

พลับ

ผลไม้ : ฟิ้นฟูสิ่งแวดลอมบนพื้นที่สูง

นิคม วงศ์นันทา

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้

367626

86 พรรษา แห่งการเจริญพระชนมพรรษาของ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระมหากษัตริย์ เกษตร นักคิดค้นและนักพัฒนา พระองค์ทรงประกอบ พระราชกรณียกิจด้วยพระราชหฤทัยมุ่งมั่น ด้วยพระวิริยะ อุตสาหะ ทรงระลึกว่าทุกข์ของประชาชน คือ ทุกข์ของพระองค์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ยากไร้ด้อยโอกาสในชนบทที่ห่างไกลและ ชนชาติพันธุ์บนพื้นที่สูง เพื่อพระราชทานความช่วยเหลือแก่ ราษฎร จึงเป็นที่ประจักษ์ว่าพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ไม่ทอดทิ้งประชาชน โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จำนวนกว่า 3,000 โครงการ พระองค์ทรงเลือกใช้วิธีการพัฒนา ในรูปแบบต่างๆ โดยมุ่งเน้นให้ราษฎรสามารถพึ่งพาตนเองได้ ทั้งในด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ดำเนินการเป็นขั้นเป็นตอน ประหยัดเรียบง่ายด้วยมรรควิธีที่ กระชับนุ่มนวล และสอดคล้องกับภูมิสังคมของแต่ละแห่ง นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณต่อพสกนิกรชาวไทยอย่างล้นพ้น ที่มีพระมหากษัตริย์ที่ทรงเปี่ยมด้วยพระอัจฉริยภาพและ พระปรีชาสามารถ ด้วยน้ำพระราชหฤทัยที่เปี่ยมด้วยพระเมตตา ตลอดจนการทรงงานตรากตรำอย่างหนักเพื่อความอยู่ดีมีสุข



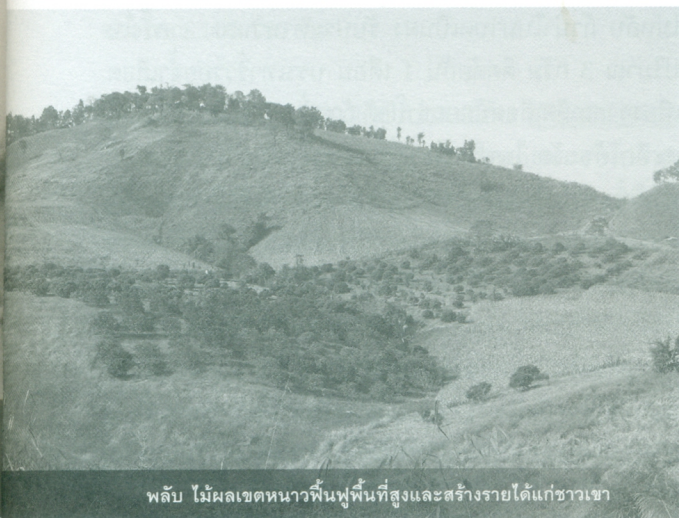
ในปี พ.ศ.2512 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้วิทยาลัยเกษตรกรรมแม่โจ้ (มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปัจจุบัน) โดยศาสตราจารย์ ดร.วิภาต บุญศรีวังซ้าย และคณาจารย์ ออกไป ส่งเสริมอาชีพชาวเขาในพื้นที่ทุรกันดาร ในโครงการหลวงพัฒนาชาวเขา

แก่ทวยราษฎร์ ที่ประจักษ์ไปทั่วโลกและได้รับพระราชสมัญญานามว่า ทรงเป็นพระมหากษัตริย์นักพัฒนาที่ทรงงานหนักที่สุดในโลก

80 ปี แห่งการก่อกำเนิด มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สถาบันการศึกษาที่มีการถ่ายทอดวิชาการด้านการเกษตรแก่นิสิตนักศึกษา เพื่อออกไปปรับใช้สังคม และพัฒนางานเกษตรไทยให้รุ่งเรืองวัฒนา โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง ฝึกความอดทน สุ้งาน ดังคำกล่าวที่ว่า “งานหนักไม่เคยฆ่าคน” นอกจากการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพแล้ว พันธกิจหนึ่งที่มีความสำคัญยิ่ง คือ การรับใช้สังคมและสนองงานโครงการตามพระราชดำริ รวมทั้งหมด 18 โครงการ และหนึ่งใน 18 โครงการ คือ มูลนิธิโครงการหลวง ซึ่งเป็นโครงการพัฒนาด้านที่สูง ด้านคุณภาพชีวิต ด้านอาชีพ และสิ่งแวดล้อม แก่ชาวไทยภูเขา

กาบต่อบบบพื้นที่สูง

พื้นที่สูง (highland) หมายถึงพื้นที่ ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 700 เมตรขึ้นไป สภาพโดยทั่วไปมักเป็นภูเขาสูงสลับซับซ้อน ระบบนิเวศวิทยาและภูมิอากาศแตกต่างจากพื้นราบอย่างชัดเจน เช่นอุณหภูมิจะลดลงต่ำกว่าปกติ พืชพรรณไม้เปลี่ยนแปลงไป มีการผลัดใบ มีสีส้มฉูดฉาด จะพบต้นสนสามใบ นางพญาเสือโคร่ง กุหลาบพันปี เป็นต้น นอกจากนี้บนพื้นที่สูงยังเป็นที่อยู่อาศัยของชาวเขาหลากหลายชาติพันธุ์ ซึ่งต่างล้วนดำรงชีพด้วยวิถีการเพาะปลูกพืชไร่ พืชผล ตลอดจนการปลูกพืชเสพติด การเกษตรของชาวเขามีลักษณะการย้ายพื้นที่ปลูก เพื่อแสวงหาความอุดมสมบูรณ์ของดิน (ทำไร่เลื่อนลอย) ดังนั้น จึงมีการบุกเบิก แคว้งถางตัดโค่นต้นไม้ เผาป่าทำลายแหล่งต้นน้ำลำธาร ขยายวงกว้างออกไปทำให้กระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรวมของประเทศ



พลับ ไม้ผลเขตหนาวพันธุ์พื้นที่สูงและสร้างรายได้แก่ชาวเขา



พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงปลุกต้นบ๊วย และต้นพลับ ณ อาศรมพระธรรมจาริก ครึ่งเสด็จเยี่ยมราษฎรชาวม้งบ้านแม่สาใหม่ เมื่อวันที่ 30 มกราคม พ.ศ. 2517

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงทราบถึงปัญหาเหล่านี้เป็นอย่างดี ทรงเห็นว่าหากสามารถช่วยให้ชาวเขามีความรู้ความเข้าใจระบบการเกษตรบนพื้นที่สูงอย่างถูกวิธี โดยสามารถทำให้ชาวเขาตั้งหลักแหล่งอยู่อย่างถาวรได้ ก็จะช่วยให้เกิดผลดีต่อส่วนรวมในที่สุด พระองค์ทรงก่อตั้งโครงการหลวงขึ้น เพื่อหาพืชเศรษฐกิจที่เหมาะสมกับพื้นที่สูง (พืชเขตหนาว) มาทดแทนพืชเสพติด โดยเฉพาะไม้ผลยืนต้น นอกจากจะช่วยให้ชาวเขาตั้งหลักแหล่งอยู่กับที่มีรายได้แล้วยังสามารถช่วยรักษาต้นน้ำลำธารได้อีกทางหนึ่ง ดังนั้น ต้นพลับจึงเป็นไม้ผลอีกชนิดหนึ่งที่มีความเหมาะสมในการสร้างรายได้ และรักษาแหล่งต้นน้ำลำธารบนพื้นที่สูงทางภาคเหนือของประเทศไทย

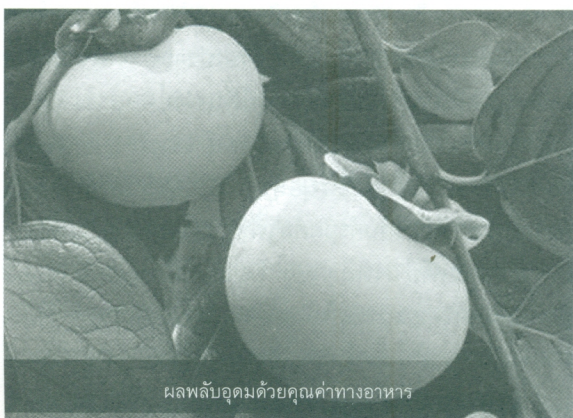
การส่งเสริมปลูกไม้ผลบนที่สูง เริ่มต้นอย่างจริงจังเมื่อปี พ.ศ. 2522 โดยมูลนิธิโครงการหลวง แนะนำให้ปลูกเป็นพืชหลักแล้วปลูกแซมด้วยพืชล้มลุกเช่นพืชผัก ไม้ดอก พืชไร่เนื่องจากไม้ผลมีลักษณะเป็นไม้ยืนต้น สามารถเติบโตขึ้นมาทดแทนป่าไม้ที่ถูกทำลายลงไป รากของไม้ผลช่วยยึดและปกป้องผิวดินมิให้น้ำฝนชะล้างความอุดมสมบูรณ์ให้พังทลายไหลลงสู่พื้นราบ นอกจากนั้นผลผลิตจากไม้ผลและพืชแซมยังสร้างเป็นรายได้หลักแก่เกษตรกรชาวเขา อย่างไรก็ตาม การเกษตรบนที่สูงนั้นจะต้องมีการปฏิบัติหรือกระทำใดๆ ด้วยความระมัดระวังเพราะมีความเปราะบาง ล้วนส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนพื้นราบได้อย่างง่ายดาย เริ่มตั้งแต่การจัดการดินให้ถูกต้อง มีการปรับปรุง พื้นฟูบำรุงดินด้วยการใช้ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด หรือปุ๋ยอินทรีย์เป็นหลัก การใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชอย่างระมัดระวัง หรือใช้หลักทางชีวอินทรีย์ การเลือกปลูกพืชร่วมที่มีประโยชน์ เกื้อกูลซึ่งกันและกัน ส่วนชนิดไม้ผลที่จะเลือกปลูกควรคำนึงถึงความเหมาะสมในพื้นที่ เช่น พื้นที่ใดไม่สามารถปลูกพืชได้หลากหลายชนิดได้ ก็ควรพิจารณาเลือกไม้ผลชนิดนั้นๆ

ให้มีหลากหลายพันธุ์เพื่อให้มีการกระจายระยะการเก็บเกี่ยวให้ยาวนาน ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงเรื่องรายได้ การจัดการสวนแรงงานในครัวเรือน การรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดิน การควบคุมศัตรูพืช และสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ

