

มะเขือประดับ

เสน่ห์ ไชยงาม



1. ความสำคัญ

1.1 บทนำ

มะเขือประดับ *Solanum mammosum* มีถิ่นกำเนิดในประเทศแถบอเมริกากลาง อยู่ในตระกูลเดียวกับพริก มะเขือเทศ มันฝรั่งและยาสูบ ซึ่งต้องการสภาพอากาศร้อนชื้น ซึ่งเจริญเติบโตเป็นพืชข้ามปี โดยทั่วไปมีขนาดทรงพุ่มสูงประมาณ 90-120 ซม. ทรงพุ่มกว้างประมาณ 60-90 ซม. มีการเจริญแบบไม่จำกัด ทรงพุ่มเกิดราก มีการเจริญของกิ่งแขนง ระบบรากเป็นรากแก้ว ใบเดี่ยวขนาดใหญ่เจริญสลับกัน มีขนเล็กๆบริเวณใบและต้น มีหนามแหลมคมทั่วทั้งใบและกิ่ง ดอกเป็นดอกสมบูรณ์เพศ มีสีม่วง ผลมีสีเหลืองจนถึงส้ม และมีขั้วผลเป็นปุ่ม 3-5 ปุ่ม

ผลผลิตของโครงการหลวงโดยเฉพาะผลผลิตไม้ดอกนั้นความแปลกใหม่เป็นสิ่งที่ต้องการของลูกค้า มะเขือประดับมีลักษณะผลที่มีขั้วผลเป็นปุ่ม 3-5 ปุ่ม คล้ายดาว และมีสีของผลมีสีเหลืองจนถึงสีส้มสดใส เป็นลักษณะเด่น เป็นที่สะดุดตาสร้างความสนใจของลูกค้าและนักท่องเที่ยวได้ ที่ จะหาซื้อผลผลิตและต้นกล้า ด้านราคาเป็นที่น่าพอใจ จึงทำให้เริ่มดำเนินการผลิตมะเขือประดับเพื่อการทดลองเก็บข้อมูลด้านการเจริญเติบโต ผลผลิต การดูแลรักษาและเพื่อการจำหน่ายต่อไป

1.2 สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

มะเขือประดับ ต้องการสภาพอากาศร้อนชื้น อยู่ที่อุณหภูมิที่ 22-30 องศาเซลเซียส จึงควรปลูกที่ระดับความสูงประมาณ 600 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ต้องการดินร่วนซุย ดินอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี pH 6.6 – 7.5 ไม่ควรปลูกมะเขือประดับซ้ำกับพื้นที่ที่เคยปลูกมะเขือเทศ พริก หรือยาสูบ

1.3 การตลาด

มะเขือประดับมีลักษณะเด่นคือ มีสีสดใสและ มีรูปร่างที่แปลกตา จึงทำให้ตลาดมีความต้องการใช้ในการ งานประดับตกแต่งสถานที่ เช่น โรงแรม หรือ กระจ่างดอกไม้ และการใช้งานของมะเขือประดับได้ใน 2 ลักษณะ คือ ปักแจกันตั้งกิ่ง และใช้ประดับในกระเช้า และตกแต่งอื่นๆ ได้ รากมะเขือประดับเฉลี่ยที่กิ่งละ 30 บาทและลูกละ 6 บาท

2. การขยายพันธุ์

2.1 วิธีการขยายพันธุ์

การเพาะเมล็ด โดยเพาะเมล็ดในถาดเพาะกล้า ที่มีส่วนผสมของ ทราย ขุยมะพร้าว ดินและ จี๋เถ้าแกลบ รดน้ำหลังเพาะประมาณ 10 วันจะเริ่มงอก



ภาพที่ 1 เมล็ดมะเขือประดับ



ภาพที่ 2 การเพาะเมล็ด

การปักชำกิ่ง นำกิ่งมาชำในวัสดุ ทรายและจี๋เถ้าแกลบ อัตรา 1:1 หลังการปักชำ ประมาณ 7 วัน จะเริ่มมีรากงอก และใบอ่อนแตกใบใหม่

2.2 การอนุบาล

หลังจากต้นกล้างอก 14 วัน ย้ายลงถุงดำขนาด 3x5 นิ้ว ในวัสดุปลูกประกอบด้วยปุ๋ยหมัก ทราย แกลบ จี๋เถ้าแกลบ อัตรา 1:1:1:1 รดปุ๋ยน้ำทุกวัน จนต้นกล้ามีอายุ 30 วัน จึงนำลงปลูก



ภาพที่ 3 ใต๋ถุงพร้อมปลูก



ภาพที่ 4 ปลูกอายุ 20 วัน



ภาพที่ 5 ใบมะเขือประดับ



ภาพที่ 6 กิ่งมะเขือประดับ



ภาพที่ 7 ดอกมะเขือประดับ

2.3 ช่วงระยะเวลาที่ใช้ขยายพันธุ์

ระยะที่เหมาะสมในการขยายพันธุ์ เดือน มีนาคม – เมษายน เพื่อนำลงปลูกในช่วงเดือน พฤษภาคม – มิถุนายน

3. การเตรียมแปลงปลูกและวิธีการปลูก

3.1 การเตรียมแปลง

ทำแปลงกว้าง 1 เมตร เว้นช่อง 70 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างหลุม 1.50 เมตร

3.2 การเตรียมดิน

ขุดดินตากแดดทิ้งไว้อย่างน้อย 14 วัน ใส่ปุ๋ยขาวในอัตรา 100-150 กรัม/ตรม. ปรับ pH ให้เหมาะสมอยู่ที่ 6.6-7.5

