



การจัดการการผลิต ลองกอง



ต้นพันธุ์และการปลูก



การใส่ปุ๋ย ให้น้ำ
และการดูแลรักษา



การจัดการศัตรูพืช
โรคพืช แมลง และไรศัตรูพืช



การเก็บเกี่ยวและ
การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว



การแปรรูป



การจัดการการผลิตลอมก๋อย

รู้จักเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



ต้นพันธุ์และการปลูก



ต้นพันธุ์

การจัดการการผลิตลองกอง

รู้จักเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การเตรียมต้นพันธุ์ลองกอง



- ✓ เลือกต้นพันธุ์ที่สมบูรณ์
- ✓ ต้นพันธุ์ที่ได้จากการเสียบกิ่งมี 2 แบบ คือ การเสียบข้าง (Side grafting) และ การเสียบยอด (cleft grafting) โดยใช้ต้นตอเป็น ลางสาตหรือดูถูก
- ✓ ต้นพันธุ์ลองกองส่วนมากได้จากการทาบกิ่งบนต้นตอ



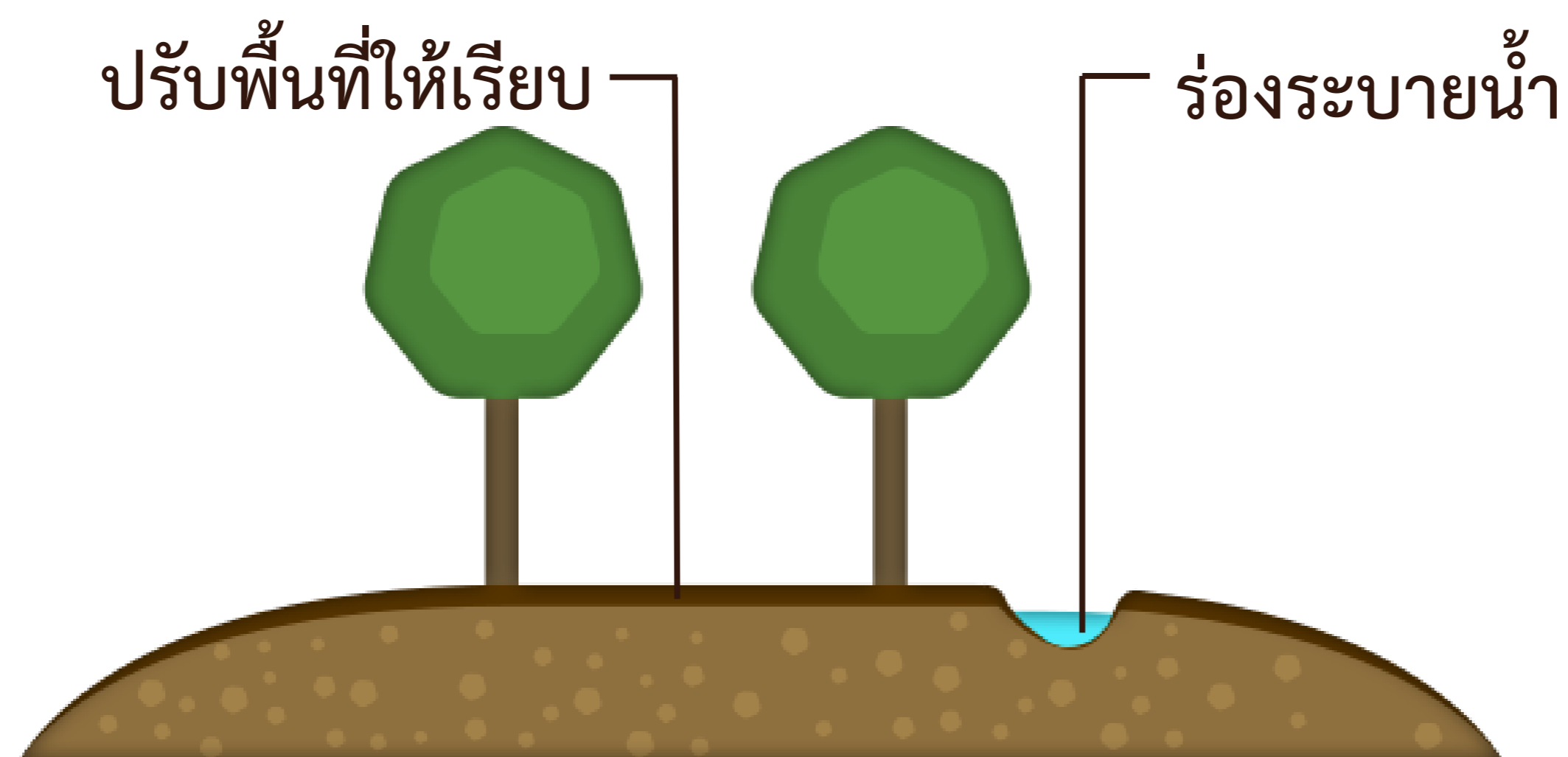
สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม



- ✓ สภาพพื้นที่ ควรเป็นพื้นที่ราบ น้ำไม่ท่วมขัง ระบายน้ำได้ ค่าความเป็นกรดเป็นด่าง 5.5-6.5
- ✓ ภูมิอากาศ อุณหภูมิ 25-30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ค่อนข้างสูง 70-80%

