



การปลูกกล้วยหอมทอง

สถาบันวิจัยพืชสวน

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร 02-579-0151-8



หัวข้อ

- ลักษณะทางพฤกษศาสตร์
- พันธุ์และการปลูก
- การให้ปุ๋ย การให้น้ำ และการดูแลรักษา
- การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว
- การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย





ลักษณะทางพฤกษศาสตร์



ชื่อวิทยาศาสตร์ : Musa (AAA Group) “Kluai hom”

วงศ์ : Musaceae

กลุ่มย่อย : Gross Micheal

ชื่อท้องถิ่น : กล้วยหอม กล้วยหอมทอง

แหล่งที่ปลูก ได้แก่

ภาคเหนือ ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่

ภาคกลาง ได้แก่ ปทุมธานี สระบุรี นนทบุรี จันทบุรี

ภาคใต้ ได้แก่ เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี ชุมพร ประจวบคีรีขันธ์

ภาคอีสาน ได้แก่ หนองคาย สกลนคร





ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

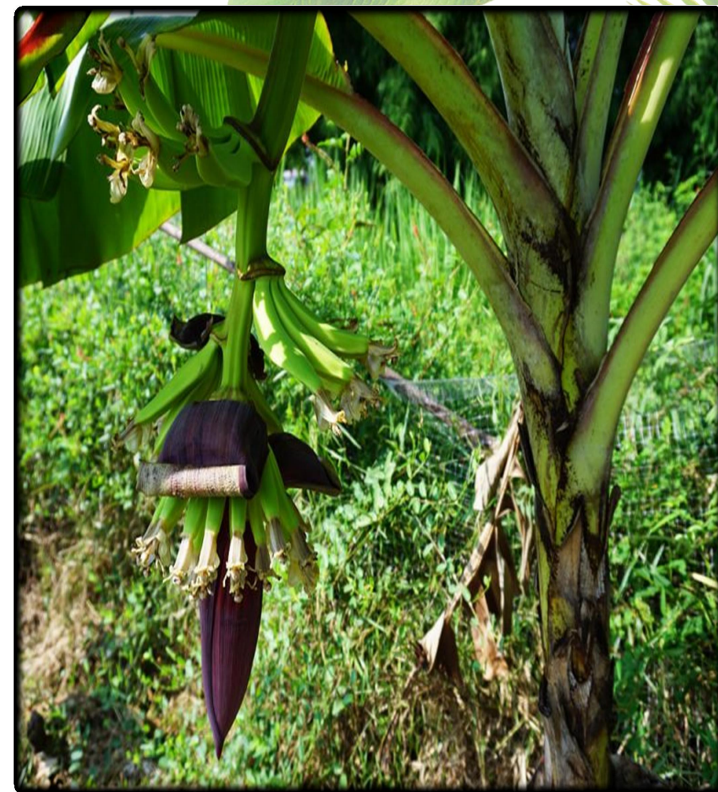


ลำต้น :

- ต้นแท้เป็นหัวอยู่ใต้ดิน
- ลำต้นเทียมสูง 2.5-3.5 เมตร เส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 20 เซนติเมตร
- กาบลำต้นด้านนอกมีสีเขียวปนเหลือง มีประดำหนา กาบด้านในสีเขียว อ่อนและมีเส้นลายสีชมพู

ใบ :

- ใบเดี่ยว เป็นแบบขนาน
- ก้านใบมีร่องค่อนข้างกว้าง และมีปีก
- เส้นกลางใบสีเขียว ใบอาจยาวได้ถึง 3 เมตร





ลักษณะทางพฤกษศาสตร์



ดอก :

- ดอกรวม เรียก “ปลี”
- มีขนอ่อนปกคลุมที่ก้านช่อดอก (ก้านเครือ)
- ใบประดับรูปไข่ ใบด้านนอกสีแดงแกมม่วงมีไข ใบด้านในมีสีส้มแกมแดง



ผล :

