

คู่มือส่งเสริมการปลูก
พริกไทยโครงการหมู่บ้าน
พิทักษ์ป่ารักษาสิ่งแวดล้อม

เรื่องของพริกไทย



ชื่อสามัญ

Pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์

Piper nigrum L.

จัดอยู่ในวงศ์

พริกไทย (PIPERACEAE)

ชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า

พริกขี้หนู, พริกไทยดำ,
พริกไทยขาว, พริกไทยล่อน,
พริกน้อย (ภาคเหนือ),
พริก (ใต้) เป็นต้น

พริกไทย (Pepper) หรือที่ชาวจีนเรียกว่า เหง็กเจีย หรือฝูเจีย นั้นจัดได้ว่าเป็นเครื่องเทศสำคัญชนิดหนึ่งของโลกที่มีใช้กันมาแต่โบราณจนได้ชื่อว่าเป็นราชาแห่งเครื่องเทศ ซึ่งที่มีกลิ่นหอมและให้รสเผ็ดร้อน โดยมีทั้งพริกไทยขาวและพริกไทยดำ ซึ่งในพริกไทยขาวจะมีการผลิตโดยใช้สารฟอกขาวซึ่งอาจก่อให้เกิดสารตกค้างเป็นอันตรายได้ และมีการนำมาเป็นส่วนผสมสำคัญของยาอายุวัฒนะด้วย แต่ในพริกไทยดำจะมีสรรพคุณทางยาคุณค่าสารอาหาร และปลอดภัยมากกว่าในพริกไทยขาว จึงเป็นที่นิยมนำมาบริโภคกันมากกว่านั่นเอง โดยที่พริกไทยนั้นจัดอยู่ใน ๑ ใน ๕๐ สุดยอดสมุนไพรจีนอีกด้วย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

พริกไทยนั้นมีถิ่นกำเนิดอยู่ในประเทศอินเดียจัดเป็นไม้เลื้อยที่มีอายุยืน โดยมีความสูงของลำต้นประมาณ ๕ เมตร ซึ่งจะมีลักษณะเป็นข้อๆ โดยดอกนั้นจะมีสีเขียวสดเป็นใบใหญ่ๆ คล้ายกับใบโพธิ์ ส่วนดอกนั้นจะออกเป็นพวงๆ เป็นดอกขนาดเล็กออกตามข้อของลำต้น เป็นเม็ดกลมๆ เล็กๆ ติดกันเป็นพวงอยู่ เป็นพืชสมุนไพรทางยา โดยในบ้านเรามีเพาะปลูกกันมากในจังหวัดระยอง, ตรวาท และจันทบุรี



สายพันธุ์พริกไทย

๑. พันธุ์ซาราวักหรือพันธุ์คุซซิง

พันธุ์ที่ชาวสวนพริกไทยจังหวัดจันทบุรี นิยมเรียกพันธุ์มาเลเซีย เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมาก นำมาจากรัฐซาราวัก ประเทศมาเลเซีย สามารถต้านทานโรครากเน่าได้ดี เจริญเติบโตได้เร็วและให้ผลผลิตสูง ถ้าต้นสมบูรณ์จะให้ผลผลิตน้ำหนักสดเฉลี่ย ประมาณ ๙-๑๒ กิโลกรัมต่อค้างต่อปี หรือไร่ละประมาณ ๓,๖๐๐-๔,๘๐๐ กิโลกรัมต่อปี แต่ส่วนใหญ่

ลักษณะประจำพันธุ์

ลำต้น ลำต้นอายุ ๔ ปี มีขนาดของเส้นรอบวงลำต้นเฉลี่ย ๙.๙๘ เซนติเมตร ความยาวปล้องของลำต้นเฉลี่ย ๘.๐๗ เซนติเมตร ความยาวเฉลี่ยของปล้องของกิ่งแขนงแรก ๙.๖๖ เซนติเมตร ความยาวเฉลี่ยของปล้องสุดท้ายของกิ่งแขนง ที่สาม ๒.๔๘ เซนติเมตร ความกว้างเฉลี่ยทรงพุ่ม ๑๖๒.๒๐ เซนติเมตร