การเตรียมพื้นที่ปลูก

พื้นที่ดอน ไถพรวน ปรับพื้นที่ให้เรียบ หากมีปัญหาน้ำท่วมขัง ให้ขุดร่องระบายน้ำ



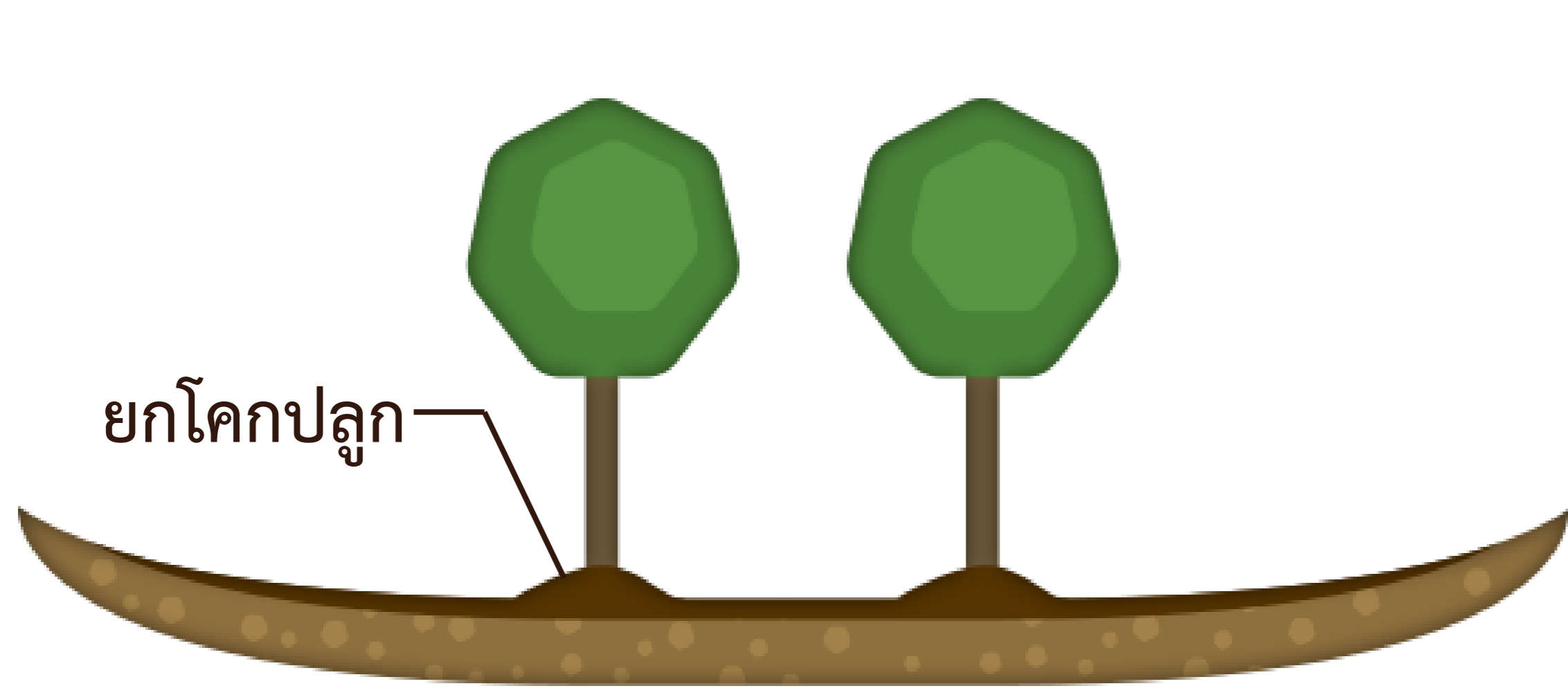
การเตรียมพื้นที่ปลูกสำหรับพื้นที่ดอน

การเตรียมพื้นที่ปลูก (2)

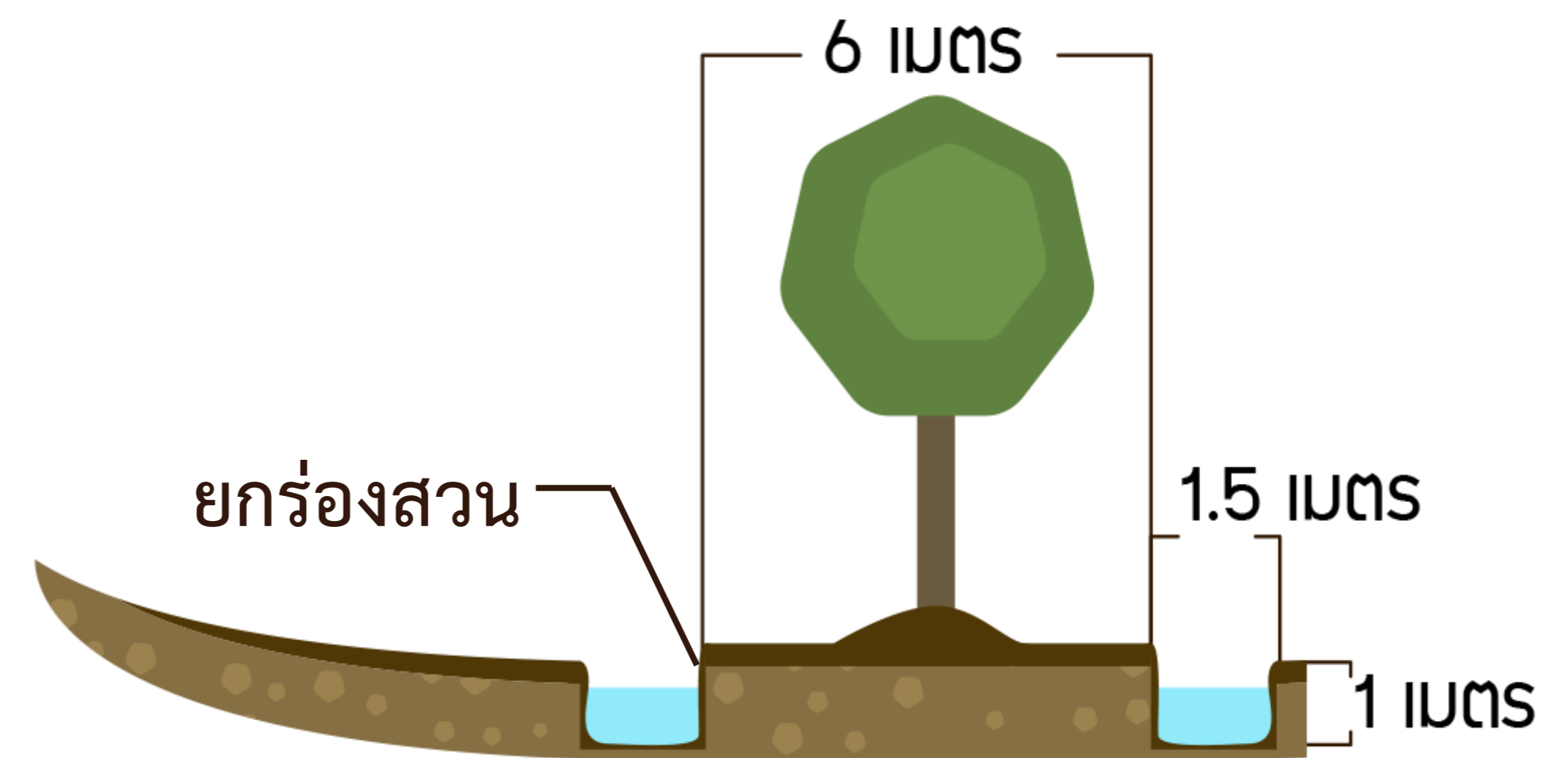
พื้นที่ลุ่ม **ยกโคกปลูก** หากมีน้ำท่วมขังมากและนาน