- เรียก “เครือ” มี 4 – 6 หวีต่อเครือๆ 12 - 16 ผลต่อหวี
- ปลายผลมีจุดชัดเจน
- เปลือกบางสีเขียว เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง จุดปลายผลจะมีสีเขียวและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองภายหลัง
- เนื้อผลสีครีม นุ่ม รสหวาน ไม่มีเมล็ด



คุณค่าทางโภชนาการ

AMAZING BENEFITS OF BANANAS

Energy
Bananas supply proper carbohydrates necessary to replace the muscle glycogen (muscle sugar) used



Bowel Health
Bananas are high in soluble fiber which helps stop constipation and helps to restore and maintain regular bowel function



Potassium
High in potassium, bananas help the body's circulatory system deliver oxygen to the brain, helping maintain regular heartbeat and proper water balance in



Increase happiness
Bananas release a mood regulating substance called tryptophan which is converted to serotonin in the brain and thus elevates mood & makes us happier!



Help Smokers Quit
Bananas contain B vitamins and other minerals that lessen the effects of nicotine withdrawal both physically and psychologically



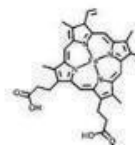
PMS
Bananas contain vitamin B6. This vitamin regulates blood glucose levels and helps us in times of stress and helps to suppress cranky moods



Brain Power
Potassium-packed fruit helps learning because it makes the pupils more alert. Students find that they have more brain power and do better on exams when they eat bananas at breakfast and lunch.



Iron
Bananas are rich in iron too, and can help individuals with anemia. Iron rich foods, such as bananas help stimulate production of hemoglobin in the blood and





พันธุ์และการปลูก



พันธุ์กล้วยหอม	ลักษณะทั่วไป	ลักษณะพิเศษ
 <p>พันธุ์กล้วยหอมทอง</p>	<p>ต้นไม่สูงมากเหมือนกล้วยหอมอื่นๆ ผลผลิต 4 - 6 หวีต่อเครือ 1 หวี มี ประมาณ 12-15 ลูก</p>	<p>ผลดิบสีเขียว เนื้อผลสีครีม ผลสุกผิวผลเป็น เหลือง เนื้อผลสีครีม นุ่ม รสหวาน ไม่มีเมล็ด เมื่อสุกผิวผลเป็นสีเหลืองทอง ปลายผลจุกเปลี่ยนสี</p> 
 <p>พันธุ์กล้วยหอมทองใต้หวัน</p>	<p>ต้นสูงประมาณ 2 เมตร ผลผลิต 3-5 หวีต่อเครือ 1 หวี ประมาณ 9-12 ลูก</p>	<p>ผลดิบสีเขียวอ่อน เนื้อผลสีครีม ผลสุกผิวผลเป็นสีเขียว เปลือกหนา เนื้อผลสีครีม นุ่ม รสหวาน น้อยกว่าหอมทอง ไม่มีเมล็ด</p> 
 <p>พันธุ์กล้วยหอมคาเวนดิช</p>	<p>ต้นสูงประมาณ 1.8 เมตร ผลผลิต 6-12 หวีต่อเครือ 1 หวี ประมาณ 15-16 ลูก</p>	<p>ผลดิบสีเขียวเข้ม เนื้อผลสีครีม ผลสุกผิวผลเป็นสีเขียว เปลือกหนา เนื้อผลสีครีม นุ่ม รสหวานน้อยกว่าหอมทอง ไม่มี เมล็ด</p> 



พื้นที่ปลูกที่เหมาะสม

พื้นที่ปลูก

- พื้นที่ดอน พื้นที่ราบ ไม่มีน้ำท่วมขัง เป็นดินร่วนหรือดินร่วนเหนียว หรือดินร่วนปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์สูง
- ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) 5.0-7.0
- ความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 1,200 เมตร
- การคมนาคมสะดวก



การปลูกโดยไม่ยกทรง เหมาะสำหรับพื้นที่ไร่ที่ไม่มีน้ำขังในฤดูฝน



พื้นที่ลุ่มน้ำเป็นดินเหนียว มีน้ำขังตลอดปี มีระบบชลประทานนิยมปลูกแบบขุดร่องน้ำ 9



พื้นที่ปลูกที่เหมาะสม



สภาพภูมิอากาศ

- อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต 25 - 35 องศาเซลเซียส
- ปริมาณน้ำฝน มากกว่าหรือเท่ากับ \geq 1,200 มิลลิเมตรต่อปี
- ไม่มีลมแรงพัดผ่านเป็นประจำ
- มีแสงแดดจัด