ความเป็นมาของพลับ

พลับ (Persimmon) เป็นไม้ผลกึ่งร้อน (sub-tropical fruit) ที่มีการผลัดใบหรือมีการพักตัวในช่วงฤดูหนาว อยู่ในสกุล *Diospyros* ตระกูลเดียวกับมะเกลือ (Family: Ebenaceae) บางที่เรียกว่า แอปเปิลแห่งตะวันออก เป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารเพื่อเสริมสุขภาพ คำว่า *Diospyros* หมายถึงเทพเจ้าประทานอาหารมาจากสวรรค์ ถิ่นกำเนิดอยู่ในภาคเหนือของจีน มีการรับประทานพลับตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฮั่นต่อมาได้กระจายพันธุ์เข้าไปในญี่ปุ่น และกลายเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ชาวญี่ปุ่นเรียกผลพลับว่า คากิ (*kaki*) จนกลายเป็นชื่อสามัญของพลับ พลับมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน ที่นิยมปลูกในประเทศไทยมากที่สุดคือ *Diospyros kaki* L. ในภาษาไทยนิยมเรียกว่า พลับจีนหรือพลับญี่ปุ่น (Chinese or Japanese persimmon) ส่วนในยุโรปนิยมปลูกชนิด *Diospyros virginiana* L. ซึ่งนำพันธุ์มาจากสหรัฐอเมริกา

ในประเทศไทยเริ่มปลูกพลับมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2470 แต่การปลูกพลับเพื่อการค้าเริ่มในปี พ.ศ. 2522 โดยมูลนิธิโครงการหลวงได้นำพลับสายพันธุ์ต่างๆ มาปลูกทดสอบวิจัยพบว่า สามารถเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้เป็นอย่างดี จึงส่งเสริมให้ชาวเขาปลูกเป็นอาชีพทดแทนการปลูกพืชเสพติดดังกล่าว ปัจจุบันพื้นที่ปลูกพลับส่วนใหญ่ของประเทศไทยอยู่ในพื้นที่โครงการหลวง แหล่งปลูกที่สำคัญในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แฮ ห้วยส้มป่อย อ่างช้างแม่ไก่ วัดจันทร์ อินทนนท์ หุ่นหลวง แม่สาใหม่ จังหวัดเชียงราย ได้แก่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำขุ่น แม่ปูนหลวง เป็นต้น



ผลพลับอุดมด้วยคุณค่าทางอาหาร

ตารางที่ 1. คุณค่าทางโภชนาการในเนื้อผลพลับสด ปริมาณ 100 กรัม

สารอาหาร	ปริมาณ
น้ำ (%)	78.60
พลังงาน (calories)	77.0
โปรตีน (กรัม)	0.70
ไขมัน (กรัม)	0.40
แป้ง (กรัม)	19.70
วิตามินเอ (I.U.)	2700
วิตามิน บี1 (มก.)	0.03
วิตามิน บี2 (มก.)	0.02
วิตามิน ซี (มก.)	11.00
แคลเซียม (มก.)	6.00
ฟอสฟอรัส (มก.)	26.00
เหล็ก (มก.)	0.03
โซเดียม (มก.)	6.00
โปตัสเซียม (มก.)	174.00

การใช้ประโยชน์

พลับใช้รับประทานสด และนำไปแปรรูปเป็นพลับแห้ง แยม พลับเชื่อมและน้ำลูกพลับ ผลแห้งใช้เพื่อยาบรรเทาอาการร้อนใน เจ็บคอ แก้ไอโดยอมไว้ในปากจะให้ความชุ่มคอ ต้มน้ำดื่มรักษาแผลร้อนในในช่องปากได้ แก้พิษสุรา (แก้เมาค้าง) ท้องเดิน ช่วยทำให้ระบบขับถ่ายดีขึ้นในผู้ที่ท้องอืด จุกเสียด แน่นเฟ้อ ส่วนคุณประโยชน์ของลูกพลับผลสด ช่วยลดอาการปวดท้องที่เกิดจากความเย็น เช่น ปวดประจำเดือน ปวดโรคบิด ในเด็กที่ถ่ายออกมามีมูกเลือด ให้นำลูกพลับไปนึ่งกับข้าวเหนียว พอสุกแล้วก็ปั่นเป็นคั้น รับประทานเป็นขนมได้เลย เป็นยาชนิดที่มีรสหวาน เด็กๆ สามารถรับประทานได้ง่ายๆ ส่วนใบของพลับนำไปตากแห้ง ต้มน้ำดื่ม ต้มเป็นประจํา ช่วยลดการแข็งตัวของหลอดเลือด ลดความดันโลหิตได้ดี แก้เส้นเลือดเลี้ยงหัวใจตีบ ช่วยย่อยอาหาร รักษาอาการนอนไม่หลับ ถ้านำใบมาบดเป็นผง รับประทานวันละ 2 ครั้งในปริมาณ 3 กรัม ติดต่อกัน 1 เดือน บรรเทาวิวัฒนาการเนื่องจากเกล็ดเลือดน้อยกว่าปกติ ก้านขี้ของพลับเป็นยาแก้สะอึกได้ชะงัด ในประเทศญี่ปุ่นมีรายงานการนำใบพลับมาเป็นชาสำหรับขงดื่มเพราะอุดมด้วยวิตามินซี ซึ่งมีมากกว่าในผลหลายเท่า ดังนั้นตลาดในการดื่มชาจากใบพลับจึงขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว นอกจากนั้น ยังพบว่า ในผลพลับประกอบไปด้วยวิตามินเอ สูงมากถึง 2700 หน่วยในปริมาณน้ำหนัก 100 กรัม ซึ่งมากกว่าแอปเปิล สาลี่ สตรอว์เบอร์รี่ และผลไม้อื่นๆ อีกหลายชนิด ด้วยคุณค่าแห่งต้นพลับมีมากมายเช่นนี้ เพียงแค่ทานวันละหนึ่งผลก็ช่วยให้สุขภาพดีขึ้น ดังนั้น ชาวจีนจึงนิยมนำผลพลับมาเป็นของกำนัล เพราะนอกจากจะบ่งบอก