ใบ ใบเป็นพวงใบเดี่ยว ปลายใบแหลม ขอบใบเรียบ ใบค่อนข้างเรียว ใบมีสีเขียวเป็นมัน ค่อนข้างหนาใบ มีร่องที่ก้านใบ มีเส้นใบประมาณ ๕-๗ เส้น

ดอก ช่อดอกเป็นแบบ spike ไม่มีก้านดอก ช่อดอกเกิดที่ช่องตรงข้ามกับใบ ในแต่ละช่ออาจมีช่อดอกได้ ๑-๒ ช่อ แต่ส่วนใหญ่จะเกิดเพียงช่อเดียว ช่อดอกมีลักษณะห้อยลงดินดอกเกิดสลับหว่างกันไปเป็นชั้นในแต่ละช่อดอก

ผล ผลมีลักษณะเป็นช่อ ไม่มีก้านผล ความยาวช่อผลรวมทั้งก้านช่อเฉลี่ย ๙.๑๐ เซนติเมตร ผลเมื่อสุกจะมีสีส้มเป็นส่วนใหญ่

เมล็ด มีลักษณะค่อนข้างกลม



๒. พันธุ์ซีลอนยอดแดง

เป็นพันธุ์พริกไทยที่นำมาจากประเทศศรีลังกา นิยมปลูกเพื่อขายเป็นพริกไทยสดมากกว่าทำพริกไทยดำหรือขาวลักษณะของยอดจะออกสีน้ำตาลแดง จึงเรียกกันว่า "ซีลอนยอดแดง"

ลักษณะประจำพันธุ์

ลำต้น ลำต้นอายุ ๔ ปี มีขนาดของเส้นรอบวงลำต้นประมาณ ๑๑-๑๖ เซนติเมตร ความยาวของปล้องของลำต้นเฉลี่ย ๘.๒ เซนติเมตร ความกว้างเฉลี่ยทรงพุ่ม ๑๘๐.๖๐ เซนติเมตร

ใบ เป็นพวกใบเดี่ยวปลายใบแหลมขอบใบเรียบ ใบค่อนข้างกว้าง สีเขียวเข้มค่อนข้างหนา มีร่องที่ก้านใบมีเส้นใบ ประมาณ ๕-๗ เส้น

ดอก ช่อดอกลักษณะเช่นเดียวกับพันธุ์ซาราวัก ช่อดอกยาวประมาณ ๑๕-๑๗ เซนติเมตร ก้านช่อดอกยาวเฉลี่ย ๑.๑๒ เซนติเมตร ช่อดอกหนึ่งช่อมีจำนวนดอกเฉลี่ย ๑๐๖ ดอก

ผล ผลมีลักษณะเป็นช่อไม่มีก้านผล มีลักษณะค่อนข้างกลม ผลสดสีเขียวเข้ม ผลสุกมีสีแดงเข้ม ความยาวช่อผลประมาณ ๑๖-๑๙ เซนติเมตร

เมล็ด เมล็ดมีขนาดใกล้เคียงกับพันธุ์ซาราวัก



๓. พันธุ์ซีลอนยอดขาว

เป็นพันธุ์พริกไทยที่นำมาจากประเทศศรีลังกา เช่นเดียวกับพันธุ์ซีลอนยอดแดง เป็นพริกไทยพันธุ์ PANIYUR-๑ ซึ่งเป็นพริกไทยพันธุ์ลูกผสมของประเทศอินเดีย พริกไทยพันธุ์นี้จะมีลักษณะเถาอ่อน สีเขียวอ่อนเกือบขาว โดยเฉพาะที่ยอดอ่อน จึงนิยมเรียกว่า "ซีลอนยอดขาว" เนื่องจากมีผู้นำพันธุ์มาจากประเทศศรีลังกา (ซีลอน) ลักษณะต่างๆ จะคล้ายกับพันธุ์ศรีลังกา แต่ที่แตกต่างกันชัดเจนคือส่วนยอด ช่อผลจะยาวกว่าพันธุ์ศรีลังกาเล็กน้อย การเจริญเติบโตเร็วกว่าพันธุ์ซาราวัก ผลสดจะมีลักษณะโตกว่าพันธุ์ซาราวัก นิยมปลูกเพื่อจำหน่ายเป็นพริกไทยสด เพื่อส่งโรงงานทำพริกไทยดอง พริกไทยขาว และ พริกไทยดำ