แหล่งน้ำ

- มีน้ำใช้เพียงพอตลอดฤดูปลูก
- เป็นแหล่งน้ำ าสะอาด ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)5.0 - 9.0
- ระดับน้ำ ใต้ดินลึกมากกว่า 75 เซนติเมตร
- มีแหล่งน้ำ ธรรมชาติ หรืออยู่ในเขตชลประทาน



ส่วนขยายพันธุ์

- ✓ หน่อใบแคบ สมบูรณ์ ปราศจากศัตรูพืช หน่อยาว 25 - 35 เซนติเมตร
มีใบแคบ 2 - 3 ใบ
- ✓ ต้นพันธุ์ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ
- ✓ ต้นพันธุ์ที่ได้จากการผ่าหน่อ





วิธีการปลูก



นิยมปลูกในช่วงฤดูฝน

- ระยะปลูก: (2-2.5) X (2.5-3) เมตร 250-300 ต้นต่อไร่
- เตรียมหลุมปลูกขนาด 50 x 50x50 เซนติเมตร
- ผสมดินด้วยปุ๋ยคอก 5 กิโลกรัมกับหินฟอสเฟต 50 กรัม ใส่ลงในหลุมรองก้นหลุมให้สูง 2/3 หลุม
- วางหน่อ หรือต้นกล้วย ในหลุม ใช้มีดคมกรีดจากก้นถุงขึ้นมาถึงปากหลุมทั้งซ้ายและขวา ดึงถึงพลาสติก ออกโดยระวังอย่างให้ดินแตก กลบดินที่เหลือลงในหลุม กดดินบริเวณโคนต้นให้แน่น คลุมด้วยฟางข้าว หรือหญ้าแห้ง รดน้ำให้ชุ่ม





การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ และการดูแลรักษา





การใส่ปุ๋ย

✓ ปุ๋ยอินทรีย์ ใช้ปุ๋ยคอก 5 กิโลกรัมต่อหลุม โดยใช้รองก้นหลุมก่อนปลูก





การให้ปุ๋ย

ระยะเวลาเจริญเติบโตของต้นกล้วยหอม	การให้ปุ๋ย
ครั้งที่ 1 หลังปลูก 1 เดือน	สูตร 15-15-15 อัตรา 250 กรัมต่อต้น
ครั้งที่ 2 ประมาณ 4 เดือน	สูตร 15-15-15 อัตรา 250 กรัมต่อต้น
ครั้งที่ 3 ประมาณ 7 เดือน	สูตร 15-15-15 อัตรา 250 กรัมต่อต้น
ครั้งที่ 4 ประมาณ 9 -10 เดือน	สูตร 13-13-21 อัตรา 250 กรัมต่อต้น





การให้น้ำ



✓ ปริมาณการให้น้ำขึ้นกับ สภาพพื้นที่ ความชุ่มชื้นของดิน ปริมาณลมที่พัดผ่าน
ส่งผลต่อการระเหยน้ำไม่ควรปล่อยให้ผิวหน้าดินแห้งติดต่อกันเป็นเวลานาน เนื่องจาก
รากหาอาหารอยู่บริเวณผิวดิน ทำให้ชะงักการเจริญเติบโต



การให้น้ำตามร่องสวน



ปล่อยน้ำท่วมขังแปลง

ระบบน้ำหยด /สปริงเกอร์



การดูแลรักษา

การตัดแต่งหน่อ:

- หลังปลูก3-4 เดือน จะมีหน่อขึ้นรอบๆ โคน ตัดทิ้งไปเรื่อย
- หลังปลูก 6 เดือน เลือกไว้หน่อทดแทน 1-2 หน่อ ให้หน่อที่ 1 และที่ 2 มีอายุห่างกัน 4 เดือน เพื่อให้มีผลผลิตเก็บเกี่ยวได้ต่อเนื่อง