ควร**ยกร่องสวน**ให้มีขนาดสันร่องกว้างไม่น้อยกว่า 6 เมตร

ร่องน้ำกว้าง 1.5 เมตร ลึก 1 เมตร มีระบบระบายน้ำ เข้า-ออกเป็นอย่างดี



การเตรียมพื้นที่ปลูกสำหรับพื้นที่ลุ่ม แบบยกโคกปลูก



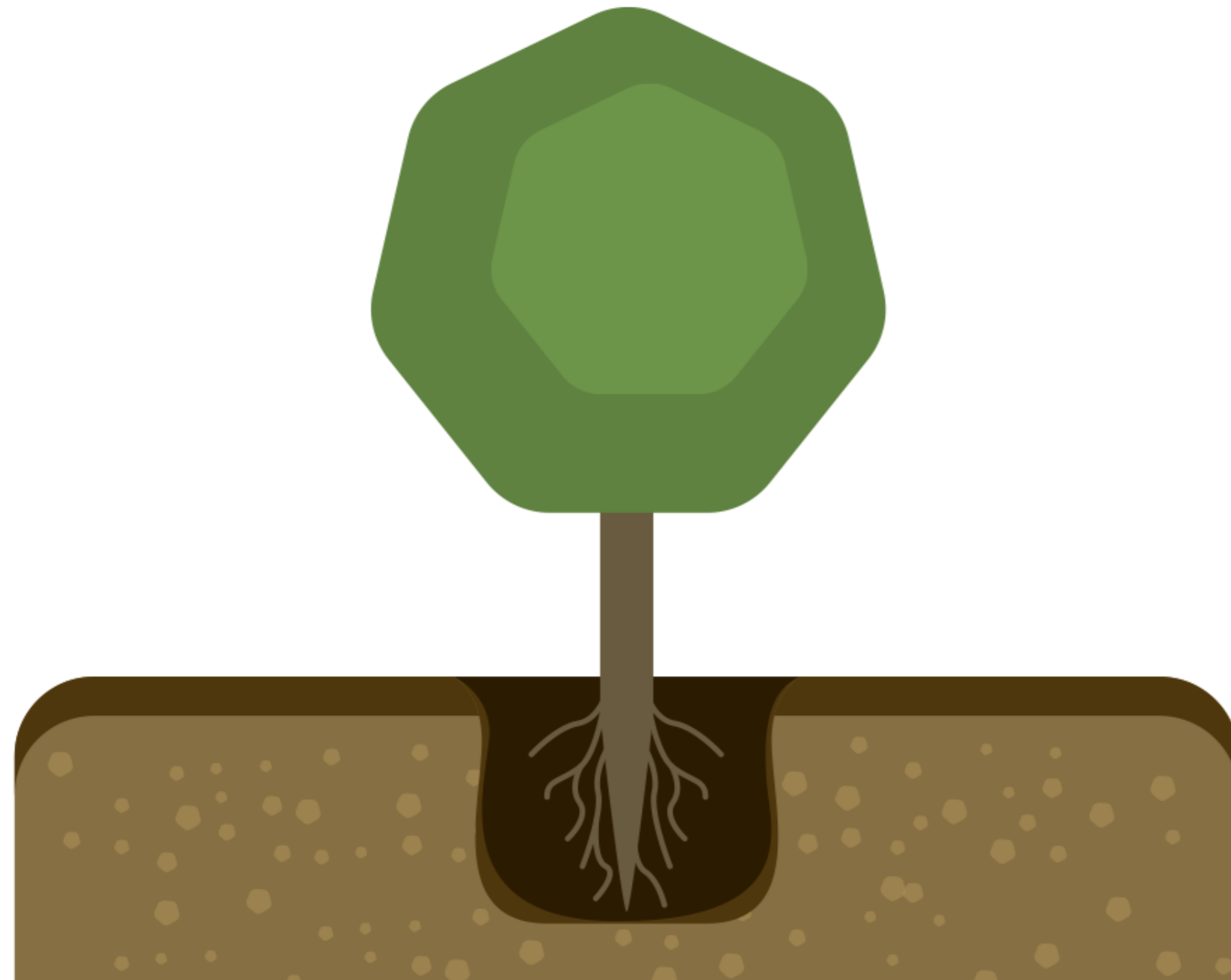
การเตรียมพื้นที่ปลูกสำหรับพื้นที่ลุ่ม แบบยกร่องสวน



การวางผังปลูก

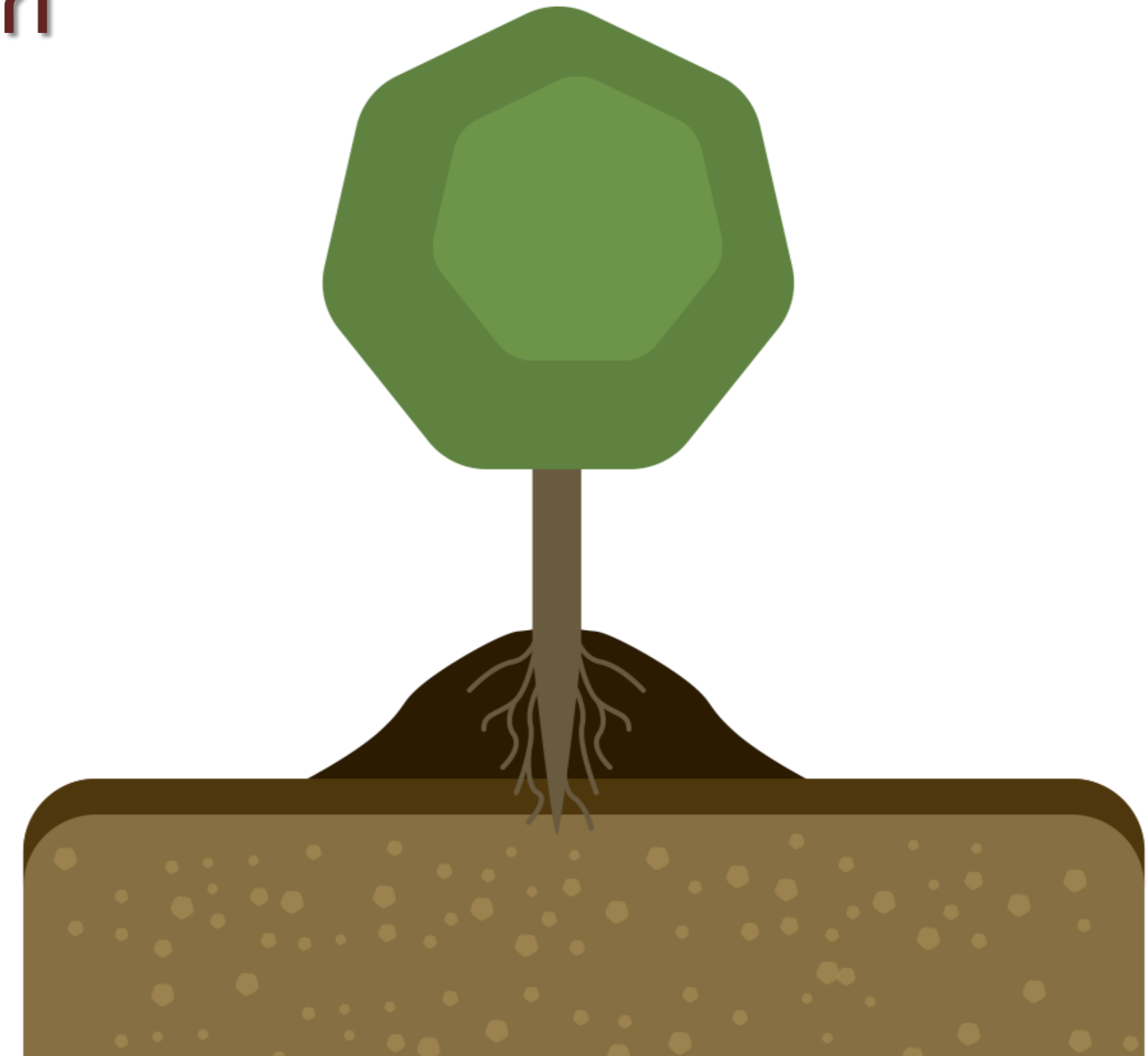
- ✓ ระยะปลูก 4x4 6x6 และ 6x8 เมตร
 - ✓ แนวแถวควรอยู่ในแนวทิศ เหนือ-ใต้
- เพื่อไม่ให้มีการบังแสงจากต้นข้างเคียง