2. พลับฝาด (astringent type) ผลสุกเนื้อสีส้มอมแดง เนื้อนิ่ม เมื่อผลแก่ยังมีรสฝาด แต่ความฝาดจะหายไปต่อเมื่อผลสุกหอม หรือนำมาผ่านกระบวนการลดความฝาดก่อนจึงจะรับประทานได้ เช่น พันธุ์ ฮาซึยา (Hychiya) พันธุ์ ซ็อโจ หรือ ซิชู หรือ พี 2 (Xichu or P2) พันธุ์ โทเนวาเซ่ (Tone wase) เป็นต้น

การขยายพันธุ์พลับ

การขยายพันธุ์พลับทำได้หลายวิธี เช่น การเพาะจากเมล็ด การใช้หน่อที่งอกมาจากราก การติดตาและเปลี่ยนยอดต้นที่ได้จากการเพาะเมล็ดมักจะกลายเป็นต้นที่มีการเจริญเติบโตไม่สม่ำเสมอ ต้นที่ได้จากหน่อที่งอกออกมาจากรากก็สามารถขยายพันธุ์ได้ แต่ใช้เวลานานและได้จำนวนน้อย ส่วนการติดตาและเปลี่ยนยอด ทำได้ง่ายกว่า แต่ต้องใช้ต้นตอที่มีระบบรากที่แข็งแรง ในประเทศไทยมีพืชในสกุลนี้ (*Diospyros*) ได้แก่ ต้นกล้วยฤๅษี (*D. glandulosa*) ตะโกนา (*D. rhodocalyx*) ตะโกสวน (*D. malabarica*) มะพลับดง (*D. schmidtii*) จันเข่า (*D. dasyphylla*)



ชนิดของต้นตอพลับ (root stock)

ต้นตอที่ใช้ในการขยายพันธุ์ในปัจจุบันมีอยู่ 2 ชนิด ได้แก่

1. ต้นกล้วยฤๅษี (*D. glandulosa*) เป็นพืชพื้นเมืองพบทั่วไปทางภาคเหนือบริเวณพื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 700 เมตรขึ้นไป ผลมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร อยู่ภายใน 6-8 เมล็ด รสฝาดจัด เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 เซนติเมตร ใบมีสีคล้ำมากกว่าพันธุ์เต้าซื่อ และมีขน
2. ต้นเต้าซื่อ (*D. lotus*) เป็นพลับป่าชนิดหนึ่งของไต้หวัน นำเข้ามาโดยผู้เชี่ยวชาญที่มาช่วยงานไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง เพื่อใช้เป็นต้นตอในงานส่งเสริมเกษตรกรชาวเขาโดยเฉพาะ ปัจจุบันนี้เมล็ดพันธุ์เต้าซื่อสามารถติดเมล็ดได้แล้ว ไม่จำเป็นต้องนำเข้าจากไต้หวันอีกต่อไป

การเตรียมพื้นที่ปลูก

เนื่องจากพื้นที่ปลูกพลับ ส่วนใหญ่อยู่บนพื้นที่สูง พื้นที่ที่มีความลาดชัน ดังนั้นการปลูกไม้ผลซึ่งถือว่าเป็นไม้ยืนต้นเพื่อเป็นพืชเศรษฐกิจสร้างรายได้แก่เกษตรกรและเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ป่าไม้ต้นน้ำลำธาร ดังได้กล่าวไปแล้ว ในการเตรียมพื้นที่ควรต้องมีการวางแผนไว้ล่วงหน้าด้วย ระบบอนุรักษ์ดินและน้ำเพื่อป้องกันการชะล้างพังทลายของดิน เช่น การทำแนวระดับขวางทางลาดชันของพื้นที่ โดยใช้วิธี เอ-เฟรม (A-Frame) หรือวัดระดับน้ำด้วยสายยาง จากนั้นทำการขุดปรับดินตามแนวระดับที่กำหนดไว้ มีลักษณะเป็นขั้นบันไดยาวตามพื้นที่ แล้วจึงวัดระยะปลูก อาจมีการยึดหยุ่นปรับตามสภาพความลาดชัน การปลูกหญ้าแฝก การสำรวจความอุดมสมบูรณ์ของดิน การวางแผนการปรับปรุงดิน โดยการปลูกพืชคลุมดินด้วยพืชตระกูลถั่วต่างๆ การวางผังระยะปลูกที่เหมาะสมสำหรับพลับควรใช้ระยะ 8 x 8 เมตร เพราะมีทรงพุ่มต้นแผ่กว้าง มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว สำหรับพลับหวาน เช่น พันธุ์ ฟุยุ จิโร เฮียะคุเมะ ควรใช้ระยะปลูก 6 x 4 เมตร เนื่องจากมีทรงพุ่มค่อนข้างเล็ก เมื่อเตรียมพื้นที่และเตรียมหลุมปลูกแล้ว จึงทำการปลูกกล้าต้นตอพลับลงในแปลง ช่วงต้นฤดูฝนราวเดือน พฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายน

การจัดทรงต้นและตัดแต่งกิ่ง

การจัดทรงต้น (training) เป็นการควบคุมการเจริญเติบโตหรือการบังคับทรงพุ่ม ให้เป็นไปตามรูปทรงที่ต้องการ เป็นสิ่งที่มีความสำคัญเบื้องต้นที่ผู้ปลูกควรใส่ใจ โดยถือปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนต้องเข้าใจนิสัยการเจริญเติบโตของพลับเป็นอย่างดี เพราะการจัดทรงต้นและการตัดแต่งกิ่งที่เหมาะสมจะทำให้ต้นพลับมีโครงสร้างกิ่งที่แข็งแรง แสงแดดส่องได้ทั่วถึงทรงพุ่มกะทัดรัด กระตุ้นการออกดอก อายุยืนยาว



การตัดแต่งกิ่งพลับ ในช่วงฤดูหนาว 4/พฤ/2512



เก็บเกี่ยวผลผลิตพลับ ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม

ให้ผลผลิตดีทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ ประหยัดต้นทุน สะดวกต่อการปฏิบัติงานในแปลง ทั้งนี้เนื่องจากต้นพลับเป็นไม้ผลที่ต้องการแสงแดดมากโดยเฉพาะในช่วงที่ผลกำลังเปลี่ยนสี หากได้รับแสงแดดส่องอย่างทั่วถึงจะทำให้ผลพลับมีสีเหลืองทองสม่ำเสมอทั่วผล เป็นพลับคุณภาพดีที่ตลาดต้องการ โดยทั่วไปการจัดทรงต้นพลับในประเทศไทยจะนิยมใช้กันมี 2 แบบได้แก่ แบบ ปิระมิดประยุกต์ (modified centre leader) และแบบ เปิดกลางพุ่ม (open centre)

การตัดแต่งกิ่ง(pruning) ช่วงฤดูหนาว ต้นพลับจะทิ้งใบและมีการพักตัว ซึ่งอยู่ในระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ ในช่วงนี้เป็นช่วงเวลาที่มีความเหมาะสมที่สุดสำหรับการเปลี่ยนยอดพันธุ์ ตัดตาต่อกิ่ง และการตัดแต่งกิ่งต้นพลับ ในการตัดแต่งกิ่งนั้น ไม่จำเป็นต้องตัดแต่งมากนัก ตัดแต่งแค่เพียงเล็กน้อย เช่นกิ่งแก่ กิ่งหัก กิ่งแห้ง กิ่งเบียดกัน กิ่งกระโดงเป็นต้น สิ่งสำคัญที่ผู้ตัดแต่งกิ่งควรทราบคือลักษณะของตาที่จะติดดอกออกผล ลักษณะของตาพลับเป็นประเภท ตารวม (mixed bud) มีขนาดใหญ่เต่งตึง ส่วนใหญ่อยู่ที่ปลายกิ่งที่เกิดในฤดูกาลที่ผ่านมา หลังจากพลับแตกตาแล้ว จะเกิดใบขึ้นมาก่อนระยะหนึ่ง แล้วจึงสร้างกิ่งอ่อนๆ ต่อจากนั้นจึงเกิดดอกบนกิ่งอ่อนนั่นเอง หากมีการตัดกิ่งที่ปลายยอดออกโดยไม่ระมัดระวัง ก็เท่ากับว่าเป็นการตัดตาที่ติดดอก - ผลทิ้งไป อย่างน่าเสียดาย

โรคแมลงและการป้องกันกำจัด

ข้อได้เปรียบอีกประการหนึ่งของการปลูกพลับ คือมีโรคและแมลงศัตรูพืชรบกวนน้อยมาก เมื่อเทียบกับไม้ผลชนิดอื่น ๆ เท่าที่พบได้แก่ เพลี้ยไฟ เพลี้ยหอย เพลี้ยอ่อน หนอนกินใบ แมลงวันผลไม้ นก กระรอก หนู เป็นต้น ส่วนโรคพืชที่สำคัญและรุนแรงมากที่สุดในพลับคือโรค Crown gall แต่ในประเทศไทยยังไม่พบโรคนี

การเก็บเกี่ยว

ผลพลับจะแก่ สามารถเก็บเกี่ยวได้ ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคมขึ้นอยู่กับพันธุ์ การเก็บเกี่ยวโดยใช้กรรไกรเล็กๆ ตัดที่ขั้วผลให้สั้นให้ส่วนของกลีบเลี้ยงติดอยู่ที่ขั้วผลด้วย กระทำอย่างระมัดระวังไม่ให้ผิวผลเกิดรอยแผลหรือชำ นำผลที่เก็บเกี่ยวได้ใส่ลงในภาชนะที่รองด้วยกระดาษหรือฟองน้ำเพื่อป้องกัน ผิวผลเสียหาย แล้วเขี่ยสิ่งสกปรกติดอยู่ ออกด้วยผ้าสะอาดหรือฟองน้ำ การเก็บเกี่ยวผลพลับจะสังเกตจากลักษณะสีผิวเป็นหลัก แต่ทั้งนี้ต้องรู้จักลักษณะประจำพันธุ์ของแต่ละสายพันธุ์เป็นอย่างดีก่อน เช่น การเก็บเกี่ยวพลับหวานจะเก็บในระยะที่มีการพัฒนาอย่างเต็มที่ เพราะเก็บแล้วสามารถทานสดได้เลย ส่วนในพลับฝาดต้องเก็บเกี่ยวในระยะที่ผลยังไม่แก่จัด เนื่องจากต้องนำไปผ่านกระบวนการขจัดความฝาด หากเก็บเกี่ยวในระยะที่สูงมากเกินไป จะทำให้ผลนิ่ม ไม่กรอบ