การตัดแต่งใบ:

- เลือกตัดใบแก่ ใบที่เป็นโรคหรือถูกทำลายออก
- ไม่ควรตัดจนเหลือใบน้อยกว่า 7-12 ใบ เพราะใบใช้ปรุงอาหารเพิ่มความเจริญเติบโตของผลกล้วย ใบน้อยส่งผลให้ต้นกล้วยหัก



การดูแลรักษา

การตัดปลี:

- ตัดปลีทิ้งเมื่อหวีสุคท้ายปรากฏ
- หากทิ้งไว้นาน ทำให้ผลของหวีอื่น ๆ มีขนาดเล็กแกรน

การห่อเครือ:

- วัสดุที่ใช้ : ถุงพลาสติก/โพลีเอททิลีน กระดาษ ถุงปุ๋ย
- นิยมห่อเครือหลังตัดปลี
- ผลกล้วยมีสีสวยสม่ำเสมอ
- ไม่มีแผลที่เกิดจากแมลงและโรคทำลาย การเสียดสีจากภายนอก
- เมื่อกกล้วยสุกผลมีสีสวยน่าบริโภคกว่ากล้วยที่ไม่คลุมถุง

การค้ำเครือ:

- ป้องกันลำต้นหักล้ม เครือกล้วยหอมมีขนาดใหญ่ น้ำหนักมาก



การดูแลรักษา

- การตัดปลีกล้วยหอมทอง เริ่มออกดอกเมื่ออายุประมาณ 5-6 เดือน เมื่อต้นกล้วยออกปลี และออกหวีจนหมด จะตัดปลีกล้วยออกห่างจากหวีสุดท้าย ประมาณ 3 ข้อ และเหลือผลไว้ที่ปลาย 1-2 ผล การตัดให้ยาวเพราะจุลินทรีย์ที่เข้าทำลายบาดแผลจะห่างจากผล ซึ่งจะลดความเสียหายที่จะเกิดกับผลที่หวีล่างได้

นำเกสรที่เริ่มแห้งออก



เริ่มห่อผลเมื่อผลมีขนาดประมาณ 15 เซนติเมตร



ตัดปลีกล้วยออกห่างจากหวีสุดท้าย ประมาณ 3 ข้อ



การดูแลรักษา



- วันที่ตัดปลีบางแห่งจะเอาเชือกสีผูกไว้ตามวันที่ตัดปลีเพื่อนับจำนวนวันที่ตัดปลีวันเดียวกัน และนับวันเพื่อเก็บเกี่ยวเครือที่ผูกสีเชือกเดียวกัน ในวันที่ใกล้เคียงกัน เพื่อได้กล้วยที่มีความสุกแก่ตามต้องการ ลดความเสี่ยงในการกำหนดระยะสุกแก่ โดยทั่วไป **ระยะสุกแก่ 70-75 เปอร์เซ็นต์** เมื่อเก็บเกี่ยวที่ **อายุ 50-55 วันหลังตัดปลี** สำหรับกล้วยที่ส่งออกต่างประเทศ
- ส่วนกล้วยที่จำหน่ายภายในประเทศของกล้วยชนิดต่างๆ จะเก็บเกี่ยวที่อายุสุกแก่มากกว่าการส่งออก คือ 80-90 วัน





การเก็บเกี่ยวและ การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว





การเก็บเกี่ยว



✓ ความอ่อนแก่ของกล้วย พิจารณาจาก

- ลักษณะผล เช่น ขนาดผล เหลี่ยมผล หรือนับอายุจากวันหลังตัดปลี

- ความเหลี่ยมของผลกล้วย ซึ่งมีลักษณะ ดังนี้

Full หมายถึง ไม่มีเหลี่ยมเลย เรียกว่าแก่เต็มที่ 100 เปอร์เซ็นต์

Full ¾ หมายถึง ผลที่มีเหลี่ยมแต่ไม่ชัดเจน มีความแก่ประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์