3.3 เทคนิควิธีการปลูก

ใช้การปลูกระบบคลั่งอาหาร ให้ขุดหลุมลึก 50-60 ซม. กว้าง 50 ซม. ใส่ปุ๋ยหมักปุ๋ยคอก อย่างละ 1 กิโลกรัม และปุ๋ย 12-24-12 อัตรา 50 กรัม โดยผสม คลุกเคล้ากับดิน และนำต้นกล้าลงปลูก

4. การดูแลรักษา

4.1 การจัดการด้านความเข้มของแสง

มะเขือประดับต้องการแสงแดดตลอดทั้งวันจะเจริญเติบโตได้ดีสามารถปลูกกลางแจ้ง โดยไม่ต้อง พรางแสง สามารถเจริญได้ในทุกช่วงแสง

4.2 การจัดการด้านอุณหภูมิ

อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตอยู่ระหว่าง 22- 30 องศาเซลเซียส ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 17 องศาเซลเซียส หรือสูงกว่า 35 องศาเซลเซียส พืชจะชะงักการเจริญ

4.3 ปุ๋ย

หลังจากปลูกประมาณ 14 วัน ใส่ปุ๋ย 46-0-0 ผสมกับ 15-15-15 อัตรา 1:1 ประมาณ 15 กรัม/ต้น และใส่ทุกๆ 10 วัน เมื่อมะเขือประดับเริ่มติดผล ใส่ปุ๋ย 13-13-21 อัตรา 20 กรัม/ต้น ทุกๆ 7 วันจนถึงเก็บเกี่ยว

4.4 โรคและศัตรูพืช

1. โรคใบหงิก (Leaf Curl) เกิดจากเชื้อไวรัส แก้ไขโดยขุดต้นทิ้งและเผาทำลาย ต้นที่เป็นโรค กำจัดแมลงพาหะ เช่น แมลงหวี่ขาว เพื่อลดการแพร่ระบาดของโรค

2. แมลงวันแดง เข้าทำลายระยะติดผล ทำให้ผลร่วง ป้องกัน โดยใช้เหยื่อ คือ โปรตีน ไฮโดรไลเสท นำมาผสมกับมาลาไธออน ฉีดพ่นพืชใกล้เคียงเป็นจุด ๆ หรือใช้กับดักกาวเหนียว

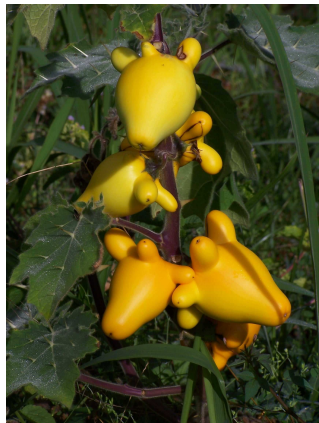
4.5 การให้น้ำ

ให้น้ำสม่ำเสมอ โดยใช้สายยางรด ให้น้ำเปียกหรือแฉะเกินไป

5. การเก็บเกี่ยว

5.1 ระยะเก็บเกี่ยว

อายุ 120 - 150 วันหลังปลูกเมื่อผลมะเขือ ประดับเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อนถึงสีส้ม



ภาพที่ 8 ผล



ภาพที่ 9 ทรงต้น

5.2 วิธีการเก็บเกี่ยว

ตัดกิ่งที่มีความยาว 60 ซม. ขึ้นไป ผลมีสภาพสมบูรณ์ มีปุ่มที่ขั้วผล 3-5 ปุ่มขึ้นไป ตัดแต่งหนามบริเวณกึ่ง ใบ และขั้วผลออก นำมาเข้ากำโดยมีผลสมบูรณ์ ใน 1 กำ มากกว่า 10 ผลขึ้นไป แล้วหุ้มด้วยผ้าชุบน้ำแล้วสวมถุงพลาสติกทับ บรรจุลงถุงพลาสติกเจาะรู ซึ่งมีลักษณะกรวยหุ้มเอาไว้



ภาพที่ 10 เก็บเกี่ยวผลผลิต



ภาพที่ 11 ลักษณะภายในผล

5.3 สภาพแวดล้อมขณะเก็บเกี่ยว (ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว)

เก็บเกี่ยวในช่วงเช้าตั้งแต่ เวลา 07.00 น. -10.00 น. หลังจากตัดแล้วให้แช่ในน้ำทันทีก่อนนำมาจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

6. การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

6.1 การแช่น้ำยา (ส่วนประกอบของน้ำยารักษาสภาพและวิธีการแช่)

แช่ในน้ำธรรมดา โดยแช่ในอุณหภูมิปกติ แช่ในถังพลาสติกสูงประมาณ 60 ซม.ที่มีน้ำอยู่ โดยปกิให้ผลหรือกิ่งเบียดกันจะทำให้เกิดรอยที่ผลได้

6.2 อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษา

สามารถรักษาในอุณหภูมิปกติได้ และสามารถยืดอายุการใช้งานได้โดยการเก็บในห้องเย็นที่อุณหภูมิ ประมาณ 4 – 10 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 12 ห่อผล



ภาพที่ 13 บรรจุถุงหุ้มดำสีและสติป

7. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

มะเขือประดับมีหนามแหลมคม ทั้งกิ่ง ใบ และข้าวผล ในการเก็บเกี่ยวจึงควรใส่ถุงมือหนังเพื่อป้องกันอันตรายจากหนาม