วิธีการปลูก



วิธีการปลูกแบบเตรียมหลุมปลูก

เหมาะกับพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง



วิธีการปลูกแบบนั่งแท่นหรือยกโคก

เหมาะกับพื้นที่ฝนตกชุก

ควรใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก และปุ๋ยสูตร 0-3-0 (ร็อกฟอสเฟต) ผสมกับดินเดิมก่อนปลูก



การจัดการการผลิตลอมกอย

รู้จริงเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การใส่ปุ๋ย ให้น้ำ และการดูแลรักษา



การดูแลรักษา (1)



ปฏิทินการดูแลรักษา

ระยะแทงช่อดอก

1. กำจัดวัชพืชรอบโคนต้นให้สะอาด
2. งดน้ำอย่างน้อย 30-45 วัน
3. สังเกตใบลองกองเหี่ยว ให้น้ำเต็มที่ 1 ครั้ง
4. เมื่อเห็นตาดอกเริ่มให้น้ำสม่ำเสมอ
5. ใส่ปุ๋ย 15-15-15 อัตรา 1 กก./ต้น
6. พ่น GA₃ 100 มิลลิกรัม + น้ำ 1 ลิตร เพื่อยืดช่อ
7. ตัดแต่งช่อดอกเหลือ 1-2 ช่อดอกต่อกลุ่มดอก ระยะช่อห่าง 25-30 เซนติเมตร

ระยะพัฒนาผล

1. ตัดแต่งช่อผล 2-3 สัปดาห์ และ 7-8 สัปดาห์ หลังดอกบาน
2. เลือกช่อผลที่สมบูรณ์
3. ใส่ปุ๋ย 13-13-21 อัตรา 1-2 กก./ต้น และให้น้ำสม่ำเสมอ

ระยะก่อนออกดอก

1. ใส่ปุ๋ย 8-24-24, 13-13-21
2. ตัดแต่งกิ่งแขนง
3. ให้น้ำสม่ำเสมอ





ปฏิทินการดูแลรักษา (2)

ระยะเก็บเกี่ยว

1. เก็บช่อผลอายุ 13-15 สัปดาห์
2. ก่อนเก็บควรชิมผลที่ปลายช่อ
3. บีบผลปลายช่อรู้สีกนิ่ม
4. ควรเก็บในช่วงอุณหภูมิต่ำช่วงเช้าหรือช่วงเย็น

ระยะหลังเก็บเกี่ยว

1. ตัดแต่งกิ่งและขั้วช่อดอก
2. ใส่ปุ๋ย 15-15-15 อัตรา 2 กก./ต้น/ปี
ใส่ปุ๋ยคอก 20-25 กก./ต้น/ปี
3. ป้องกันกำจัดโรคแมลง
4. ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ



ตรวจสอบสภาพสวนอย่างสม่ำเสมอ ใส่ปุ๋ย ให้น้ำ และกำจัดศัตรูพืช



การให้ปุ๋ย

- ✓ เก็บตัวอย่างดินและตัวอย่างพืชส่งวิเคราะห์ปริมาณธาตุอาหารและใส่ปุ๋ยให้สอดคล้องกับค่าวิเคราะห์ดินและใบ
- ✓ ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ที่หมักสมบูรณ์แล้ว อัตรา 20-50 กิโลกรัม/ต้น/ปี โดยแบ่งใส่ 2 ครั้ง





การให้น้ำ

ช่วงการกระตุ้นการออกดอกโดยการให้น้ำประมาณ 850-1,000 ลิตร/ต้น/วัน
แล้วงดให้น้ำ 7-10 วัน เมื่อพบว่าตาดอกเริ่มยืดยาวเป็นช่อดอกอย่างสม่ำเสมอตามกิ่งและ
ลำต้นก็เริ่มให้น้ำตามปกติ ประมาณ 85-110 ลิตร/ต้น/วัน



เริ่มยืดยาวเป็นช่อดอกอย่างสม่ำเสมอ



การให้น้ำแบบมินิสปริงเกอร์ ช่วยประหยัดน้ำ



การตัดแต่งกิ่ง

- ✓ หลังจากการปลูก ตัดยอดเมื่อต้นสูงประมาณ 1.0-1.5 เมตร
- ✓ ตัดกิ่งที่ไม่ต้องการ รวมทั้งส่วนยอดที่สูงกว่า 1.5 เมตร ออก
- ✓ เลือกกิ่งแขนงที่แข็งแรง 4-6 กิ่ง กิ่งที่อยู่ต่ำสุดควรสูงจากพื้นดิน 80 เซนติเมตร
- ✓ เลือกกิ่งที่ทำมุมกว้าง ตัดแต่งทรงพุ่มโปร่ง และตัดกิ่งที่ทำมุมแคบกับลำต้นออก
- ✓ ตัดกิ่งยอดและกิ่งกระโดงที่แตกขึ้นมาใหม่
- ✓ กำหนดแนวทรงพุ่มให้อยู่ในกรอบของ 4 เมตร หรือแนวทรงพุ่มที่ต้องการ



การตัดช่อดอก

- ✓ เมื่อช่อดอกยาว 3-5 เซนติเมตร ตัดให้เหลือ 1-2 ช่อดอกกลุ่มตาดอก
- ✓ ระยะห่างระหว่างช่อดอกเท่ากับ 20-30 เซนติเมตร
- ✓ อัตราการไว้ช่อดอกต่อกิ่ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว ไว้ดอก 3-5 ช่อ
ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว ไว้ดอก 10-15 ช่อ
- ✓ หลังการตัดแต่งช่อดอกควรให้น้ำสม่ำเสมอ



การตัดแต่งช่อผล

ครั้งที่ 1 เมื่อผลมีอายุ 2-3 สัปดาห์ ตัดช่อที่มีผลหลุตรง ผลเล็กและผลที่อยู่
ในตำแหน่งที่ไม่เหมาะสม โดยไว้เกินความต้องการจริง 10-20 %

ครั้งที่ 2 เมื่อผลอายุ 7-8 สัปดาห์ - ห่อช่อผล ในสัปดาห์ที่ 5-8 หลังติดผล

- เมื่อผลอยู่ในระยะ 2-3 เดือนก่อนผลสุก
ปลิดผลที่แตก ผลที่เปื่อยคเน้นกับกิ่ง





การจัดการการผลิตลอมกอม

รู้จริงเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การจัดการศัตรูพืช

การจัดการโรค แมลง และวัชพืช



โรคที่สำคัญและการป้องกันกำจัด

สำรวจและประเมินความเสียหายของการถูกทำลายจากโรคหรือแมลง
ก่อนการใช้สารเคมีป้องกันกำจัด
และควรใช้ตามคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร

