดสมุทรปราการ จะมี 2 ลักษณะ คือ เก็บเป็นผักสั้น ความยาวประมาณ 70 เซนติเมตร โดยมีมัดรวมเป็นกำ กำหนึ่งประมาณ 10 - 11 ยอด รวมให้ได้ 10 กำ จึงจัดใส่ในถุงพลาสติกใส พื้นที่ปลูก 1 ไร่จะได้ผลผลิตประมาณ 125 ถุง ราคาขายส่งอยู่ที่ถุงละประมาณ 50 บาท สำหรับการเก็บครั้งที่ 1 - 3 ส่วนการเก็บครั้งที่ 4 - 6 ราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 40 - 45 บาท แต่ถ้าหากเป็นฤดูฝน (สิงหาคม-ตุลาคม) และฤดูหนาว (ธันวาคม - กุมภาพันธ์) ราคาผลผลิตเฉลี่ยจะขยับสูงขึ้นที่ราคาถุงละ 70 - 80 บาท

ลักษณะที่ 2 คือ การเก็บผักพอน ความยาวของผักกระเฉดประมาณ 1 เมตร นำมามัดรวมเป็นกำ โดย 1 กำมีจำนวน 8 ยอด จากนั้นนำผักกระเฉดจำนวน 25 กำ มามัดรวมเป็น 1 พอน





การได้ออกมาพูดคุยกับเกษตรกรเช่นคุณสำรวย และเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรระดับปฏิบัติการที่ใกล้ชิดกับเกษตรกร เป็นการเปิดอีกมุมมองหนึ่งของผู้เขียน และได้เห็นถึงความยากลำบากในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งคำแนะนำสำหรับพืชที่ไม่ใช่พืชหลัก แต่กลับเป็นพืชสำคัญของท้องถิ่นนั้น เนื่องจากงานวิจัยที่เกี่ยวกับพืชท้องถิ่นยังครอบคลุมไปไม่ถึง อีกทั้งการที่เกษตรกรเล่าถึงวิธีการดูแลพืชดังกล่าวให้ฟังนั้น จะเห็นได้ว่าเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ของตัวเกษตรกรเองและเพื่อนเกษตรกรด้วยกันเอง โดยมีคำโฆษณาของบริษัทผู้ผลิตผู้จำหน่ายปัจจัยการผลิตทางการเกษตรเป็นแหล่งข้อมูลสำคัญ ความพยายามของเกษตรกรที่จะลดต้นทุนการผลิตด้วยการผสมทุกอย่างลงในถังพ่นยาถึงเดียว โดยไม่คำนึงถึงประสิทธิภาพของสารเคมีแต่ละชนิดว่าส่งเสริมหรือยับยั้งกันอย่างไร



ปัจฉิมลิขิต

ผู้เขียนได้รับอีเมลจากคุณยิ่งยง โกมลมิศร์ เมื่อ ๒๒-๑๒-๒๕๖๑ ซึ่งเป็นไปอ่านคอลัมน์นี้ของคุณ เรื่อง หน้าของโลก - โลกของน้ำ ซึ่งตีพิมพ์ไปเมื่อเดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ว่า น่าจะมีผลิตภัณฑ์ในเรื่องของหน่วยวัดน้ำ เมื่อกลับไปตรวจสอบข้อมูลก็พบว่า เป็นจริงตามนั้น ผู้เขียนขอภัยและน้อมรับในความเห็นผิดและข้อเสนอนะที่แจ้งมาให้ทราบ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเป็นหนึ่งมิตรในแวดวงสื่อความรู้ทางวิชาการอันมีประโยชน์ยิ่ง หน่วยวัดน้ำที่ถูกต้องในบทความดังกล่าว น่าจะเป็นชื่อหน้าทีกล่าวถึงปริมาณในโลก คือ ลูกบาศก์เมตร มีใช้ ลูกบาศก์เมตร ตามที่ตีพิมพ์ไป (รู้สึกผิดที่ตรวจสอบงานของผู้เขียนผิดพลาด และจะระมัดระวังให้มากขึ้น ขอขอบคุณอีกครั้งหนึ่ง

