

กลุ่มพืช(Group) : ไม้ผล

ชื่อไทย(Thai Name/Vernacular name) : มะละกอฮอลแลนด์

ชื่อสามัญ(Common Name) : papaya

ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific Name)

วงศ์ (Family) : CARICACEAE

สกุล (Genus) : Carica

ชนิด(specific epithet) : papaya

ชื่อผู้ตั้ง (Author name) : L.

ชนิดย่อย (Subspecies) : ไม่มี

พันธุ์ (Variety) : ฮอลแลนด์พันธุ์ศรีสะเกษ

พืชแนะนำ : เป็นพืชแนะนำ

พืชรับรอง : เป็นพืชรับรอง

ทดสอบเพิ่มฟิลด์ :

ชื่อการทดลอง :

ลักษณะทางเกษตร :

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

สถานการณ์พืช

สถานการณ์พืช : มะละกอเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญต่อการบริโภคของคนไทย

มะละกอสามารถบริโภคได้ทั้งผลดิบและผลสุก

โดยเฉพาะผลดิบเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพื่อทำส้มตำซึ่งเป็นตลาดบริโภคที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ สำหรับมะละกอดิบมีความต้องการของตลาดสูง

การปลูกมะละกอเพื่อเก็บผลดิบมาจำหน่ายใช้เวลาไม่นานเพียง 4-6 เดือน

หลังจากย้ายปลูกก็สามารถเก็บผลผลิตได้ สำหรับพันธุ์ที่นิยมปลูกเพื่อทำส้มตำส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์แขกนวล และพบว่าเกษตรกรสวนใหญ่จะเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ใช้เอง ทำให้มีความแปรปรวนในสายพันธุ์ค่อนข้างสูง ผลมะละกอสุกใช้บริโภคสดและมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมแปรรูปหลายชนิด เช่น บรรจุกระป๋องทำ

fruit salad แซลมิน อบแห้ง และดองเค็ม เป็นต้น โดยผลผลิตมะละกอมากกว่าร้อยละ 90

ใช้บริโภคภายในประเทศ และเป็นไม้ผลที่ไม่มีปัญหาด้านผลผลิตเกินความต้องการของตลาด

มะละกอเพื่อการบริโภคสุกผู้บริโภคสวนใหญ่มีความต้องการมะละกอที่มีรสชาติหวาน เนื้อไม่ละ

เนื้อสีแดงจะได้รับความนิยมกว่าเนื้อสีเหลือง สำหรับขนาดผลนั้นมีตั้งแต่มากกว่า 1 กิโลกรัมขึ้นไป เช่น

พันธุ์แขกดำ พันธุ์ Redlady พันธุ์ฮอลแลนด์ เป็นต้น สวนพันธุ์ที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 1 กิโลกรัม เช่น

พันธุ์ขอนแก่น 80 และ พันธุ์ฮาวาย เป็นพันธุ์ที่เกษตรกรปลูกเพื่อส่งตลาดต่างประเทศและตลาดเฉพาะ

(Niche market) สำหรับมะละกอเพื่ออุตสาหกรรมการแปรรูปมีความต้องการเนื้อสีแดงและสีเหลือง

น้ำหนักผลมากกว่า 0.8 กิโลกรัมขึ้นไป มีความหนาเนื้อ 2 เซนติเมตรขึ้นไป (สิริกุลและคณะ, 2552)

พันธุ์มะละกอที่โรงงานรับซื้อส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ที่ใช้สำหรับการบริโภคสุก

ซึ่งพันธุ์มะละกอบริโภคสุกและจำหน่ายในตลาดมีเพียงไม่กี่พันธุ์ ได้แก่ พันธุ์แขกดำ และพันธุ์ปลักไม้ลาย

ดังนั้นการพัฒนามะละกอพันธุ์ใหม่สำหรับการบริโภคผลดิบและผลสุก รวมทั้งการเพิ่มลักษณะอื่นๆ เช่น

ความต้านทานโรคจุดวงแหวน พันธุ์ที่มีอายุการวางจำหน่ายนาน

จะเป็นทางเลือกให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกมะละกอต่อไป

มะละกอเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญต่อการบริโภคของคนไทย มะละกอสามารถบริโภคได้ทั้งผลดิบและผลสุก

โดยเฉพาะผลดิบเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพื่อทำส้มตำซึ่งเป็นตลาดบริโภคที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ

สำหรับมะละกอดิบมีความต้องการของตลาดสูง

การปลูกมะละกอเพื่อเก็บผลดิบมาจำหน่ายใช้เวลาไม่นานเพียง 4-6 เดือน

หลังจากย้ายปลูกก็สามารถเก็บผลผลิตได้ สำหรับพันธุ์ที่นิยมปลูกเพื่อทำส้มตำส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์แขกนวล

และพบว่าเกษตรกรสวนใหญ่จะเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ใช้เอง ทำให้มีความแปรปรวนในสายพันธุ์ค่อนข้างสูง

ผลมะละกอสุกใช้บริโภคสดและมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมแปรรูปหลายชนิด เช่น บรรจุกระป๋องทำ

fruit salad แซลมิน อบแห้ง และดองเค็ม เป็นต้น โดยผลผลิตมะละกอมากกว่าร้อยละ 90

ใช้บริโภคภายในประเทศ และเป็นไม้ผลที่ไม่มีปัญหาด้านผลผลิตเกินความต้องการของตลาด

มะละกอเพื่อการบริโภคสุกผู้บริโภคสวนใหญ่มีความต้องการมะละกอที่มีรสชาติหวาน เนื้อไม่ละ

เนื้อสีแดงจะได้รับความนิยมกว่าเนื้อสีเหลือง สำหรับขนาดผลนั้นมีตั้งแต่มากกว่า 1 กิโลกรัมขึ้นไป เช่น

พันธุ์แขกดำ พันธุ์ Redlady พันธุ์ฮอลแลนด์ เป็นต้น สวนพันธุ์ที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 1 กิโลกรัม เช่น

พันธุ์ขอนแก่น 80 และ พันธุ์ฮาวาย เป็นพันธุ์ที่เกษตรกรปลูกเพื่อส่งตลาดต่างประเทศและตลาดเฉพาะ

(Niche market) สำหรับมะละกอเพื่ออุตสาหกรรมการแปรรูปมีความต้องการเนื้อสีแดงและสีเหลือง

น้ำหนักผลมากกว่า 0.8 กิโลกรัมขึ้นไป มีความหนาเนื้อ 2 เซนติเมตรขึ้นไป (สิริกุลและคณะ, 2552)

พันธุ์มะละกอที่โรงงานรับซื้อส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ที่ใช้สำหรับการบริโภคสุก

ซึ่งพันธุ์มะละกอบริโภคสุกและจำหน่ายในตลาดมีเพียงไม่กี่พันธุ์ ได้แก่ พันธุ์แขกดำ และพันธุ์ปลักไม้ลาย

ดังนั้นการพัฒนามะละกอพันธุ์ใหม่สำหรับการบริโภคผลดิบและผลสุก รวมทั้งการเพิ่มลักษณะอื่นๆ เช่น

ความต้านทานโรคจุดวงแหวน พันธุ์ที่มีอายุการวางจำหน่ายนาน

จะเป็นทางเลือกให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกมะละกอต่อไป

การปลูก

การใส่ปุ๋ย

| ครั้งที่ | ครั้งที่ | ปุ๋ย/ฮอร์โมน | สูตร/ชนิดฮอร์โมน | อัตรา | โดยวิธี |
|----------|----------|--------------|------------------|-------|---------|
|----------|----------|--------------|------------------|-------|---------|

วิธีการให้น้ำ

| ครั้งที่ | วันที่ | วิธี | ปริมาณน้ำ (มิลลิเมตร) |
|----------|--------|------|-----------------------|
|----------|--------|------|-----------------------|

การป้องกัน/กำจัดศัตรูพืช

โรคพืช

| วันที่ | ชนิดสารเคมี | โรค | อัตรา |
|--------|-------------|-----|-------|
|--------|-------------|-----|-------|

แมลงไร และศัตรูพืช

| ครั้งที่ | วันที่ | ชนิด | อัตรา |
|----------|--------|------|-------|
|----------|--------|------|-------|

วัชพืช

| ครั้งที่ | วันที่ | ชนิดสารเคมี | ชนิด |
|----------|--------|-------------|------|
|----------|--------|-------------|------|

ข้อมูลอุตุนิยมวิทยา : -

เทคโนโลยีการผลิต : -