

## มก. แนะนำเคล็ดลับการดูแลมะขามหวานให้ได้ปริมาณมาก คุณภาพดี

นักวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แนะนำเคล็ดลับในการปลูกมะขามให้ได้ฝักมาก เจ้าของสวนต้องดูแลตั้งแต่การเก็บเกี่ยวฝัก

**รศ.ฉลองชัย แบบประเสริฐ** อาจารย์ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดเผยถึงเคล็ดลับการดูแลมะขามหวานให้ได้ปริมาณมากและคุณภาพดีว่า “เจ้าของสวนต้องดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี ตั้งแต่เก็บเกี่ยวฝักหมดแล้วให้ตัดแต่งกิ่งไว้ในพุ่มต้นโปร่ง ตัดกิ่งจากโคนกิ่งใดกิ่งหนึ่งไปหาปลายกิ่งจะตัดกิ่งแห้ง กิ่งซี่เข้าไปในพุ่ม กิ่งฉีกหัก กิ่งเป็น โรคมแมลง และฝักแตก ฝักแห้งออก ถ้าปลายกิ่งพันชายพุ่มไปหาแสงได้จะเอาไว้ ยอดของพุ่มที่ไม่สามารถพ่นยาป้องกันแมลงและโรคได้ ให้นำตัดออกได้ ควรให้ปุ๋ย 15-15-15 ทางดิน โดยวัดจากชายพุ่มไปยังโคนต้นเป็นเมตรได้กี่เมตร เท่ากับกิโลกรัมของปุ๋ย ถ้าได้ 3 เมตร ให้ใส่ 3 กก. แล้วให้น้ำจนชุ่ม มะขามจะเริ่มแตกตาเจริญเป็นกิ่ง เมื่อแตกกิ่งใหม่ในระยะนี้ ควรพ่นด้วยยาป้องกันกำจัดแมลงด้วยยา “คาบาริล” เช่น เซฟวิน หรือ S-85 ผสมกับยาป้องกันกำจัดราแป้ง เช่น ไพราโซฟอส (ซาพอรอล) หรือ ไตรโพรลิน (อาฟูกาน) ผสมปุ๋ย ใบ 10-52-17 ที่มีอาการธาตุรอง และยาจับใบ 1-2 ครั้ง ช่วยให้กิ่งที่แตกใหม่สมบูรณ์และมีตา ดอก เมื่อช่อดอกเจริญควรพ่นยาป้องกันแมลงโดยเฉพาะเพลี้ยไฟและราแป้งขาวอีก 1-2 ครั้ง ก่อนดอกบาน”

ช่วงดอกบานให้น้ำปกติ ปล่อยให้แมลงผสม เมื่อติดฝักที่ 1-2 ขนาดยาว 1-2 ซม. ให้พ่นปุ๋ย 21-21-21 ที่มีอาหารธาตุรองทุก 10 วัน และป้องกันราแป้งด้วย จากนั้นใส่ปุ๋ยดอกในดินเมื่อติดฝักยาว 2-4 ซม. ต้นละ 2-3 เเช่ง ขนาดเช่งละ 20 กก. พ่นยาป้องกันแมลงและราในระยะฝักเจริญเติบโต ป้องกันหนอนเจาะฝักและราแป้ง และใส่ปุ๋ยทางดินเพิ่มขึ้นอาจใช้สูตร 15-15-15 ผสมกับยูเรีย อัตราส่วน 2:1 ปริมาณ ต่อต้นใส่เท่ากับที่ใส่ปุ๋ยให้ครั้งแรก พร้อมกับให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะฝนทิ้งช่วงกลางปีช่วงเดือน มิ.ย. - ก.ค. อย่าให้ขาดน้ำมิฉะนั้นจะเกิดรสเปรี้ยวเมื่อฝักสุก ยาป้องกันแมลงและรากต้องพ่นอยู่เสมอ

ช่วงปลายฝนในเดือน ก.ย. - ต.ค. ฝักจะแก่ ควรใส่ปุ๋ยทางดินด้วยปุ๋ยโปแตสเซียมสูง เช่น 13-13-21, 8-24-24 หรือ 9-24-24 หรือ 0-0-50 หรือ 0-0-60 ต้นละประมาณ 1-2 กก. แล้วแต่ขนาดของต้น เมื่อฝักสุกควรเก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวังไม่ให้ฝักแตก ฝักที่เก็บมา ควรแยกเป็นพันธุ์ และคัดขนาดใหญ่ กลาง เล็ก ฝักที่เก็บเกี่ยวบางครั้งพบคราบดำที่ฝัก เกิดจากกรดไขมันที่มุลของเพลี้ยจะอยู่ที่ผิวฝัก สามารถขจัดออกด้วยฟองน้ำหรือสก็อตไบร์ที่ชุ่มน้ำ และเอาฝักที่ขจัดล้างในน้ำไหล ผิวจะสวยและน้ำไม่เข้าเนื้อแล้วนำไปอบได้

นอกจากการดูแลต้นมะขามแล้ว อาจารย์ยังได้บอกวิธีอบฝักมะขามอีกว่าทำได้ 3 วิธี คือ 1. อบด้วยตู้แสงอาทิตย์ แบบของกรมส่งเสริมการเกษตร อุณหภูมิ 58- 60 C นาน 1 วัน 2. อบด้วยตู้อบไอร้อนจากแก๊ส อุณหภูมิ 70C นาน 30 นาที 3. นึ่งด้วยไอน้ำเดือด แต่วิธีนี้ไม่นิยมทำเพราะจะทำให้ผิวเปลือกคล้ำและต้องผึ่งให้แห้งหลังนึ่งซึ่งใช้เวลานาน จากนั้นจึงนำไปบรรจุใส่ถุงหรือกล่องพลาสติกเพื่อจำหน่ายต่อไป