ความรู้เหล่านี้ภายใต้ข้อจำกัดของการลดต้นทุน และการเพิ่มผลผลิตจะเกิดขึ้นได้อย่างไร คงเป็นคำถามที่ฝากไว้กับนักวิชาการเกษตรทุกท่านให้มาร่วมกันขบคิดงานวิจัยใช้ได้จริง น่าจะต้องเริ่มจากความต้องการของผู้ใช้มากกว่าความต้องการของผู้อยากให้ใช้ หรือท่านผู้อ่านคิดเห็นอย่างไร

(ขอบคุณ : คุณสำรวย จุ้ยนิยม / คุณชุตินา เซาว์ช่างเหล็ก / Department of Primary Industries and Fisheries, Queensland Government, Australia – ข้อมูล)



พบกันใหม่ฉบับหน้า....สวัสดี

อังคณา



(คำถามฉีกของ กองบรรณาธิการฟ้าไปฟ้า กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

E-mail : asuwannakoot@hotmail.com)

เพิ่มมูลค่า ยางก้อนถ้วย ด้วยการผลิตเป็น ยางเครพ

จากการที่ราคายางตกต่ำต่อเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ทำความเดือดร้อนให้แก่เกษตรกรชาวสวนยางเป็นอย่างมาก ชาวสวนยางก็พยายามที่จะหาทางลดต้นทุนการผลิตยาง ในขณะที่เดียวกันก็หาทางที่จะทำให้ยางมีมูลค่าเพิ่มขึ้น ดังนั้นจะเห็นว่าเกษตรกรชาวสวนยางหันมาให้ความสนใจทำยางก้อนถ้วยกันมากขึ้น เนื่องจากการทำยางแผ่นดิบจะต้องลงทุนในส่วนอุปกรณ์ทำแผ่น เช่น ถังรวบรวมน้ำยาง ตะกงถาดหรือตะกงดับ เมโทรแลค เครื่องจักรรีดยาง บ่อล้างยาง รถตากยาง และโรงทำยางแผ่น เป็นต้น ซึ่งจะต้องลงทุนประมาณ 5 บาทต่อยางแผ่น 1 กิโลกรัม และจากการที่สถานการณ์ราคายางตกต่ำ ชาวสวนยางไม่ยอมเพิ่มต้นทุนการทำยางแผ่น จึงหันมาทำยางก้อนถ้วย ซึ่งนอกจากจะทำง่ายแล้วยังขายได้เร็วกว่ายางแผ่นอีกด้วย เพราะยางก้อนถ้วยเป็นวัตถุดิบหลักสำหรับยางแท่ง

ชาวสวนยางภาคอีสานนิยมผลิตยางก้อนถ้วย

รายงานจากบทความของคุณปริดีเปรม ทัศนกุล นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสงขลา (ศูนย์วิจัยยางสงขลา) เรื่อง ขายยางก้อนถ้วยโดยตรง หรือจะแปรรูปเป็นยางเครพดี กล่าวว่า ปัจจุบันเกษตรกรผู้ปลูกยางทางภาคอีสานนิยมผลิตก้อนถ้วยกันมากขึ้น เนื่องจากใช้น้ำน้อย ประหยัดค่าแรงงาน ต้นทุนต่ำ และที่สำคัญยังมีเวลาไปทำกิจกรรมอย่างอื่นได้อีก จึงมักมีข้อสงสัยว่าเมื่อผลิตยางก้อนถ้วยแล้วจะนำไปขายทันทีหรือนำไปแปรรูปเป็นยางเครพต่อ อย่างไรให้คำตอบแทนสูงกว่ากัน และควรลงทุนหรือไม่ และมีปัญหาตามมาอีกว่า ถ้าผลิตยางเครพแล้วจะไปขายที่ไหน ล้วนแล้วแต่เป็นคำถามที่คาใจเกษตรกรชาวสวนยางหลาย ๆ ท่าน