การขยายพันธุ์

ทำได้ ๒ วิธี ได้แก่

๑. การตอนกิ่ง

วัสดุอุปกรณ์

๑. เชือกฟาง
๒. ถุงพลาสติก ขนาดเล็ก ๑ ใบ
๓. ขุยมะพร้าว

การทำตุ้มตอน

๑. นำขุยมะพร้าวผสมกับน้ำพอให้เปียก แฉ่น้ำ ๒ ชั่วโมง
๒. นำขุยมะพร้าวใส่ถุงพลาสติกแล้วมัดปากถุง เรียกว่า ตุ้มตอน
๓. ผ่าตุ้มตอนตรงกลาง

วิธีการตอน

๑. การเลือกกิ่งควรใช้กิ่งบนสุดของต้นพริกไทย ไม่ควรเลือกกิ่งที่แก่เพราะรากจะไม่งอก ต้องเป็นกิ่งที่สมบูรณ์ไม่มีโรค เมื่อได้กิ่งที่จะตอนแล้ว ให้หักกิ่งของพริกไทย แต่ไม่ต้องหักจนขาดออกจากต้น ให้เป็นรอยหักไว้ที่ต้น
๒. นำตุ้มตอนที่เตรียมไว้มาหุ้มและใช้เชือกมัดพออยู่
๓. ปล๋อยทิ้งไว้ประมาณ ๒๕-๓๕ วัน รากจะงอก และสามารถตัดไปปลูกหรือ เพาะชำต่อได้

*****หมายเหตุ :** การปลูกพริกไทย ณ บ้านโป่งนคร จะใช้น้ำหมักชีวภาพในการแช่ขุยมะพร้าวแทนน้ำเปล่าธรรมดา เพื่อเป็นการเร่งการเจริญเติบโตและเสริมธาตุอาหารให้แก่กิ่งตอนด้วย



๑



๒



๓



๔

๒. การปักชำกิ่ง

วัสดุอุปกรณ์

๑. แกลบดำ/ดิน
๒. ถังดำเพาะชำ ขนาดเล็ก
๓. น้ำหมักชีวภาพ
๔. ปุ๋ยคอก

การเตรียมดิน

นำแกลบดำ ดิน ปุ๋ยคอก และน้ำหมักชีวภาพ ผสมเข้าด้วยกันแล้วทิ้งไว้ ๑ คืน

วิธีการเพาะชำ

๑. เลือกกิ่งที่มีอายุตั้งแต่ ๘ เดือน จนถึง ๑ ปี โดยตัดกิ่งออกเป็นท่อนๆ ยาวประมาณ ๑๐-๑๕ เซนติเมตร โดยต้องให้มีข้อติดมาด้วยอย่างน้อย ๒ ข้อ
๒. นำดินที่เตรียมไว้กรอกลงถังเพาะชำ
๓. ปักกิ่งชำลงในถังเพาะชำ
๐๔. รดน้ำ และดูแลจนกิ่งแตกใบใหม่ สูงประมาณ ๒๐-๓๐ เซนติเมตร หรือมีอายุ ๑-๒ เดือน หลังการแตกยอดใหม่ จึงค่อยนำลงปลูกในแปลง



การปลูกพริกไทย

การปลูกพริกไทยทำได้ ๒ วิธี คือ การปลูกจากต้นกล้าที่เพาะเมล็ด และการปลูกจากต้นกล้าที่ปักชำกิ่ง แต่เกษตรกรส่วนมากจะใช้วิธีปลูกด้วยต้นกล้าจากการปักชำเป็นหลัก เพราะสามารถติดผลได้เร็วกว่าการปลูกด้วยเมล็ด

๑. การเลือกพื้นที่

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับการปลูกพริกไทยต้องเป็นพื้นที่ที่ไม่มีน้ำท่วมขัง สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ ๐-๑,๒๐๐ เมตร มีความลาดเอียงประมาณ ๐-๒๕ องศา แต่ถ้าลาดเอียงมากกว่า ๑๕ องศา ควรทำขั้นบันไดเพื่อป้องกันการพังทลายของหน้าดิน ดินควรเป็น ดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือดินร่วนเหนียว ที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำได้ดี มีความลึกของหน้าดินมากกว่า ๕๐ เซนติเมตร และมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง ๕.๕-๖.๕ ถ้าหากดินมีความร่วนซุย รากก็จะขยายออกไปรอบข้างได้ดี ทำให้ต้นโตไว