โรคที่สำคัญ คือ โรคราสีชมพู โรคราดำ โรครากเน่า โรคผลเน่า

โรคราสีชมพู



สาเหตุ : เกิดจากเชื้อรา *Corticium salmonicolon*

ลักษณะอาการ : เชื้อราสาเหตุโรคเข้าทำลายกิ่งของลองกอง โดยขึ้นปกคลุมกิ่ง เห็นเป็นเส้นใยสีขาวต่อมาเปลี่ยนเป็นสีชมพู ทำให้ใบเหลืองและกิ่งแห้ง



โรคราสีชมพู (2)

การแพร่ระบาด : โรคราสีชมพูมักพบระบาดมากในช่วงฝนชุก โดยเฉพาะในแหล่งปลูกที่มีความชื้นสูง เช่น แหล่งปลูกทางภาคใต้ของประเทศ ในเขตจังหวัดยะลา ปัตตานีและนราธิวาส เชื้อราสาเหตุโรคสามารถทำให้เกิดโรคกับพืชอื่นได้อีกหลายชนิด เช่น ยางพารา ส้มจุก ส้มเขียวหวาน กาแฟ ทูเรียน มะม่วง เป็นต้น

การป้องกันกำจัด :

1. หมั่นตรวจหาลักษณะอาการของโรคในแปลงปลูก อย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่มีฝนชุก เพื่อจะได้พบอาการโรคเสียแต่เริ่มแรก อันจะทำให้การป้องกันกำจัดได้ดี และไม่เกิดการเสียหายกับกิ่ง



โรคราสีชมพู (3)

การป้องกันกำจัด (ต่อ) :

2. เมื่อพบเชื้อราเริ่มเข้าทำลายตามกิ่งที่มีขนาดใหญ่ ควรใช้มีดขูดเปลือกกิ่งออกบางส่วน แล้วทาด้วยสารเคมี เช่น คอปเปอร์ออกไซด์คลอไรด์รอบๆกิ่งให้ทั่ว
3. ตัดกิ่งส่วนที่เป็นโรคออกแล้วนำไปเผาทำลาย แล้วทาด้วยสารเคมี เช่น คอปเปอร์ออกไซด์คลอไรด์รอบๆ บริเวณรอยตัดของกิ่ง
4. ควรทำการตัดแต่งกิ่งต้นลองกองให้มีทรงพุ่มโปร่งพอสมควร เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก เป็นการลดความชื้นในทรงพุ่มลง โดยเฉพาะกิ่งในทรงพุ่มที่ชื้นซ้อนกันหรือกิ่งที่ทำมุมแคบ ควรตัดกิ่งใดกิ่งหนึ่งออก



โรคราสีชมพู (4)

การป้องกันกำจัด (ต่อ) :

5. ในแหล่งปลูกที่พบปัญหาโรคราสีชมพูระบาดเป็นประจำ นอกจากจะต้องปรับสภาพแวดล้อม ไม้ให้เหมาะสมต่อการระบาดของเชื้อโรค เช่น การตัดแต่งกิ่งให้โปร่งแล้ว สารเคมีอาจมีความจำเป็นต้องใช้เพื่อป้องกันการเข้าทำลายของเชื้อหรือลดปริมาณเชื้อราสาเหตุโรคในแปลงปลูก ซึ่งอาจจะแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือประเภทดูดซึม เช่น เบนโนมิล คาร์เบนดาซิม มายโคลบิวทานิล โพรคลอราส และโปรพิโคนาโซล อีกประเภทหนึ่งเป็นสารประเภทไม่ดูดซึม เช่น แมนโคเซบ โพรพิเนบ คอปเปอร์ออกไซด์ คลอไรด์ และคอปเปอร์ไฮดรอกไซด์ เป็นต้น ซึ่งเกษตรกรสามารถเลือกใช้ได้ตามความเหมาะสม

โรคราดำ

สาเหตุ : เกิดจากราสีดำ

ลักษณะอาการ : คราบราสีดำติดตามส่วนของช่อดอก
ช่อผล ทำให้ดอกผิดปกติ หรือเหี่ยวและหลุดร่วงลงได้
บางครั้งทำให้ไม่ติดผล ถ้าเป็นโรคในระยะผลอ่อน อาจ
ทำให้ผลเหี่ยวและหลุดร่วง โดยราดำมักพบในช่วงที่มี
การระบาดของแมลงปากดูด โดยเฉพาะ เพลี้ยหอย
และเพลี้ยแป้ง





โรคราดำ (2)

ชีววิทยาของเชื้อ : โรคราดำเป็นโรคที่พบเห็นเสมอๆ บนพืชหลายชนิด โดยทั่วไปราดำมีหลายชนิดแพร่กระจายอยู่ทั่วไปในอากาศ

การแพร่ระบาด : โดยทั่วไปราดำมีหลายชนิดแพร่กระจายอยู่ทั่วไปในอากาศ ราดำบนผลลองกองนั้นส่วนใหญ่อาจเกิดขึ้นเองจากต่อมน้ำหวานบนผิวของลองกอง ชับน้ำหวานออกมา ซึ่งมักพบในสภาพความชื้นสูง



โรคราดำ (3)

การป้องกันกำจัด :

1. พ่นน้ำเปล่าล้างคราบราดำ เพื่อลดปริมาณเชื้อ
 2. พ่นสารป้องกันกำจัดโรคพืชเบนโนมิล 50% ดับบลิวพี อัตรา 6-12 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นบนช่อผลก่อนเก็บเกี่ยวทุก 14 วัน
 3. พ่นสารกำจัดแมลง
 - เพ็ลียฮอยได้แก่ มาลาไทออน 83% อีซี อัตรา 30 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ ไทอะมีทอกแซม 25% ดับบลิวพี อัตรา 2.5 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร
- หมายเหตุ: ไม่ควรพ่นสารในช่วงดอกบาน และระยะเริ่มติดผลอ่อน ควรหยุดพ่นอย่างน้อย 7 วันก่อนเก็บเกี่ยวผลผลิต

โรครากเน่า

สาเหตุ : เชื้อรา *Phytophthora parasitica* Dastur

ลักษณะอาการ : ลองกองแสดงลักษณะอาการใบแห้ง ใบเหลืองร่วง ต้นทรุโทรม และยืนต้นตายในที่สุด เมื่อเปิดเปลือกโคนต้นและเมื่อขุดดูราก จะพบอาการเน่าแห้งของรากฝอย รวมทั้งอาการเน่าบริเวณโคนต้นใกล้ระดับดิน อาการเน่าเป็นสีน้ำตาลตัดกับสีขาวของส่วนที่ดี รากแขนงและรากฝอยที่เป็นโรคมีสีน้ำตาล





โรครากเน่า (2)

การป้องกันกำจัด :

1. หมั่นตรวจตราสวนลองกองอย่างสม่ำเสมอโดยเฉพาะช่วงฤดูฝน ซึ่งเป็นฤดูที่เชื้อโรคสามารถแพร่ระบาดทำลายพืชได้ดี
2. เมื่อขุดพบอาการเน่า ควรตัดต้นทิ้งซึ่งต้องระมัดระวังไม่ทิ้งเศษซากที่เป็นโรคไว้ในแปลง เพราะจะเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคไปยังต้นปกติอื่นๆ

โรคผลเน่า

สาเหตุ : เชื้อรา *Cylindrocladium* sp.