ยางเครพ เป็นยางที่ได้จากการนำยางก้อนถ้วยรีดผ่านเครื่องจักรรีดเครพ (Creper) สัมที่สัมกดได้ชัดเจน คือ ยางที่รีดออกมามีลักษณะติดกันเป็นผืนยาวตามปริมาณของยางที่ป้อนเข้าเครื่อง และมาตรฐานของยางเครพคุณภาพดีจะจำกัดความหนาไม่เกิน 3 มิลลิเมตร ส่วนลายบนผืนยางจะต้องเป็นลายดอกที่ชัดเจน เพื่อให้ยางแห้งเร็วและมีความยืดหยุ่นดี ทนต่อแรงดึงสูงสุด



ยางเครพ

เมื่อทิ้งไว้หลายวัน ยางก้อนถ้วย แบ่งเป็น 3 ประเภทตามระดับความชื้น คือ ยางก้อนถ้วยสด หมดแห้ง ยางก้อนถ้วยสดเป็นยางที่มีอายุ 1 - 3 วัน ปริมาณความชื้นอยู่ที่ระดับ 45 - 55 เปอร์เซ็นต์ ผิวของก้อนยางจะมีสีขาวจนถึงสีเทาขุ่น เมื่อกดหรือสัมผัสจะมีความนุ่มและคืนตัวได้เร็ว ภายในก้อนยางจะมีช่องเหลวหรือน้ำเซรุ่มไหลออกมา ยางก้อนถ้วยหมด มีอายุของก้อนยาง 4 - 7 วัน ปริมาณความชื้นอยู่ที่ระดับ 35 - 45 เปอร์เซ็นต์ ผิวของก้อนยางมีสีเทาขุ่นจนถึงสีน้ำตาลอ่อน เมื่อกดหรือสัมผัสจะมีความนุ่มเล็กน้อยจนถึงแข็ง

ยางแผ่น ยางก้อนถ้วย และยางเครพ

คุณปริดีเปรม อธิบายความหมายของยางแต่ละชนิดให้เข้าใจอย่างง่าย ๆ ว่า ยางแผ่นดิบ ผลิตจากน้ำยางสด นำมาจับตัวด้วยกรดรีดเป็นแผ่นแล้วจึงให้แห้ง ความหนาบางของยางแผ่นจำกัดอยู่ที่ 3.2 - 3.8 มิลลิเมตร และมาตรฐานยางแผ่นดิบจะจำกัดความชื้นที่ระดับ 1 - 3%, 3 - 5% และ 5 - 7% ยางแผ่นดิบถ้าความชื้นเกินกว่า 7 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไป โอกาสที่ราจะเกิดขึ้นได้ง่าย จึงต้องนำยางแผ่นไปรมควันเพื่อให้ยางแห้ง และควันไม้จะมีสารป้องกันเชื้อราที่ช่วยเก็บยางให้นานขึ้น ยางแผ่นที่รมควันแล้วจะนำไปอัดก้อนหรืออัดแท่งขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้ หากนำไปอัดแท่งจะเรียก ยางแผ่นรมควันอัดแท่ง ถ้าอัดก้อนจะเรียก ยางแผ่นรมควันอัดก้อน ยางแผ่นรมควันแบ่งเป็น 6 ประเภท คือ RSS1X, RSS1, RSS2, RSS3, RSS4 และ RSS5

ยางก้อนถ้วย คือ ยางที่ทำให้จับตัวกันเป็นก้อนในถ้วยรับน้ำยาง ยางที่ได้จึงเป็นก้อนตามลักษณะถ้วยน้ำยาง ก้อนยางที่ผลิตได้จะมีสีขาวและสีจะคล้ำขึ้น ความชื้นจะค่อย ๆ ลดลง