๒. การปลูก

๒.๑. การเตรียมแปลงปลูก

การปลูกพริกไทย หากเป็นพื้นที่ดอนให้ไถพรวนแปลง ๑-๒ รอบ พร้อมกำจัดวัชพืชก่อน แต่หากเป็นพื้นที่ลุ่มที่เสี่ยงต่อน้ำท่วมขัง เกษตรกรมักขุดร่องปลูกเพื่อป้องกันน้ำท่วม และกักเก็บน้ำสำหรับรดแปลงพริกไทย ทั้งนี้ ควรเตรียมแปลงให้เสร็จก่อนถึงต้นฤดูฝนเพื่อที่จะได้ปลูกต้นพันธุ์ให้เสร็จทันต้นฤดูฝน

๒.๒. ระยะปลูก

๒.๑ พันธุ์ซาราวัก ใช้ระยะ ๒ x ๒ เมตร

๒.๒ พันธุ์ซีลอน ใช้ระยะปลูก ๒.๒๕ x ๒.๒๕ หรือ ๒.๒๕ x ๒.๕ เมตร

๒.๓. วิธีการปลูก

๓.๑ การปลูกควรปลูกในฤดูฝน โดยให้ชุดหลุมปลูกกว้าง และลึกประมาณ ๓๐ เซนติเมตร



๓.๒ ตากหลุมนาน ๕-๗ วัน ระยะห่างระหว่างหลุม และแถว ๒x๒ เมตร ซึ่ง ๑ ไร่จะปลูกได้ประมาณ ๔๐๐ ต้น โดยระหว่างการตากหลุมให้ทำการปักเสาค้ำยันไว้ข้างหลุม และติดโครงค้ำยันให้เสร็จ



๓.๓ เมื่อตากหลุมแล้วให้น้ำปุ๋ยคอกหวาน
โรยกันหลุม ๓-๕ กำมือ เกลี่ยหน้าดินคลุกผสมให้
เข้ากัน

๓.๔ นำต้นพันธุ์ลงปลูก แล้วเกลี่ยดิน
กลบให้พูนขึ้นโคนเล็กน้อย



๓.๕ ใช้เชือกฟางรัดกลางต้นให้ติดกับเสา



๓.๖ รดน้ำให้ชุ่ม

การดูแลรักษาพริกไทย



๑. การใส่ปุ๋ย

๑) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ หรือปุ๋ยคอกปุ๋ยหมัก อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ปุ๋ยดังกล่าวจะช่วยปรับสภาพความเป็นกรด่างของดินให้เหมาะกับการเจริญเติบโตของพริกไทยและช่วยให้ดินโปร่งมีความสามารถดูดซับความชื้นและเพิ่มแร่ธาตุ จำเป็นต้องใช้ควบคู่กับปุ๋ยเคมี

๒) ปุ๋ยเคมี สูตร ๑๕-๑๕-๑๕, ๘-๒๔-๒๔ และ ๑๒-๑๒-๑๗+Mg. ให้พิจารณาเลือกใส่สูตรใดสูตรหนึ่งตามความเหมาะสมดังนี้ ปี ที่ ๑ ใส่ปุ๋ยเคมี ประมาณ ๔๐๐-๕๐๐ กรัมต่อค้าง แบ่งใส่ ๓ ครั้ง ปี ที่ ๒ ใส่ปุ๋ยเคมี ๑ กิโลกรัมต่อค้าง แบ่งใส่ ๓ ครั้ง ปี ที่ ๓ และปี ถัดไป ใส่ปุ๋ยเคมี ๑.๕ กิโลกรัมต่อค้าง แบ่งใส่ ๓ ครั้ง ครั้งที่ ๑ ปุ๋ยเคมี สูตร ๑๕-๑๕-๑๕ หลังจากเก็บเกี่ยวพริกไทย ครั้งที่ ๒ ปุ๋ยเคมี สูตร ๘-๒๔-๒๔ ประมาณเดือน พค.- มิย. เพื่อเร่งการออกดอกและติดผล ครั้งที่ ๓ ปุ๋ยเคมี สูตร ๑๒-๑๒-๑๗+Mg ประมาณเดือน กย.-ตค. เพื่อบำรุงผล