Light Full ¾ หมายถึง ผลที่มีเหลี่ยมเห็นชัด มีความแก่ประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์

Light ¾ หมายถึง ผลที่มีขนาดครึ่งหนึ่งของผลที่โตเต็มที่ หรือมีความแก่ประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์





การเก็บเกี่ยว



- ผู้ประกอบการส่งออกยังใช้สีของเนื้อผลกล้วยเป็นตัวชี้วัดเพิ่มเติม กรณีที่ไม่แน่ใจว่าผลสุกที่ 70 เปอร์เซ็นต์ ด้วยผลค่อนข้างกลม ไม่มีเหลี่ยม จึง**ใช้การดูสีเนื้อ โดยการสุ่มกล้วยแล้วปาดผล เพื่อดูสี สีของเนื้อกล้วยจะเป็นสีขาว ถ้าความแก่ประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ สีของเนื้อกล้วยจะเป็นสีเหลืองอ่อน ถ้าสุกมากขึ้น**





การเก็บเกี่ยว



- การขนส่งจากแปลงปลูกไปยังโรงคัดบรรจุ
 - เก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเช้าของวันที่จะส่งเข้าโรงงานบรรจุ
 - ใช้โฟมห่อเครือกล้วยป้องกันการชำ และมีการป้องกันแสงแดด



Kent Gilbert/AP



Philippines.





การเก็บเกี่ยว



- ✓ อายุการเก็บเกี่ยวกล้วย ไม่ควรเกิน 90 วันหลังตัดปลี
เนื่องจากหากทิ้งไว้นานผลกล้วยจะมีคุณภาพต่ำรสชาติไม่อร่อย
- ✓ กรณีส่งออก ตัดกล้วยเมื่ออายุ 50-55 วันหลังตัดปลี (ความแก่ 70 เปอร์เซ็นต์)
ซึ่งผลกล้วยยังคงมีเหลี่ยมชัดเจน



วัดขนาดของผลเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร หรือ
ตามที่ผู้นำเข้ากำหนด



การทำความสะอาดและการคัดคุณภาพ



การคัดแยกผลผลิต

- กล้วยต้องมีน้ำหนักอย่างน้อย 120 กรัม ความยาว 22 เซนติเมตร รัศมี 4 เซนติเมตร
รอยแผล ช้ำ ดำหนิรวมแล้วต้องไม่เกิน 20 % ถ้าหวีใดมีผลที่มีลักษณะไม่ผ่านมาตรฐาน ให้คัดออก หรือตัดออกเป็นส่วนๆ ส่วนละไม่ต่ำกว่า 4 ผล อย่างมากไม่เกิน 6 ผล
- ตรวจสอบสีเนื้อกล้วยไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด (ความแก่ 70 %)





การทำความสะอาดและการคัดคุณภาพ



- ตัดแต่งหวีกล้วย: ตัดแต่งบนแผ่นฟองน้ำเพื่อป้องกันการช้ำ
- ทำความสะอาด: นำผลกล้วยล้างทำความสะอาด โดยมีทั้งหมด 5บ่อ การเปลี่ยนน้ำ 3บ่อแรกเปลี่ยนทุก 3 ชั่วโมง 2บ่อหลัง เปลี่ยนทุก 1 ชั่วโมง

การตรวจดูความสุกแก่จากสีเนื้อ



ภาพจาก MGR Online



การจัดการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก



- เป่าแห้ง : กลัวยชุดสุดท้ายที่รอบบรรจุกล่องต้องไม่มีน้ำและยางกลัวยติดอยู่บนผิว
- ตรวจสอบแมลง : ต้องตรวจสอบตามช่องว่างของกลัวยแต่ละลูกทุกหัว
- ติดสติ๊กเกอร์ : ใส่เลขรหัสให้ทราบแหล่งที่มาของกลัวยแต่ละลูก
- บรรจุกล่อง
 - ใช้กล่องกระดาษหนา 3 ชั้น ที่ทนแรงกดทับได้ถึงร้อยกิโลกรัม
 - ใส่กลัวยลงในถุง คั่นกลัวยแต่ละหัวด้วยแผ่นพลาสติก ไม่ให้กลัวยเสียดสีจนเกิดรอยชำหรือแผลที่ผลกลัวย





การจัดการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก



- คุณลักษณะกล่องกระดาษลูกฟูกเพื่อใช้บรรจุและขนส่งกล้วยไปต่างประเทศ
 - **วัสดุ : แผ่นกระดาษลูกฟูก** - การต้านแรงกดของกล่อง : 890 กก./แรง
 - **แบบของกล่อง : International case code 0320** - ระยะยวบตัว : 18 มิลลิเมตร
 - **ชนิดของกระดาษลูกฟูก : 2 ชั้น** - **การวางเรียงชั้นกล่อง : ไม่เกิน 8 ชั้น**
 - **ชนิดของลอน : บี-ซี**
 - มิติภายนอก : 500 x 400 x 230 มิลลิเมตร
 - มิติภายใน : 469 x 369 x 205 มิลลิเมตร
 - ปริมาตร : 35.5 ลิตร
 - น้ำหนัก: 1300 กรัม
 - ช่องระบายอากาศ 2.6 เปอร์เซ็นต์
 - การดูดซึมน้ำในเวลา 30 นาที : 96 กรัม/ตารางเมตร

ที่มา: ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย (ศบท.)



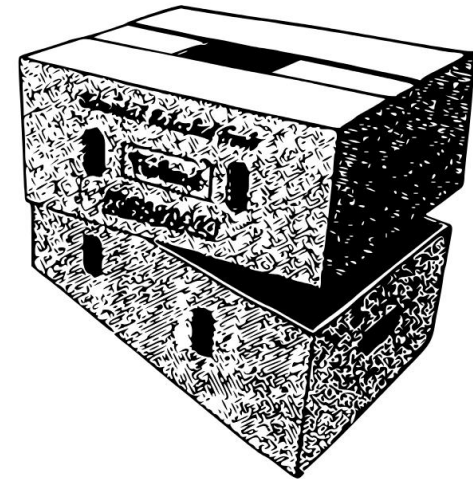
การจัดการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก



ข้อความด้านนอกภาชนะบรรจุ

- ชื่อและสถานที่ผู้ส่ง หรือเครื่องหมายการค้า
- แหล่งกำเนิด
- ข้อกำหนดของผลผลิตในการค้า เช่น คุณภาพ ขนาด
- อื่น ๆ ตามความต้องการของผู้นำเข้า

0 0	—	0 0	—
0 0	—	0 0	—



รูปแบบกล่องกระดาษลูกฟูกสำหรับบรรจุกล้วย แบบ สบท.1 (ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. 2532)



การจัดการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก



การลดความชื้น โดยใช้อุโมงค์เป่าลม



การกำจัดแมลงที่ติดมากับหวีและผลด้วยการเป่าลม เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีแมลงติดไป



ติดสติ๊กเกอร์



การจัดการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก



- การบรรจุเพื่อเก็บรักษา
- ขนาดบรรจุเพื่อการส่งออกขึ้นกับความต้องการของลูกค้า มีทั้งบรรจุเป็นหวีและตัดเป็นส่วนๆ ตามที่ผู้ซื้อกำหนด เช่น บรรจุหวีกล้วยที่แบ่งประมาณ 4-6 ผลวางเรียงในถุงพลาสติกที่อยู่ในกล่องกระดาษ น้ำหนักประมาณ 10-12 กิโลกรัม ระหว่างผลคั่นด้วยโฟมบางๆ เมื่อได้น้ำหนักที่กำหนด ตูลมออกจากถุงให้อากาศน้อยที่สุด มัดปากถุง ปิดปากกล่อง