กดหรือสัมผัสจะมีความนุ่มเล็กน้อยจนถึงแข็ง ก้อนยางเริ่มแห้งโดยไม่มีช่องเหลวไหลออกมา ส่วน ยางก้อนถ้วยแห้ง มีอายุของก้อนยางมากกว่า 15 วันขึ้นไป ปริมาณความชื้นน้อยกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ ผิวของก้อนยางมีสีน้ำตาลเข้ม มีความแห้งและแข็ง ส่วน ยางเครพ เป็นยางที่ได้จากการนำยางก้อนถ้วยรีดผ่านเครื่องจักรรีด



ยางก้อนถ้วยรีดผ่านเครื่องจักรรีดเครพ



เครพ (Creper) สิ่งที่สังเกตได้ชัดเจน คือ ยางที่รีดออกมามีลักษณะติดกันเป็น ผืนยาวตามปริมาณของยางที่ป้อนเข้าเครื่อง และมาตรฐานของยางเครพคุณภาพ ดีจะจำกัดความหนาไม่เกิน 3 มิลลิเมตร ส่วนลายบนผืนยางจะต้องเป็นลายดอก ที่ชัดเจน เพื่อให้ยางแห้งเร็วและมีความยืดหยุ่นดี ทนต่อแรงดึงสูงสุด

ยางเครพมีหลายคุณภาพชั้น ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบยางที่นำมาผลิต เช่น เศษยางสกรปรกปนดิน เมื่อมารีดผ่านเครื่องเครพจึงเรียกว่า **ยางซีเครพดิน** ถ้า เป็นยางที่จับตาจากทางน้ำยางมาผลิต เรียกว่า **ยางเครพทางน้ำยาง** หรือ มีชื่อ อีกอย่างหนึ่งว่า **ยางสกิมเครพ** แต่ถ้าทำจากน้ำยางสด เรียกว่า **ยางเครพเหลือง** เป็นต้น

“การนำยางก้อนด้วยคุณภาพดีมาผลิตเป็นยางเครพก็จะได้ยางเครพ คุณภาพดี สามารถส่งโรงงานผลิตยางเครพโดยตรง เช่น โรงงานรองเท้าน โรงงาน ยางล้อ หรือขายให้กับโรงงานยางแห่งที่กระจายอยู่ทั่วภูมิภาคได้”

คุณปริดีเปรม อธิบายถึงคุณภาพของยางเครพว่า ยางเครพที่ผลิตจากยาง ก้อนด้วยคุณภาพดี แบ่งเป็น 3 เกรด ตามปริมาณสิ่งสกปรกและปริมาณความชื้น ยางเครพที่ผืนนาน 15 - 20 วัน จะมีความชื้นเหลืออยู่ประมาณ 10 - 15 เปอร์เซ็นต์ แต่ถ้าหากเก็บไว้นานหนึ่งเดือนขึ้นไป ความชื้นจะเหลืออยู่น้อยกว่า 7 เปอร์เซ็นต์ แต่หากความชื้นที่น้อยกว่า 1 เปอร์เซ็นต์ สามารถนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ได้ โดยส่วนใหญ่แล้วมักจะนำยางเครพเหล่านี้เข้าสู่กระบวนการผลิตเป็นยางแห่ง ต่อไป

ยางก้อนด้วยคุณภาพดีจะผลิตเป็นยางเครพเกรดสูง

คุณปริดีเปรม อธิบายต่ออีกว่า การผลิตยางก้อนด้วยคุณภาพดีจะสามารถ ผลิตเป็นยางเครพหรือยางแห่งเกรดสูง คือ STR10 ยางก้อนด้วยที่ใช้กรดฟอรั่มิค จับตัวยางจะมีคุณภาพดีกว่ายางก้อนด้วยที่จับตัวเอง คือมีความยืดหยุ่นดีกว่า ไม่ใช้กรดฟอรั่มิค โดยใช้กรดฟอรั่มิคจับตัวยางในถ้วยรองรับน้ำยาง ใช้ระยะเวลา ในการจับตัวยางสมบูรณ์ประมาณ 45 นาที เช่นเดียวกับยางก้อนที่จับตัวน้ำยาง