๒. การให้น้ำ



- ๑) เลือกระบบน้ำตามสภาพแวดล้อมที่ให้พริกไทยได้รับน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอทั่วทั้งแปลง การให้น้ำแบบร่องต้องปรับพื้นที่ให้เรียบและมีความลาดเท การใช้มินิสปริงเกอร์ เป็นวิธีที่ประหยัดน้ำกว่า
- ๒) ระยะเวลาการให้น้ำ หลังปลูกควรรดน้ำทุกวันหรือวันเว้นวัน เมื่อพริกไทยตั้งตัวได้ ลดเหลือ ๒ - ๓ วัน/ครั้ง พริกไทยที่ให้ผลผลิตแล้วควรให้ ๓ - ๔ วัน/ครั้ง ตามสภาพดินฟ้าอากาศ
- ๓) ในฤดูแล้งอาจประหยัดการให้น้ำโดยการคลุมดินในแปลงปลูกด้วยฟางหรือหญ้าแห้ง แต่ในฤดูฝนไม่ ควรคลุมดินจนชิดโคนต้นควรเว้นห่างเพื่อไม่ให้โคนต้นขึ้นแฉะเกินไปและเกิดโรค เตรียมให้น้ำระบายออกจากแปลง ปลูกอย่างรวดเร็ว และขณะดินขึ้นแฉะไม่ควรเหยียบย่ำในแปลงจะทำให้ดินแน่นทึบ รากเสียหายได้

การปฏิบัติก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทย

พริกไทยอายุ ๑๘ เดือน จะเริ่มมีช่อดอกบ้าง ให้ปลิดช่อดอกทิ้งให้หมด เพื่อให้เจริญเติบโตทางต้นเต็มที่ เมื่อพริกไทยอายุ ๓ ปี จึงปล่อยให้เริ่มมีช่อดอกและเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตได้



๑. การเก็บเกี่ยว พริกไทยอ่อน บริโภคสด เก็บเกี่ยวหลังติดผล ๓ - ๔ เดือน พริกไทยดำ เก็บเกี่ยวผล แก่ที่ยังเขียวอยู่เมื่อผลสีเขียว แก่จัดแต่ไม่สุก ระยะเวลา หลังติดผล ๖ - ๘ เดือน พริกไทยขาว ต้องเก็บเกี่ยวพริกไทยที่แก่จัด และผลเริ่มสุกเป็นสีแดงที่โคนช่อ ประมาณ ๓-๔ ผล ระยะเวลาหลังติดผล ๖ - ๘ เดือน

๒. อุปกรณ์และวิธีเก็บเกี่ยว ใช้มือปลิดทั้งรวงภาชนะบรรจุขณะเก็บเกี่ยวต้องสะอาด แรงงานต้องมีความชำนาญ

๓. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทยอ่อน เก็บเกี่ยวโดยใส่ภาชนะที่สะอาดจากแปลงนำมาแยกจากรวม ผลผลิต เกือบบนพื้นที่รองด้วยวัสดุสะอาด จากนั้นคัดแยกโรคแมลง เช่น เพลี้ยแป้ง เพลี้ยหอย หรือสิ่งเจือปน เช่น ใบ เมื่อทำความสะอาดแล้ว บรรจุด้วยถุงพลาสติกและคลุมด้วยผ้าสะอาดเปียกชื้นเพื่อรักษาความชื้นรอการขนส่งต่อไป

๔. การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

๔.๑ พริกไทยดำ นำพริกไทยมากองรวมบนลานที่มีการรองพื้นที่สะอาดบ่มไว้ ประมาณ ๓ วัน แยกผลพริกไทยออกจากก้านโดยใช้เครื่องนาปร่อนด้วยเครื่องแยกโดยผ่านตะแกรงเพื่อแยกก้านออกจากรวง การหาแห้งโดยการอบแห้ง ใช้เครื่องอบแห้งลมร้อน ที่อุณหภูมิประมาณ ๖๐ องศาเซลเซียส หรือการตากแดด ซึ่งต้องเข้มงวดในเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย วางผลผลิตพริกไทยในภาชนะสะอาด บนพื้นที่ยกสูงมีวัสดุ รองรับเพื่อป้องกันฝุ่นละออง และสิ่งเจือปนอื่นๆ รวมทั้งการปนเปื้อน- เมื่อผลพริกไทยแห้งสนิท จะเปลี่ยนเป็นสีดำ แล้วนำไปร่อน ด้วยตะแกรงหรือกระด้ง เพื่อแยกเอาเศษฝุ่น และเมล็ดที่ลีบออก บรรจุพริกไทยในถุงภาชนะที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน อัตราการทำแห้ง พริกไทยสด ๑๐๐ กิโลกรัม จะได้พริกไทยดำ ๓๓ กิโลกรัม