ลักษณะอาการ : อาการเริ่มแรกมักพบที่ขั้วผลลองกอง เกิดอาการเน่า และลามลงไปที่ผิวเปลือก เปลือกจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนและค่อยๆเข้มขึ้น ผลเริ่มนิ่มเกิดแผลยุบตัว ทำให้ผลหลุดจากขั้ว พบเชื้อราสีขาว หรือสีเทาแกมดำ ขึ้นที่บริเวณขั้วผลมักพบโรคในสภาพอากาศร้อนและชื้น





โรคผลเน่า (2)

การป้องกันกำจัด :

1. ตัดแต่งทรงพุ่มให้โปร่ง เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวกและช่วยลดความชื้นในทรงพุ่ม
2. ตัดแต่งข้อผลเพื่อลดการเบียดกันจนทำให้เกิดแผล ซึ่งเป็นทางให้เชื้อโรคเข้าทำลายได้ง่าย
3. ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ และระวังอย่าให้พืชขาดน้ำ ในช่วง 10 สัปดาห์หลังติดผล เพื่อป้องกันผลแตกในขณะที่ผลแก่ อันเนื่องมาจากการได้รับน้ำจากฝนตกชุกมากเกินไป



โรคผลเน่า (3)

การป้องกันกำจัด :

4. หมั่นตรวจแปลงอย่าสม่ำเสมอ เก็บผลที่เป็นโรคออกไปทำลายนอกสวน
5. เมื่อพบการระบาด พ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืชเบนโนมิล 50% ดับบลิวพี อัตรา 6-12 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ แมนโคเซบ 80% ดับบลิวพี อัตรา 50 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร จำนวน 1-2 ครั้ง ทุก 7 วัน ช่วงผลเริ่มสุก และหยุดพ่นอย่างน้อย 7 วันก่อนเก็บเกี่ยว



แมลงศัตรูที่สำคัญและการป้องกันกำจัด

สำรวจและประเมินความเสียหายของการถูกทำลายจากโรคหรือแมลง
ก่อนการใช้สารเคมีป้องกันกำจัด
และควรใช้ตามคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร

แมลงศัตรูที่สำคัญ คือ หนอนกินใต้เปลือกลองกอง เพลี้ยแป้ง ผีเสื้อมวนหวาน

หนอนกินใต้เปลือกลองกอง (*Cossus chloratus* Swinhoe)



หนอนกินใต้เปลือกลองกองกัดกินเปลือกลำต้นและกิ่ง ทำลายท่อน้ำท่ออาหาร ทำให้ต้นทรุดโทรม มีการระบาดตลอดเกือบทั้งปี แต่พบมากในช่วงปลายปีซึ่งตรงกับช่วงที่ลองกองเตรียมพร้อมที่จะออกดอก ทำให้มีความเสียหายรุนแรง



หนอนกินใต้เปลือกลองกอง (2)

การป้องกันกำจัด :

- ✓ ใช้ไส้เดือนฝอยสไตเนอร์นีมา อัตรา 40 ล้านตัวต่อน้ำ 20 ลิตร พ่น 2-3 ลิตรต่อต้น ตามกิ่งและลำต้นที่มีหนอนเข้าทำลายในตอนเย็น และควรพ่นไส้เดือนฝอยหลังการให้น้ำในสวนลองกอง พ่น 2 ครั้ง ห่างกัน 15 วัน
- ✓ ใช้สารฆ่าแมลง เช่น คาร์โบซัลเฟน 20 % อีซี อัตรา 50 มล. หรือ คลอร์ไพริฟอส 40% อีซี อัตรา 40 มล. ต่อน้ำ 20 ลิตร



เพลี้ยแป้ง

Exallomochlus hispidus (Morrison)



เพลี้ยแป้งดูดกินน้ำเลี้ยงที่กิ่ง ใบ และผล ชับถ่ายมูลหวานออกมาเปรอะเปื้อนและ
ราดำเข้าทำลายซ้ำทำให้ลองกองเสียคุณภาพ เพลี้ยแป้งเคลื่อนย้ายจากพื้นดินขึ้น
บนต้นลองกองตั้งแต่ระยะแทงตาดอกจนถึงผลแก่ โดยมีมดเป็นพาหะพาไปยังส่วน
ต่างๆ ของต้นช่วยทำให้การระบาดของเพลี้ยแป้งรุนแรงขึ้น



เพลี้ยแป้ง (2)

การป้องกันกำจัด :

- ✓ ป้องกันกำจัดมด โดยพ่นสารคาร์บาริล 80 % ดับบลิวพี อัตรา 50 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร แล้วใช้ผ้าชุบน้ำมันเครื่องใช้แล้วผูกครอบต้น
- ✓ ใช้สารฆ่าแมลง เช่น คาร์โบซัลเฟน 20% อีซี อัตรา 50 มล./น้ำ 20 ลิตร หรือ ไทอะมีโทแซม 25% ดับบลิวพี อัตรา 4 กรัม/น้ำ 20 ลิตร หรือ ไดโนทีฟูแรน 10% ดับบลิวพี อัตรา 20 กรัม/น้ำ 20 ลิตร หรือ อิมิดาโคลพริด 70% ดับบลิวจี อัตรา 4 กรัม/น้ำ 20 ลิตร



ผีเสื้อมวนหวาน

Othreis fullonia (Clerck)



ตัวเต็มวัยเป็นผีเสื้อกลางคืน ใช้ปากที่แข็งแรงซึ่งขดม้วนอยู่ใต้ส่วนหัวแทงทะลุผ่านเปลือกของผลไม้สุก หรือใกล้สุก เป็นรูเข้าไปดูดกินน้ำหวานของเนื้อผลไม้ ทำให้ผลเน่า หรือร่วง



ผีเสื้อมวนหวาน (2)

การป้องกันกำจัด :

- ✓ ใช้ไฟส่องจับตัวเต็มวัยในเวลาากลางคืน ช่วง 20.00 – 22.00 น.
- ✓ ล่อด้วยเหยื่อพิษ ใช้สับปะรดตัดเป็นชิ้นแช่สารคาร์บาริล 85 % ดับบลิวพี อัตรา 2 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร นำไปแขวนในสวนเป็นจุดๆ ห่างกันจุดละประมาณ 20 เมตร
- ✓ ใช้กรงดักจับผีเสื้อมวนหวาน ทำด้วยมุ้งตาข่ายทั้ง 6 ด้าน ตั้งล่างเจาะและทำเป็นกรวยรูปฝาชีวางให้สูง จากพื้นประมาณ 20 เซนติเมตร ที่ด้านล่างของกรงใช้ผลไม้สุกเป็นเหยื่อล่อผีเสื้อมวนหวาน
- ✓ ทำลายวัชพืช ซึ่งเป็นพืชอาหารของหนอน เช่น ย่านาง หญ้าข้าวสาร และบอระเพ็ด