ในกระบะ ภาชนะรองรับน้ำยางต้องสะอาด ยางก้อนด้วยที่ใช้กรดจับตัวจะได้ยางที่จับตัวดี อย่างสมบูรณ์ยางจะจับตัวดีกว่าไม่ใช้กรด เมื่อ จับตัวดีแล้วให้ตะแคงถ้วยยางเพื่อให้ น้ำเซรั่ม ไหลออกมาจากถ้วยยาง และจะสามารถ จะจับตัวได้อีก เนื่องจากเซรั่มมีฤทธิ์เป็นกรด เป็นการลดปริมาณการใช้กรดในวันถัดไป หากกรดน้ำยางด้วยระบบกรด 2 วันเว้น 1 วัน ให้ลดปริมาณการใช้กรดลงครึ่งหนึ่ง และ ที่สำคัญเกษตรกรจะต้องไม่ใส่ซีลีโปหรือ สารปลอมปนใด ๆ ลงในน้ำยาง เช่น เกลือ น้ำส้มควันไม้ น้ำหมักชีวภาพ หรือยางตาย เพราะจะทำให้คุณสมบัติของยางต่ำลง ไม่ว่า จะเป็นค่าความสกรปรก ความยืดหยุ่น เป็นต้น

“เกษตรกรไม่ควรกรดยางเกินกว่า 4 มัด หากเกินกว่านี้ น้ำยางจะหกหล่น ยาง ที่กรด 6 มัด ปริมาณเนื้อยางแห่งของยาง ในวันรุ่งขึ้นอยู่ที่ 60 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่ พ่อค้ารับซื้อจะประเมินที่ 50 เปอร์เซ็นต์ ยิ่งกรดถึง 8 มัด จะถูกกดราคาให้มีปริมาณ น้ำยางแห่งต่ำลง 10 - 15 เปอร์เซ็นต์”

คุณปริดีเปรม อธิบาย



ยางก้อนด้วย



เมื่อรวบรวมยางก้อนถ้วยสดได้ปริมาณมากพอแล้ว นำมาวางกองบนพื้นซีเมนต์ที่สะอาด ยางก้อนถ้วยสดหากจะนำ
มาผลิตเป็นยางเครพทันที ค่าความยืดหยุ่นของยางจะอยู่ที่ระดับ
28 - 29 ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อคุณสมบัติของยางแท่ง STR10
จะต้องมีต่ำกว่า 30 แต่ถ้าปมทิ้งไว้นานเกินกว่า 30 วัน จะทำให้
ค่าความยืดหยุ่นของยางเพิ่มขึ้น 5 - 7 หน่วย แต่ถ้าจะนำยาง
สดที่ผลิตใหม่ ไปผลิตเป็นยางแท่ง ควรบ่มยางเครพไว้ไม่น้อย
กว่า 20 วัน จะสามารถเพิ่มค่าความยืดหยุ่นของยางได้เช่นกัน