๔.๒ พริกไทยขาว นำผลพริกไทยที่เก็บมาแล้ว ตากแดดเล็กน้อย หรือผึ่งลมค้างคืน เพื่อให้ข้าวผลหลุดง่ายขึ้น นำเข้าเครื่องนวด เพื่อแยกผลออกจากวง นำผลพริกไทยแช่น้ำในบ่อซีเมนต์ หรือถังไม้ หรือภาชนะ อื่นที่เหมาะสม ประมาณ ๗ - ๑๔ วัน นำพริกไทยขึ้นจากน้ำที่แช่ แล้วนำมานวด เพื่อลอกเปลือกออก นำมาเกลี่ยบนตะแกรงเหล็ก หรือตะแกรงไม้ไผ่สะอาดที่มี ช่องให้เปลือกพริกไทยหลุดออกได้ ใช้น้ำล้างเปลือกออกจนหมด การทำแห้ง หลังล้างทำความสะอาดแล้ว นำไปทำให้แห้งสนิทโดยการอบแห้ง ใช้เครื่องอบแห้ง ลมร้อน ที่อุณหภูมิประมาณ ๖๐ องศาเซลเซียส หรือการตากแดด ซึ่งต้อง เข้มงวดในเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย วางผลผลิตพริกไทยในภาชนะสะอาด บนพื้นที่ยกสูงมีวัสดุรองรับเพื่อ ป้องกันฝุ่นละออง และสิ่งเจือปนอื่น ๆ รวมทั้งการปนเปื้อน



การแปรรูปพริกไทย

การทำพริกไทยขาวหรือพริกไทยล่อน

ขั้นตอนการทำ

- การแช่น้ำ นำพริกไทยที่เก็บจากค้ำมาตากแดดเล็กน้อย แล้วนำเข้าเครื่องนวด เพื่อแยกผลออกจากรวง จากนั้นนำผลพริกไทยไปแช่ในบ่อถังซีเมนต์ ถังไม้ หรือภาชนะอื่น ๆ ก็ได้ นานประมาณ ๗-๑๔ วัน

- การล้างน้ำ นำพริกไทยที่แช่น้ำแล้วมานวดเพื่อลอกเปลือกออก ซึ่งเดิมใช้เท้าเหยียบจนเปลือกออกจากเมล็ดจนหมด แต่ปัจจุบันหันมาใช้เครื่องนวดกันมากขึ้น เมล็ดที่เปลือกกะเทาะออกหมดแล้วมาเกลี่ยบนตะแกรงเสื่อลำแพน หรือตะแกรงไม้ไผ่ที่มีรูพอที่จะให้พริกไทยหลุดออกได้ หลังจากนั้นใช้น้ำล้างเปลือกออกจนหมด ภายหลังจากขั้นตอนนี้ แต่เดิมจะนำไปตากทันที แต่ปัจจุบันเกษตรกร หรือพ่อค้าบางราย จะนำไปแช่คลอรีนนานประมาณ ๑๐ นาที เพื่อให้เมล็ดพริกไทยมีสีขาวสวยสอดคล้องกับความต้องการของตลาด แต่อาจมีผลเสียที่เกิดจากสารตกค้างในเมล็ดพริกไทยได้ การฟอกสีดังกล่าวใช้คลอรีนผง ๑ กิโลกรัมต่อพริกไทยประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัม โดยละลายในน้ำอัตราส่วนประมาณ ๑: ๖๐ - ๑ : ๑๐๐ โดยปริมาตร