การขจัดความฝาด

สารแทนนินเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดความฝาดในผลพลับ แต่จะมีปริมาณลดลงเมื่อผลเริ่มสุก จนถึงระยะที่ผลสุกเต็มที่ความฝาดจึงหายไป ทำให้ผลพลับหวานแต่ผลจะนิ่มไม่กรอบ ดังนั้นกรรมวิธีในการลดความฝาดให้หายไป ในขณะที่ผลพลับยังแข็งกรอบอยู่นั้น มีอยู่หลายกรรมวิธี แต่ที่นิยมได้แก่

- การใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ วิธีนี้เหมาะสำหรับผลผลิตพลับที่มีปริมาณมากๆ หรือทำเพื่อการค้า โดยการบรรจุผลพลับลงในถุงพลาสติก 2.5 มิลลิเมตร ขนาด 18 x 24 นิ้ว ใส่อากาศในถุงออกให้หมด ปิดปากถุงให้แน่น แล้วเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เข้าไปแทนที่ให้เต็มถุง ทั้งไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ นาน 3 - 4 วัน จะสามารถขจัดความฝาดได้ และเก็บรักษาไว้ได้นานประมาณ 1 เดือน ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส



การลดความฝาดในพลับโดยใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

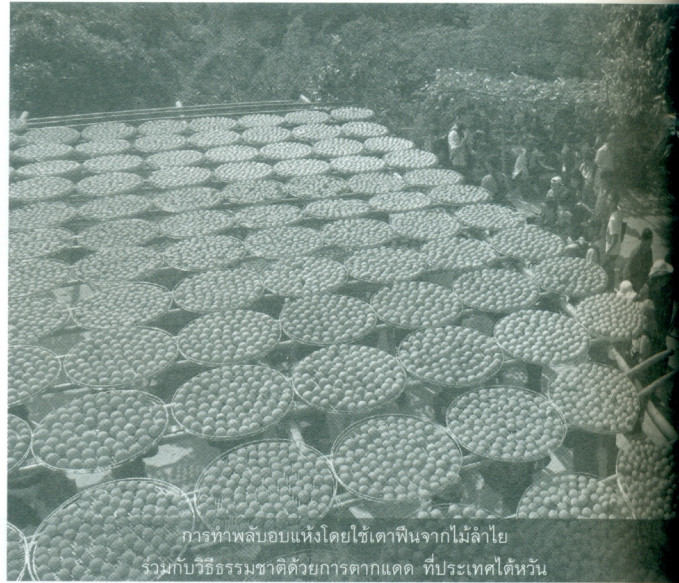


การลดความฝาดในพลับโดยการแช่น้ำปูนใส

- แช่น้ำปูนใส โดยการนำปูนที่กินกับหมากมาละลายน้ำทิ้งไว้ 1 คืน จนเป็นน้ำใส ๆ รินเอาแต่น้ำข้างบนมาแช่ผลพลับให้ท่วมผลนาน 5 - 7 วัน ในขณะที่แช่อยู่ในน้ำปูนใสไม่ควรขยับภาชนะ เมื่อความฝาดหายไปจึงสามารถรับประทานได้ จะได้พลับกรอบหวานกว่าวิธีอื่นๆ แต่ที่ผิวผลจะมีคราบปูนเกาะอยู่ เช็ดล้างไม่ออก และเก็บรักษาไว้ได้เพียง 2 - 3 วันเท่านั้น

การแปรรูป

พลับเป็นผลไม้ที่มีรสชาติดีเยี่ยม มีคุณค่าทางอาหารสรรพคุณทางยา สามารถรับประทานได้ทั้งผลสดที่หวานกรอบซึ่งผ่านกระบวนการขจัดความฝาดแล้ว หรือรับประทานสดๆ ในพันธุ์พลับหวาน หรือรับประทานแบบผลนึ่ง นอกจากนั้นแล้วพลับยังสามารถนำไปแปรรูปได้หลายอย่าง แต่การแปรรูปเป็นพลับแห้งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตพลับได้อย่างคุ้มค่ากว่า การทำพลับแห้งทำได้ 2 วิธี คือการทำพลับแห้งโดยการอบในตู้อบ และการทำพลับแห้งโดยวิธีธรรมชาติ ซึ่งแต่ละวิธีมีรายละเอียดดังต่อไปนี้



การทำพลับอบแห้งโดยใช้เตาพื้นจากไม้ลำไยร่วมกับวิธีธรรมชาติด้วยการตากแดด ที่ประเทศไต้หวัน

1. การทำพลับแห้งโดยการอบ วิธีการนี้ทำให้ได้พลับแห้งคุณภาพที่ดี สม่ำเสมอ มีการเน่าเสียน้อยกว่า อุปกรณ์ที่สำคัญคือตู้อบ หรือห้องอบ ที่ใช้พลังงานความร้อนจากแก๊ส หุงต้ม ไฟฟ้า พลังงานแสงอาทิตย์ ในประเทศไต้หวันนิยมใช้พื้นจากไม้ลำไยในการอบจะทำให้พลับแห้งมีคุณภาพดี มีกลิ่นหอม