การผลิตยางเครพจากยางก้อนถ้วยคุณภาพดี

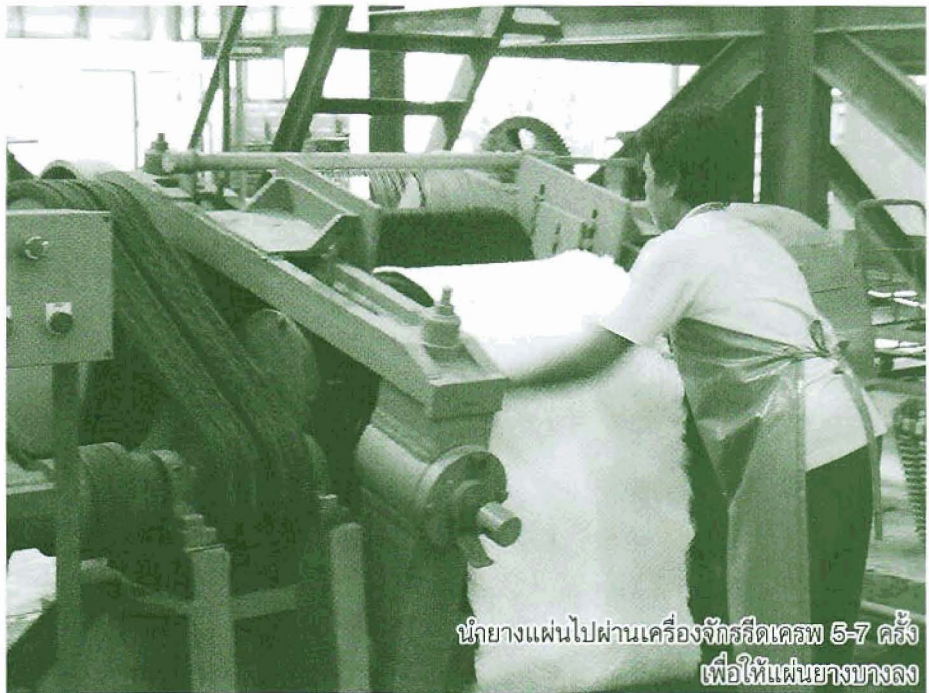
กรณีที่จะนำยางก้อนถ้วยมาผลิตเป็นยางเครพ
วิธีการรวบรวมยางก้อนถ้วยสดใน
ปริมาณที่มากพอ วางกองไว้บน
พื้นซีเมนต์ที่สะอาด นำยางก้อนสด
น้ำหนัก 15 - 20 กิโลกรัม ผ่าน
เครื่องรีดเครพดอกหยาบที่มีน้ำหล่อ
ลื่นอยู่กลิ้งเพื่อเป็นการชะล้าง
และตากแดดให้หลุดออกไปได้ง่าย
และดีเยี่ยม ยางเมื่อผ่านเครื่อง
รีดเครพแล้ว ๆ ครั้งจะสะอาดขึ้นตาม
ลำดับ ยางที่เป็นก้อนใหญ่จะถูกบด
เป็นชิ้น และผสมกันเพื่อให้ยางเป็น
ชิ้นขนาดเล็กลง หากมีเศษยาง
เกาะที่ล้อให้เก็บยางผ่านเครื่องรีด
อีกครั้ง ยางที่ผ่านเครื่องรีดเครพจะ
ถูกผสมน้ำผสมกันและจับตัวติดกัน
ผลิตยางที่ผ่านไปประมาณ 10 ครั้ง

ยางที่เป็นก้อนจะถูกบดและรีดให้เนื้อยางมีความสม่ำเสมอมาก
ขึ้นและจะได้แผ่นยางที่ติดกันเป็นผืนยาวประมาณ 5 เมตร หลัง
จากนั้นนำยางแผ่นไปผ่านเครื่องรีดเครพดอกกลางหรือดอก
และรีดอีก 5 - 7 ครั้ง เพื่อให้แผ่นยางมีความบางลง ต่อจากนั้นนำ
ยางแผ่นไปตั้งให้แห้งในบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก โดยใช้
ระยะเวลาในการแห้งไม่น้อยกว่า 20 วัน หากต้องการให้ยางแห้ง
เร็วขึ้น อาจต้องนำยางไปอบให้แห้ง

คุณปริดีเปรม กล่าวว่า ลักษณะภายนอกของยางเครพ
ที่ดีนั้น เมื่อมีสีร่าวมเทาเล็กน้อย ความหนาของแผ่นประมาณ
1.5 มิลลิเมตรโดยเฉลี่ย มีปริมาณเนื้อยางแห้งเฉลี่ย 75 เปอร์เซ็นต์
ของน้ำหนักสดได้นำไปผึ่งให้แห้งในโรงเรือนที่มีอากาศถ่ายเท
สะดวกประมาณ 15 - 25 วันเพื่อรอจำหน่าย ยางที่แห้งแล้ว
จะมีสีเหลืองอมน้ำตาล มีปริมาณเนื้อยางแห้งเฉลี่ย 95 - 97
เปอร์เซ็นต์ ถ้าปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้นมากกว่า 3 ตันต่อวัน