บันทึกผู้บรรจุหีบห่อ



เมื่อกล้วยได้น้ำหนักที่กำหนด
ตูมอากาศออกและมัดปากถุงให้แน่น ปิดฝากล่อง



การจัดการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก



- กล้าயที่บรรจุกล่องต้องอยู่ในสภาพที่ไม่ทำให้กล้ายชำเสียหายระหว่างการขนส่ง และมีน้ำหนักสุทธิ 11-13 กิโลกรัมต่อกล่อง
- เก็บเข้าห้องเย็น มีขั้นตอนดังนี้
- เตรียมห้องเก็บอุณหภูมิที่ 17 องศาเซลเซียส
- การยกกล่องขึ้นตู้ต้องไม่กระแทกและไม่โยนกล่อง เรียงกล่องแบบการก่ออิฐเพื่อป้องกันล้ม
- ค่อยๆ ปรับอุณหภูมิในตู้จนเหลือ 14 องศาเซลเซียส เพื่อไม่ให้กล้ายเกิดอาการ สะท้านหนาว





การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย





การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย



การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย

กล้วยที่บรรจุในภาชนะเรียบร้อยแล้ว เพื่อรอการส่งออก จะขนส่งโดยรถห้องเย็น เพื่อส่งไปยังรถหรือเรือเดินทางไปยังประเทศผู้ซื้อ เก็บรักษาในห้องเย็น อุณหภูมิ 13–14 องศาเซลเซียส นานประมาณ 2 วัน เพื่อรอขนส่งทางรถเดินทางไปยังท่าเรือ เดินทางโดยเรือไปยังประเทศญี่ปุ่น ใช้เวลาเดินทางประมาณ 10 วัน ตลอดการเดินทางจะเก็บรักษากล้วยหอม ในห้องเย็นอุณหภูมิ 13–14 องศาเซลเซียส





การบ่มให้สุก



เมื่อผลิตผลกล้วยขนส่งไปถึงผู้ซื้อ ก่อนนำออกจำหน่าย นำกล้วยที่ทำ
ความสะอาด แล้วบรรจุในกล่องหรือในตะกร้าพลาสติกบ่มเพื่อให้ผลิตผลสุก
ในห้องรม ที่ปิดสนิทไม่มีการร่วของก๊าซ

การบ่มมีหลายวิธี คือ

1. การรมก๊าซเอทิลีนในห้องปิดเป็นเวลา 24 ชั่วโมง แล้วนำออกมาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ประมาณ 2-3 วัน กล้วยจะสุก ผลเป็นสีเหลือง
2. การจุ่มผลิตผลในสารละลายเอทธิฟอน แล้วนำออกมาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ประมาณ 2-3 วัน กล้วยจะสุก ผลเป็นสีเหลือง





การบ่มให้สุก



กล้วยที่ทำความสะอาดแล้วเพื่อนำมาบ่ม



ห้องบ่มสุกด้วยก๊าซเอทิลีน



กล้วยสุกพร้อมจำหน่าย



การวางจำหน่ายกล้วย



การขายกล้วยไ้ระดับความสูง
ของประเทศเกาหลี

Photo: COURTESY OF CHIQUITA



@CGTN



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตร ดังนี้

พันธุ์ การ ให้อุ๋ย การ ให้น้ำ และการดูแลรักษา

สถาบันวิจัยพืชสวน

โทรศัพท์ 0-2940-5484-5

ศูนย์วิจัยพืชสวนสุโขทัย

โทรศัพท์ 0-5567-9085-6

โรค แมลงศัตรู และ วัชพืช

สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

โทรศัพท์ 0-2579-1061 ต่อ 117

มาตรฐานสินค้าเกษตร

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

โทรศัพท์ 0-2579-2665

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูป

กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป
ผลิตผลเกษตร

โทรศัพท์ 0-2940 6362-3

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร 02-579-0151-8



เอกสารเพิ่มเติม



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกษ. 0006-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 0006-2005

กล้วย

BANANAS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 122 ตอน 122 ง

วันที่ 22 ธันวาคม พุทธศักราช 2548

คู่มือ การลดการสูญเสียกล้วย

กรมวิชาการเกษตร
องค์การอาหารและเกษตรแห่งชาติ

QR CODE



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ: กกล้วย

<https://www.acfs.go.th/#/standard-commodity/search>



คู่มือการลดการสูญเสียกล้วย กรมวิชาการเกษตร

<https://bit.ly/32T0RJU>