2. การทำพลับแห้งโดยวิธีธรรมชาติ วิธีการนี้เป็นวิธีการทำพลับแห้งแบบพื้นบ้าน ที่นิยมทำกันมากในประเทศญี่ปุ่น เพราะชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่ปลูกพลับไว้บริเวณสวนหลังบ้านอยู่แล้ว จะได้พลับแห้งหรือพลับหมาด ที่มีน้ำตาลเป็นองค์ประกอบถึง 50 เปอร์เซ็นต์ เก็บไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทจะมีกลิ่นน้ำตาลสีชาเกิดขึ้นที่ผิว ใช้รับประทานในฤดูหนาวได้เป็นอย่างดี ช่วงเวลาการทำพลับแห้งโดยวิธีธรรมชาติในประเทศญี่ปุ่น มีความเหมาะสมเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากช่วงเวลาดังกล่าวตรงกับฤดูร้อน จึงมีแสงแดดจัด ความชื้นในอากาศต่ำ ส่วนในประเทศไต้หวันฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตพลับเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม ช้ากว่าเมืองไทย 3 - 4 เดือน และเป็นช่วงปลายฤดูฝนเข้าสู่ฤดูหนาว จึงมีสภาพอากาศปลอดโปร่ง ลมพัดแรง แสงแดดเจิดจ้าเหมาะแก่การตากพลับแห้งด้วยแสงแดดเป็นอย่างยิ่ง แต่สำหรับเมืองไทยช่วงฤดูกาลการเก็บเกี่ยวผลพลับจะตรงกับฤดูฝน มีแสงแดดน้อย มีความชื้นในอากาศสูง วิธีการนี้จึงไม่เหมาะสมเท่าไรนัก

