167. วิจัยการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมเพื่อให้ได้คุณภาพและสารสำคัญสูงในพริกไทย1

สานิตย์ สุขสวัสดิ์ *แสงมณี ชิงดวง*

บทคัดย่อ

การศึกษาการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมเพื่อให้ได้คุณภาพและสารสำคัญสูงในพริกไทย ได้ดำเนินการทดลองที่ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี ต.ตะปอน อ.ขลุง จ.จันทบุรี และศูนย์พัฒนาไม้ผลเศรษฐกิจภาคตะวันออก อ.ขลุง จ.จันทบุรี ตั้งแต่ เดือนตุลาคม 2549–กันยายน 2551 โดยการวางแผนการทดลองแบบ RCB มี 8 กรรมวิธี จำนวน 3 ซ้ำ คือ กรรมวิธีที่ 1 พริกไทยพันธุ์ซาราวัคใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เก็บเกี่ยวอายุ 6 เดือน กรรมวิธีที่ 2 พริกไทยพันธุ์ซาราวัค ใส่ปุ๋ยอินทรีย์+ปุ๋ยเคมี เก็บเกี่ยวอายุ 6 เดือน กรรมวิธีที่ 3 พริกไทยพันธุ์ซาราวัค ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เก็บเกี่ยวอายุ 7 เดือน กรรมวิธีที่ 4 พริกไทยพันธุ์ซาราวัค ใส่ปุ๋ยอินทรีย์+ปุ๋ยเคมี เก็บเกี่ยว อายุ 7 เดือน กรรมวิธีที่ 5 พริกไทยพันธุ์ซีลอน ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เก็บเกี่ยว อายุ 6 เดือน กรรมวิธีที่ 6 พริกไทยพันธุ์ซีลอน ใส่ปุ๋ยอินทรีย์+ปุ๋ยเคมี เก็บเกี่ยว อายุ 6 เดือน กรรมวิธีที่ 7 พริกไทยพันธุ์ซีลอน ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เก็บเกี่ยว อายุ 7 เดือน และกรรมวิธีที่ 8 พริกไทยพันธุ์ซีลอนซีลอน ใส่ปุ๋ยอินทรีย์+ปุ๋ยเคมี เก็บเกี่ยว อายุ 7 เดือน เมื่อถึงกำหนด 6 เดือน และ 7 เดือน ทำการเก็บเกี่ยวพริกไทยตัวอย่างละ 2 กิโลกรัม มาสุ่มแล้วชั่งน้ำหนักตัวอย่างละ 2 ตัว อย่าง แล้วทำเป็นพริกไทดำ ส่งวิเคราะห์หาน้ำมันหอมระเหย (pepper volatile oils) ที่ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์ พบว่า ทุกกรรมวิธี ให้น้ำมันหอมระเหยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ซึ่งกรรมวิธีที่ 6 การใช้พริกไทยพันธุ์ซีลอน ใส่ปุ๋ยอินทรีย์+ปุ๋ยเคมีเก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 6 เดือน ให้น้ำมันหอมระเหยสูงสุดคือ 2.80% และการใช้พริกไทยพันธุ์ซาราวัค ก็เช่นกัน พบว่า กรรมวิธีที่ 2 ใช้พริกไทยพันธุ์ซาราวัค ใส่ปุ๋ยอินทรีย์+ปุ๋ยเคมีเก็บเกี่ยวอายุ 6 เดือน ให้น้ำมันหอมระเหยสูงสุด คือ 1.13%