ผีเสื้อมวนหวาน (3)



กรงดักจับผีเสื้อมวนหวาน ทำด้วยมุ้งตาข่ายทั้ง 6 ด้าน ตั้งกลางแจ้งและทำเป็นกรวย
รูปฝาชีวางให้สูง จากพื้นประมาณ 20 เซนติเมตร ที่ด้านล่างของกรงใช้ผลไม้สุกเป็น
เหยื่อล่อผีเสื้อมวนหวาน



การจัดการการผลิตลอมก๋อย

รู้จริงเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การเก็บเกี่ยวและ การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว



ดัชนีการเก็บเกี่ยว

นับอายุผล 13-15 สัปดาห์หลังดอกบาน สีของผิวเปลือกผลเป็นสีเหลืองทั้งซอก
กลีบเลี้ยง และก้านช่อผลเปลี่ยนสีเขียวเป็นสีน้ำตาล เนื้อผลบางใส บีบผลปลายช่อเบา ๆ
จะรู้สึกนุ่ม





✓ ใช้บันไดปีนต้นและเก็บเกี่ยว
โดยใช้กรรไกรตัดทีละช่อ

✓ ภาชนะบรรจุ ควรใส่ในตะกร้าพลาสติกขนาด
20-25 กิโลกรัม จะรักษาคุณภาพลองกองดีกว่าบรรจุใน
เข่งและลังไม้



มาตรฐานผลไม้

- ✓ ตรวจสอบและทำเครื่องหมาย เพื่อคัดแยกต้นลองกองที่ผลผลิตมีร่องรอยของการเข้าทำลาย และ/หรือต้นที่ยังไม่ได้สำรวจศัตรูพืชให้ชัดเจน แยกเก็บเกี่ยวต้นลองกองที่มีเครื่องหมาย
- ✓ ต้องตรวจสอบและคัดแยกทุกช่อผล





การแบ่งชั้นคุณภาพลองกอง

แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้



ภาพที่ 1 ช่อที่ผลแน่น

1. ชั้นพิเศษ (Extra Class) ลองกองมีคุณภาพดี
ที่สุด ตรงตามพันธุ์ ในกรณีที่มีตำหนิต้องเป็น
ตำหนิผิวเผิน ที่ไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะ
ทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการ
เก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในบรรจุภัณฑ์
กรณีที่เป็นลองกองช่อต้องเป็นช่อที่ผลแน่น หรือ
แน่นพอดี ทุกผลมีความแก่สม่ำเสมอ



การแบ่งชั้นคุณภาพลองกอง (2)



ภาพที่ 2 ช่อที่ผลแน่นพอดี

2. ชั้นหนึ่ง (Class I) ลองกองมีคุณภาพดี ตรงตามพันธุ์ ผลมีตำหนิได้เล็กน้อย โดยพื้นผิวมีตำหนิรวมต่อผลไม่เกิน 0.5 ตารางเซนติเมตร กรณีที่เป็นลองกองช่อต้องเป็นช่อที่แน่นพอดี ทุกผลมีความแก่สม่ำเสมอ

การแบ่งชั้นคุณภาพลองกอง (3)



ภาพที่ 3 ช่อที่ผลไม่แน่น



ภาพที่ 4 ช่อผลที่ร่วง 30%

3. ชั้นสอง (Class II) ลองกองชั้นนี้รวมผลลองกองที่ไม่เข้าชั้นชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำ และยังคงคุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในบรรจุภัณฑ์ โดยพื้นผิวมีตำหนิรวมต่อผลไม่เกิน 1 ตารางเซนติเมตร กรณีที่เป็นลองกองช่ออนุญาตให้มีช่อที่ผลไม่แน่น (ดังภาพที่ 3) และช่อที่มีผลร่วงไม่เกิน 30% (ดังภาพที่ 4)



ข้อกำหนดเรื่องขนาด

พิจารณาขนาดของผลจากจำนวนผลต่อกิโลกรัม ผลลองกองที่จำหน่ายมี 2 รูปแบบ คือ ลองกองผลเดี่ยว และลองกองช่อ ข้อกำหนดเรื่องขนาดมีรายละเอียดตามตารางที่ 1 และ 2

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดขนาดลองกองผลเดี่ยว

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กรัม)
1	มากกว่า 25
2	มากกว่า 20-25
3	มากกว่า 15 - 20
4	10 - 15



ข้อกำหนดเรื่องขนาด (2)

ตารางที่ 2 ข้อกำหนดขนาดของลอมกอกช่อ

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อช่อ (กรัม)
1	มากกว่า 700
2	มากกว่า 500-700
3	มากกว่า 300-500
4	มากกว่า 200 – 300
5	100 - 200



การแบ่งชั้นคุณภาพและข้อกำหนดเรื่องขนาดในมาตรฐานนี้ สามารถนำไปใช้พิจารณาในทางการค้าโดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกันขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อจำกัดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

ที่มา: มกอช.11-2549. ลอมกอก. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 2-5.



การจัดการการผลิตลอมก๋อย

รู้จริงเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การแปรรูป



สรรพคุณของลองกอง

เป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินบี และฟอสฟอรัส

- ✓ ลดความร้อนที่เกิดขึ้นภายในร่างกาย
- ✓ ช่วยขับเสมหะ
- ✓ เมื่อรับประทานเป็นประจำจะช่วยป้องกันไม่ให้เป็นไข้ตัวร้อน
- ✓ ลดอาการร้อนในช่องปาก



การแปรรูป

- ✓ เครื่องตีมน้ำลอมกอก มี 2 แบบ คือ
 1. แบบพลาสติกเจอร์ไรซ์บรรจุขวด มีอายุการเก็บรักษาไม่น้อยกว่า 1 เดือนที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส
 2. แบบสเตอริไรซ์บรรจุกล่อง มีอายุการเก็บรักษาไม่น้อยกว่า 1 ปีที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส
- ✓ แยมและเยลลี่ลอมกอก พัฒนาจากเนื้อและน้ำลอมกอก จากกระบวนการผลิตเครื่องตีมน้ำลอมกอก เหมาะกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบัน



การแปรรูป (3)

การจัดการการผลิตลองกอง

รู้จริงเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การแปรรูป (2)

- ✓ ลองกองลอยแก้ว มีอายุเก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง 1-2 เดือน รสชาติกลมกล่อม
- ✓ ลองกองแช่อิ่มอบแห้ง เนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์นุ่ม รสชาติหวานน้อยและสะดวกต่อการบริโภค

การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำลองกอง



น้ำลองกองพร้อมดื่ม



เยลลี่ลองกอง

วิธีการ



เครื่องคั้นน้ำผลไม้
ระบบไฮดรอลิก

การคั้นน้ำลองกอง

1. ตัดผลลองกองจากขั้ว คัดแยกผลที่เสียออก
2. ล้างน้ำให้สะอาด
3. แช่สารละลายคลอรีนเข้มข้น 50 ppm เป็นเวลา 30 นาที เมื่อครบเวลา จุ่มผลลองกองในสารละลายคลอรีน 20 ppm จากนั้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
4. แกะเนื้อลองกอง
5. บรรจุเนื้อลองกองในถุงคั้นน้ำครึ่งละ 1.5 กิโลกรัม
6. คั้นน้ำลองกองโดยใช้เครื่องคั้นน้ำผลไม้ระบบไฮดรอลิก



การแปรรูป (6)

การจัดการการผลิตลอมก๋อ

รู้จักเรื่องพืชกับกรมวิชาการเกษตร



การผลิตน้ำลอมก๋อพร้อมดื่ม

ส่วนประกอบ

1. น้ำลอมก๋อ	1,000	กรัม
2. น้ำตาล	140	กรัม
3. กรดมาลิก	2	กรัม
4. น้ำสะอาด	858	กรัม



ขั้นตอนการผลิต

ช่วงส่วนผสมที่
ใช้ตามสูตร



1. ตั้งน้ำให้ร้อน
เติมน้ำตาลทรายและกรดมาลิก
คนต่อเนื้อจนละลาย



2. เติมน้ำลวกอง



3. ให้ความร้อนจนถึง 85 °C
นาน 3 นาที เพื่อฆ่าเชื้อ
(พาสเจอร์ไรซ์)

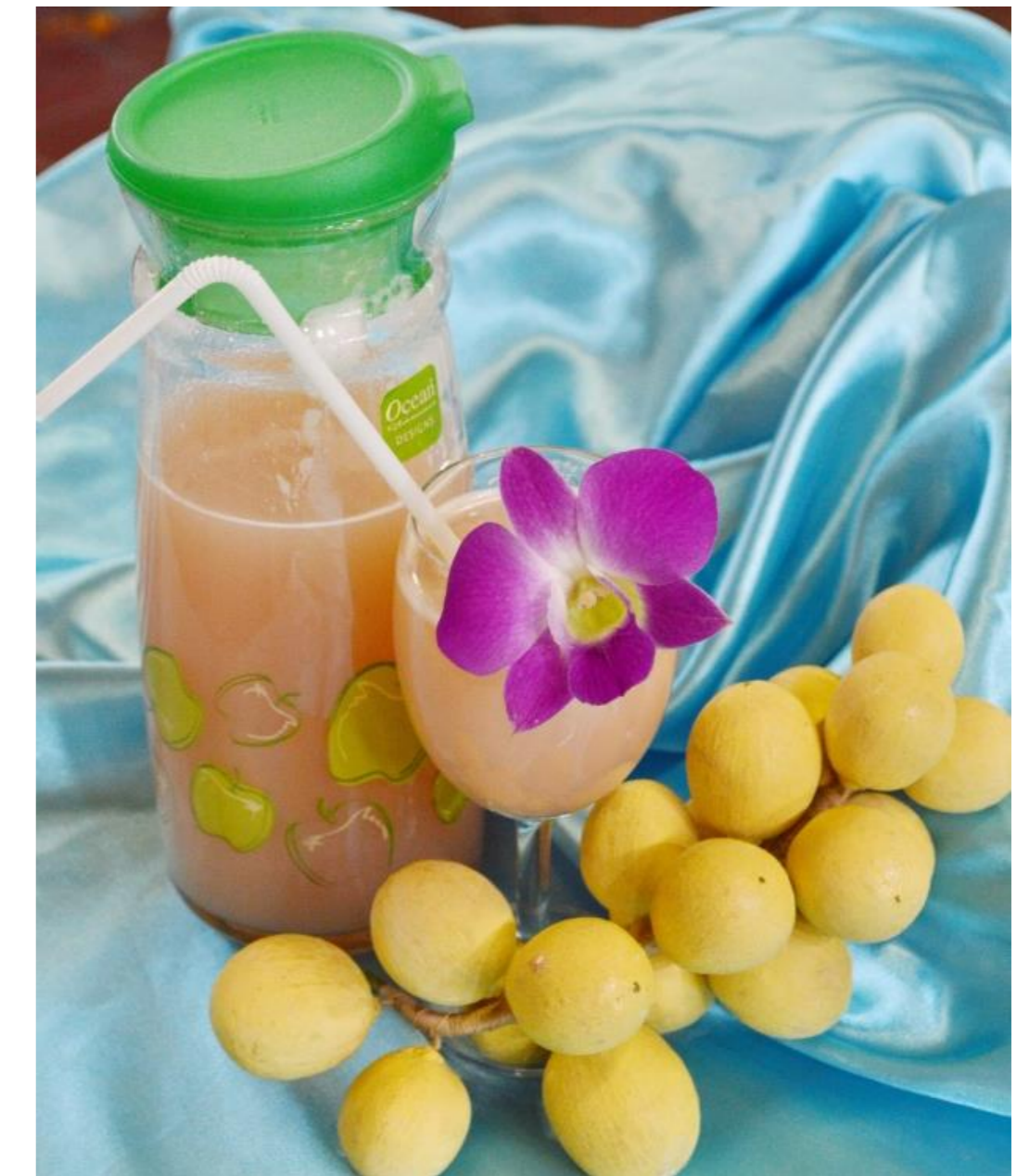
ขั้นตอนการผลิต



4. บรรจุขวดขณะร้อน
และปิดฝา



5. ทำให้เย็นโดยการหล่อให้เย็น
ในน้ำสะอาด



เก็บรักษาในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 °C



การผลิตเยลลี่ลองกอง

ส่วนประกอบ

1. น้ำลองกอง	800	กรัม
2. น้ำตาล	350	กรัม
3. กรดมาลิก	4	กรัม
4. กรดแอสคอร์บิก	1	กรัม
5. คาราจีแนน	17	กรัม
6. น้ำสะอาด	828	กรัม

ขั้นตอนการผลิต



1. ชั่งส่วนผสมที่ใช้ตามสูตร



2. ผสมน้ำตาลทรายและ
คาราจีแนนให้เข้ากัน



3. ตั้งน้ำให้ร้อน

เติมส่วนผสมของคาราจีแนนและน้ำตาล
คนต่อเนื่องจนละลาย

ขั้นตอนการผลิต



4. เติมน้ำลอมกอย กรดมาลิก และกรดแอสคอร์บิก คนให้ละลาย



5. ให้ความร้อนจนถึง 85 °C นาน 3 นาที เพื่อฆ่าเชื้อ (พาสเจอร์ไรส์)



6. เทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ รอให้เย็น ปิดฝา เก็บรักษาในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 °C



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตร ดังนี้

สถาบันวิจัยพืชสวน

โทรศัพท์ 0-2940-5484-5

โรค แมลงศัตรู และ วัชพืช

สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

โทรศัพท์ 0-2579-8540

การแปรรูป

กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร

โทรศัพท์ 0-2940-7322