- การตากแดด นำพริกไทยที่ล้างทำความสะอาดแล้วไปตากแดดทันที เพราะถ้าทิ้งให้เมล็ดเปียกชื้นนาน ๆ จะมีสีคล้ำ และไม่สวย แต่ถ้าไม่มีแดดให้แช่น้ำไว้ก่อน เพื่อป้องกันไม่ให้ขึ้นรา การตากแดด จะตากบนลาน หรือเสื่อลำแพน โดยเกลี่ยให้กระจายสม่ำเสมอ ประมาณ ๔-๕ วัน ก็แห้งสนิทพร้อมที่จะบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่ายต่อไป ทั้งนี้พริกไทยแห้งควรมีความชื้นต่ำกว่า ๑๐ เปอร์เซ็นต์ และแยกเอาเศษฝุ่นเศษผงออกก่อนวิธีทดสอบว่าเมล็ดพริกไทยแห้งสนิทหรือไม่นั้น มีวิธีทดสอบง่าย ๆ คือ เอามือกอบเมล็ดพริกไทย แล้วค่อย ๆ ถ่างนิ้วออกให้เมล็ดพริกไทยลอดลงระหว่างนิ้ว ถ้าเมล็ดหลุดลอดจากง่ามนิ้วได้ง่ายไม่ฝืด เมล็ดไม่เกาะติดกัน แสดงว่าเมล็ดแห้งสนิท หรือใช้ฟันขบเมล็ดให้แตก ถ้าเมล็ดแตกออกเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยหลายชิ้นแสดงว่าแห้งสนิทดีแล้ว แต่ถ้าแตกออกเป็น ๒ ซีก แสดงว่าเมล็ดยังแห้งไม่สนิทเมื่อพริกไทยแห้งดีแล้วนำมาผัดโดยใช้กระตังหรือเครื่องผัด เพื่อแยกเอาพริกไทยที่มีน้ำหนักเบาและสิ่งเจือปนออกต่างหาก แล้วบรรจุพริกไทยไว้ในกระสอบป่าน



การทำพริกไทยดำ



ขั้นตอนการทำ

เก็บพริกไทยมากองรวมบนลานซีเมนต์ หรือเสื่อ
ลำแพน โดยสุ่มไว้เป็นกองใหญ่ ใช้สังกะสีหรือผ้าใบคลุมไว้
ประมาณ ๓-๔ วัน เพื่อให้ก้านขั้วผลเหี่ยวเฉาช่วยต่อการนวด

นำพริกไทยไปนวดให้ผลหลุดจากรวง โดยใช้
เครื่องนวดหรือคนเหยียบ แล้วนำไปร่อนด้วยกระด้งหรือ
ตะแกรงที่มีรูขนาดใหญ่ พอผลพริกไทยหลุดได้ เพื่อแยก
เอาก้านหรือผลที่ติดรวงออก นำไปนวดซ้ำอีกครั้งผล
พริกไทยที่ร่วงหลุดจากรวงแล้วนำไปตากแดดบนลานตาก
ให้ถูกแสงแดดอย่างสม่ำเสมอประมาณ ๕-๖ วัน เมื่อเมล็ด
แห้งสนิทผิวจะเปลี่ยนเป็นสีดำ พริกไทยสด ๑๐๐ กิโลกรัม
จะผลิตพริกไทยดำได้ประมาณ ๓๓ กิโลกรัม



นำมาผัดโดยใช้กระด้งหรือเครื่องผัด เพื่อแยกเอา
พริกไทยที่มีน้ำหนักเบาและสิ่งเจือปนออกต่างหาก แล้ว
บรรจุพริกไทยไว้ในกระสอบป่าน

โรคของพริกไทย

๑. โรครากเน่าและโคนเน่า เกิดจากเชื้อรา *Phytophthora parasitica* ทำให้ต้นพริกไทยรากเน่าดำและมีกลิ่นเหม็น การป้องกันกำจัดโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ในการควบคุมโรค เช่น *Trichoderma harzianum* ใส่ลงดิน

๒. โรคแอนแทรคโนส เกิดจากเชื้อรา ทำลายส่วนใบของพริกไทย เกิดเป็นจุดวงกลมสีน้ำตาลดำหรือสีดำ ตรงกลางแผลมีลักษณะเป็นวงสีน้ำตาลดำเรียงซ้อนกันเหมือนวงปีของเนื้อไม้ ถ้าเป็นรุนแรงอาจทำให้ตายได้ป้องกันโดยตัดแต่งกิ่งและเก็บไปเผาทำลาย