ควรเพิ่มเครื่องรีดเครพชนิดดอกหยาบเพื่อความเร็วใน
การผลิต

คุณปริดีเปรม กล่าวต่ออีกว่า เนื่องจากเกษตรกรที่
ผลิตยางก้อนถ้วยถูกตรึงราคา 10 - 15 เปรอร์เซ็นต์ ของราคา
จำหน่าย ผลมาจากการประเมินความขึ้นในยางก้อนถ้วยด้วย
สายตา ยิ่งผลิตจำนวนมิดกรีตมากขึ้น เกษตรกรก็ยิ่งขาดทุน
มากขึ้นด้วย แต่หากผลิตเป็นยางเครพจะต้องลงทุนเพิ่ม
ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 2 บาท เมื่อจำหน่ายจะได้ราคาเพิ่ม
ขึ้น กิโลกรัมละไม่ต่ำกว่า 10 บาท โรงงานยางแท่งที่จะรับซื้อ
ยางเครพจากเกษตรกรมักจะมี ความกังวลไม่มั่นใจในคุณภาพ
ที่อาจจะมีการปลอมปนปะปนอยู่ในส่วนของยางเครพ



นักยางแผ่นไปผ่านเครื่องจักรรีดเครพ 5-7 ครั้ง
เพื่อให้แผ่นยางบางลง

“สำหรับเกษตรกรชาวสวนยางภาคตะวันออกเฉียง
เหนือที่นิยมผลิตยางก้อนถ้วยอยู่แล้ว สามารถนำมาผลิตเป็น
ยางเครพที่สามารถเพิ่มมูลค่าได้ไม่แพ้กับการทำยางแผ่นดิบ
ปัจจุบันโรงงานแปรรูปยางมีอยู่ทุกภาคของประเทศ ดังนั้นไม่
ว่าจะเป็นยางแผ่น ยางก้อนถ้วย หรือยางเครพ ล้วนแต่เป็น
ทางเลือกให้เกษตรกรตัดสินใจได้ไม่ยาก ตลาดรับซื้อจะเป็นสิ่ง
ที่ช่วยให้เกษตรกรเลือกผลิตยางแต่ละประเภทที่จะเพิ่มมูลค่า
ยางที่ตนผลิต” คุณปริดีเปรม กล่าว

หากเกษตรกรที่สนใจจะผลิตยางเครพ สามารถ
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ศูนย์วิจัยยางทั่วประเทศ และที่
ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสงขลา (ศูนย์วิจัยยางสงขลา)
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โทรศัพท์ 0-7458-6725-30
ได้ทุกวันในเวลาราชการ





ผักกระสัง...

ผักหาง่าย แต่ไม่มีใครชอบกิน

จากโต๊ะบอกลฉบับนี้เป็นเรื่องการแนะนำสมุนไพรใกล้ตัวที่มีประโยชน์ของสุขภาพร่างกาย สมุนไพรชนิดหนึ่งที่หลายคนคงเคยเห็นกันจนชินตา แต่กับบางคนก็อาจจะไม่รู้จักลสมุนไพรมันเลยก็เป็นได้

ผักกระสัง พืชล้มลุก สูงประมาณ 10 - 20 เซนติเมตร ลำต้นอวบสีขาวใส เพราะหักง่าย ใบเดี่ยวสีเขียวออกจากรากลำต้นในลักษณะตรงข้าม ใบเป็นรูปหัวใจขอบใบเรียบ แผ่นใบหนาเป็นคลื่นเล็กน้อย ออกดอกเป็นช่อตามปลายยอด ช่อดอกมีสีเขียวอ่อนหรือสีครีม

