

บทคัดย่อ

T 156979

การศึกษาวิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผักพื้นบ้าน พบว่า ผักพื้นบ้านที่วางจำหน่ายในตลาดสดเทศบาลนครขอนแก่น มาจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งภายในเขตจังหวัดขอนแก่น จังหวัดใกล้เคียง และจังหวัดที่อยู่ไกล โดยผักพื้นบ้านจะถูกเก็บเกี่ยวโดยการขุด ถอน เด็ดด้วยมือ หรือใช้มีดตัด จากนั้น จะนำมาคัดแยกเอาส่วนที่ไม่ใช่บริโภค หรือส่วนที่จำหน่ายไม่ได้ ออก ล้างทำความสะอาด ขนส่งไปยังตลาดโดยบรรจุในถุงพลาสติกมัดปาก นำมาวางจำหน่ายในตะกร้า โดยมัดเป็นกำ หรือวางกองจำหน่ายตามน้ำหนัก และถูกขนส่งจากแหล่งผลิตโดยรถโดยสาร รถสองแถว รถบรรทุกผักและรถมอเตอร์ไซด์ โดยใช้ระยะเวลาตั้งแต่ 15 นาทีถึง 4 ชั่วโมง

การศึกษาวิธีการเก็บรักษาผักพื้นบ้าน 5 ชนิด คือ ผักแพว ผักแขยง โหระพา ผักชีลาว และ สะพลู โดยมีการควบคุมความชื้น คือ การบรรจุในถุงพลาสติกเจาะรูและปิดปากถุง การห่อผ้าขาวบางขึ้น เปรียบเทียบกับวางไว้ในตะกร้าโดยไม่ห่อ และสภาพอุณหภูมิเก็บรักษา ที่สภาพอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เทียบกับเก็บรักษาที่สภาพอุณหภูมิห้อง พบว่า อุณหภูมิเพียงอย่างเดียว ไม่เพียงพอต่อการยืดอายุการเก็บรักษาของผลผลิต การบรรจุในถุงพลาสติกเจาะรู และปิดปากถุงร่วมกับสภาพอุณหภูมิต่ำ มีแนวโน้มในการเก็บรักษาผักพื้นบ้านได้นานขึ้น การห่อผ้าขาวบางน้ำ ช่วยให้ผักพื้นบ้านคงความสดในช่วงสั้น ๆ และยืดความสามารถในการวางจำหน่ายได้ยาวนานขึ้น

Abstract

TE 156979

The study on postharvest handlings of local vegetable found that the local vegetable sold in Khon Kaen Municipal Market were brought from Khon Kaen province, near-by provinces and remote places. The local vegetable were harvested by pinching, cutting or digging-up. The local vegetable were trimming, clean then transport by many types of vehicle in open-placed in the basket or pack in closed-perforated polyethylene bag or tied into bundle. The transportation time depended on the distance from the source of production.

The study on storage of local vegetable were conducted in five crops, i.e. Pak Paew (*Polygonum odoratum* Lour. ; Polygonaceae), Aromatic Mudwort (*Limnophila aromatica* Merr.; Scrophulariaceae), Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn. ; Labiatae), Pak She Lao (*Anethum graveolens* L.; Umbelliferae) and Wild Betal (*Piper sarmentosum* Roxb. ; Piperaceae). They were packed in sealed-plastic bag, wrapped in moist-cloth or placed in open-basket and kept in low temperature or room temperature condition. The results found that the temperature alone could not significantly extend the storage life of all local vegetables. Controlled of ambient humidity together with low temperature storage tend to extend the storage life of local vegetables. The wrapped in moist cloth could shortly keep the freshness and extend the salable life of local vegetable