ศักยภาพและโอกาส

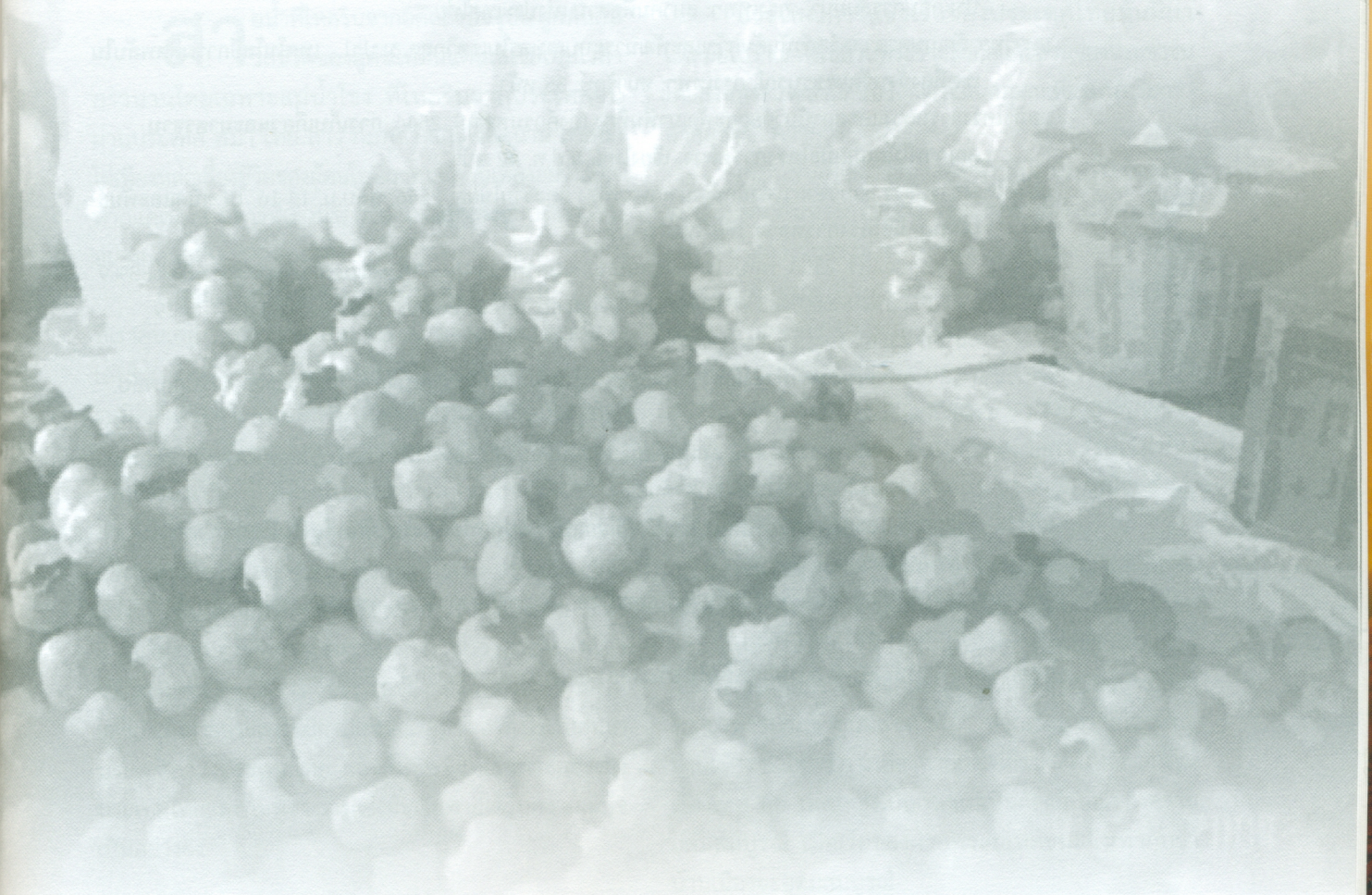
ในการผลิตพลับอบกึ่งสุก

ประเทศไทยสามารถผลิตพลับสดได้ประมาณ 500 ตันต่อปี แหล่งผลิตส่วนใหญ่อยู่บนพื้นที่สูงหรือในพื้นที่ที่มูลนิธิโครงการหลวง ผลผลิตจำนวนมากจำหน่ายผ่านมูลนิธิ



ต้นบ๊วยและต้นพลับที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ทรงปลูก ณ หมู่บ้านแม่สาใหม่ เมื่อ 30 มกราคม พ.ศ. 2517

โครงการหลวงประมาณ 50 ตัน หรือประมาณ 10-15 เปอร์เซ็นต์
ของผลผลิตทั้งหมด ราคาพลับฝาดที่เกษตรกรชาวเขาได้รับ
ประมาณกิโลกรัมละ 20-30 บาท ส่วนพลับหวานราคากิโลกรัม
ละ 45- 80 บาท ปัจจุบันผลพลับเป็นที่นิยมบริโภคกันอย่าง
แพร่หลาย ส่วนทางด้านตลาดมีการขยายตัวค่อนข้างรวดเร็ว
นอกจากนั้นยังพบว่ามีผู้นำเข้าพลับจากต่างประเทศทั้งใน
รูปผลสด และพลับแห้ง ดังนั้นการปลูกพลับบนที่สูงจึงเป็น
ผลไม้ที่ยังมีโอกาสดี และมีศักยภาพในการส่งออกสู่ต่างประเทศ
ในอนาคตอันใกล้



⇒ เอกสารอ้างอิง

- ดำเกิง ชาลีจันทร์. 2530. ไม้ผลบนที่สูงที่มีแนวโน้มจะปลูกเป็นการค้า. น. 25. ใน ไม้ผลบนที่สูงในประเทศไทย เอกสารประกอบการสัมมนา. กรุงเทพฯ: สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย.
- นรินทร์ชัย พัฒนพงศา. 2537. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตร้อนที่สำคัญ 5 ชนิด บัวย ท้อ พลับ สาลี่ พลับ. เชียงใหม่: วิสคอมเซ็นเตอร์. 85 หน้า.
- นิคม วงศ์นันทา. 2555. การลดความฝาดในผลพลับ. รายงานการเดินทางไปศึกษาดูงาน ณ ประเทศสาธารณประชาชนจีนได้หวั่น. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 12 หน้า.
- ประสงค์ มั่นสกุล. 2540. การปลูกและการดูแลรักษาพลับ. น. 19 – 27. ใน พลับและบัวย เอกสารวิชาการ 19. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์งานเกษตรที่สูง. 2530. พลับ. น. 40-49. ใน ไม้ผลบนที่สูงในประเทศไทย. เอกสารประกอบการสัมมนา. กรุงเทพฯ: สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์สถาบันค้นคว้าและพัฒนาาระบบเกษตรในเขตวิฤกต. ม.ป.ป.. เทคโนโลยีการผลิตพลับในเขตที่สูงจังหวัดเพชรบูรณ์. กรุงเทพฯ: ชนารักษ์. 35 หน้า.
- มูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 2544. การเก็บเกี่ยวและมาตรฐานคุณภาพไม้ผลมูลนิธิโครงการหลวง. เชียงใหม่: ม.ป.พ. 42 หน้า.
- มูลนิธิโครงการหลวง ส่วนวิชาการสำนักพัฒนาเกษตรที่สูง และงานไม้ผล. 2546. พลับ. น. 14-16. ใน ชนิดและพันธุ์ไม้ผลมูลนิธิโครงการหลวง. เชียงใหม่: ม.ป.พ.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2556. พลับ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%9E%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%9A#cite_ref-E0.B8.9E.E0.B8.A5.E0.B8.B1_1-0 (19 มีนาคม 2556).
- ส่วนวิชาการสำนักพัฒนาเกษตรที่สูง และงานพัฒนาและส่งเสริมไม้ผลมูลนิธิโครงการหลวง. 2548. การปลูกพลับ. เชียงใหม่: ม.ป.พ. 44 หน้า.
- หยาดทิพย์. 2555. ธาตุอาหารที่สำคัญ แมกนีเซียม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://teamkaset.wordpress.com/%E0%B8%9A%E0%B8> (20 กันยายน 2556).
- อภิชาติ ศรีสะอาด และศุภวรรณ ใจแสน. 2552. คู่มือการเพาะปลูกพืชผักและไม้ผลที่สูงในไทย. กรุงเทพฯ: นาคา อินเทอร์เน็ต. 164 หน้า.
- อุทัย นพคุณวงศ์. 2540. พลับ. น. 1-7. ใน พลับและบัวย: เอกสารวิชาการ 19. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- โอฬาร ตัฒนวิรุฬห์. 2544. การผลิตพลับในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: ชนารักษ์. 35 หน้า.