จุดเริ่มต้นของการค้นหาขอมูล

ผักกระสัง เริ่มจากมีผู้ใหญ่ท่านหนึ่งแนะนำว่า ผักกระสังเป็นผักที่มีประโยชน์มาก สามารถช่วยรักษาอาการผิดปกติทางร่างกายได้หลายชนิด น่าจะมีการนำเสนอมือให้อ่านผลิใบได้ รู้จักกับสมุนไพรมันได้มากขึ้น

จากการค้นหาขอมูลพบว่าผักกระสังมีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ผักกูด ผักซากกล้วย ผักราชวงษ์ ซากรด ผักสังเขมา หรือตาฉีโผ อยู่ในวงศ์ PEPEROMIAEAE ผักกระสัง 100 กรัม ให้พลังงาน 10 แคลอรี พร้อมด้วยวิตามินซี

15 มิลลิกรัม อีกทั้งยังมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ มีเบต้าแคโรทีนสูง จึงได้ชื่อว่า เป็นผักต้านมะเร็งอีกชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะการรับประทานเป็นผักสด

นอกจากการรับประทานแล้ว ยังมีการนำผักกระสังมาตำเพื่อพอกฝี หรือคั้นเอาน้ำทาแผลฝีที่มีหนอง รักษาโรคกลากปิดลักเปิด แก้ไข้ แก้ปวดข้อ ข้ออักเสบ รักษาเริม หรือใช้ใบผักกระสังชงยากับน้ำชาโลมที่ระเหยเพื่อให้ศิระเย็น ป้องกันผมร่วง ทำให้ผมนุ่ม



ผักกระสังเป็นพืชที่หาได้ง่าย แต่คนไม่ค่อยให้ความสนใจ พบเห็นได้บ่อยโดยเฉพาะช่วงฤดูฝน มักอยู่ในที่ขึ้น รอบกระถางต้นไม้ เป็นผักที่หลายคนชอบถอนทิ้งอยู่เสมอ เนื่องจากคนไม่นิยมนำมารับประทาน ทั้งที่มีรสชาติดีมาก

เป็นอีกหนึ่งพืชสมุนไพรที่อยากให้ผู้อ่านได้ลองรับประทาน เผื่อว่าจะเป็นรสชาติที่ชื่นชอบ อร่อยแล้วยังแถมด้วยสุขภาพที่ดี

ขอมูล : www.kasetporpeangclub.com
ภาพ : www.bhansanrak.com



พบกับใยมะพร้าวฉบับที่
บรรณาธิการ
E-mail: haripoonchai@hotmail.com

ใยมะพร้าว ตำวโหม่งการวิจัยและพัฒนาการเกษตร

- วัตถุประสงค์** ❖ เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลการดำเนินงานของหน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
- ❖ เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับนักวิจัย และนักวิจัยกับผู้สนใจ การแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
- ❖ เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็นพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป

ที่ปรึกษา : ดำรงดี จิระสุทัศน์ วิไลวรรณ พรหมคำ พรพรรณนีย์ วิชชาชู

บรรณาธิการ : ประภาส ทรงหงษา
กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณภูมิ อุดมพร สุพคุณร์ พนารัตน์ เสรีทวีกุล จินตน์กานต์ งามสุทธา
ช่างภาพ : กัญญาณัฐ ไร่แดง ลิทธิชัย ทวีทรัพย์แสนดี
บันทึกขอมูล : ชวิชัย สุวรรณพงศ์ อภรณ์ ต่ายทรัพย์
จัดส่ง : จารุวรรณ สุกเอี่ยม
สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 109
โทรศัพท์ : 0-2561-2825, 0-2940-6864 **โทรสาร** : 0-2579-4406
พิมพ์ที่ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อรุณการพิมพ์ **โทรศัพท์** : 0-2282-6033-4
www.aroonkanpim.co.th