๓. โรคใบจุดซึ่งเกิดจากเชื้อ *Colletorichum* sp. ลักษณะอาการ ใบพริกไทยเกิดอาการแผลเป็นจุดบวมสีดำหรือสีน้ำตาลดำ ขอบแผลเป็นสีเหลือง เมื่อแผลขยายใหญ่กลางแผลมีสีน้ำตาล ขอบแผลมีสีน้ำตาลเข้ม เนื้อเยื่อกลางแผลยุบตัวลงเห็นเป็นชั้นๆซ้อนกัน หากเกิดที่ใบแก่ทำให้พริกทั้งใบโรคนี้นักพบได้ที่ก้านใบและลำต้น หากอาการรุนแรงทำให้พริกไทยชะงักการเจริญเติบโตหรือแห้งตาย การป้องกันกำจัด ตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรค และเก็บใบเป็นโรคที่ร่วงหล่นนำไปเผาทำลาย และพ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืชแมนโคเซบ ๘๐% ดับเบิ้ลยูพี หรืออะซอกซีสโตรบิน ๒๕% เอสซี หรือ เบโนมิล ๕๐% ดับเบิ้ลยูพี

แมลงศัตรูพริกไทย และการป้องกันกำจัด

เพลี้ยแป้ง เป็นแมลงศัตรูพริกไทยที่สำคัญ มักเข้าทำลายผลอ่อน
เมล็ดพริกไทย และเกาะติดไปกับเมล็ดพริกไทย จะดูดกินน้ำเลี้ยง
บริเวณข้อผล หลังใบ กิ่งป่าง(กิ่งแขวง) ราก ยอด และลำต้น
ส่วนที่ยังอ่อนอยู่ ส่วนที่ถูกทำลายจะงอหัก บิดเบี้ยว หากการระบาด
รุนแรง ข้อผลแห้งและหลุดร่วง ผลผลิตเสียหายกิ่งป่าง (กิ่งแขวง)
และยอดจะแห้งตาย ทำให้ผลผลิตเสียคุณภาพ



การป้องกันกำจัด หากพบระบาดเล็กน้อย ให้ตัดส่วนที่ถูกทำลายทิ้ง ถ้าระบาดรุนแรงพ่นด้วย



ด้วงงวง เจาะเถาพริกไทย ตัวอ่อนเจาะทำลาย
เถาพริกไทย ทำให้เถาแห้งตายส่วนตัวเต็มวัย จะ
กัดกินใบและผลพริกไทย

ป้องกันโดยการเผาทำลาย

เพลี้ยอ่อน ตัวอ่อนและตัวเต็มวัยดูดกินน้ำ
เลี้ยงบริเวณยอดอ่อน



ใบพริกไทย

- ช่วยย่อยอาหาร
- แก้ลมจุกเสียด
- แก้แน่นท้อง
- ปวดมวนในท้อง



เมล็ดพริกไทย



- ช่วยย่อยอาหาร
- ช่วยเจริญอาหาร
- ช่วยกระตุ้นระบบประสาท
- ช่วยบำรุงธาตุ
- ต้านอนุมูลอิสระ
- ลดน้ำตาลในเลือด
- ด้านการอักเสบ
- ช่วยขับเสมหะ
- ช่วยขับเหงื่อ
- ช่วยขับลม
- รักษาอาการปวดอักเสบ
- รักษาตุ่มหนอง
- แก้อาหารจุกเสียดแน่นท้อง
- รักษาอาการปวดตามข้อ
- ช่วยบรรเทาอาหารปวดหัว
- รักษากระเพาะอาหาร
- แก้อาหารเป็นพิษ
- รักษาโรคอุจจาระร่วง
- รักษาโรคบิด

ประโยชน์และ สรรพคุณของ พริกไทย

คุณค่าทางด้านโภชนาการ

- ๑.พริกไทยมีแคลเซียม ในปริมาณที่สูงมาก โดยเฉพาะในพริกไทยอ่อน ซึ่งแคลเซียมเป็นส่วนสำคัญในการบำรุงกระดูก และฟันให้แข็งแรงอยู่เสมอ และยังสามารถป้องกันการเกิดภาวะกระดูกพรุนได้อีกด้วย
- ๒.พริกไทยมี ฟอสฟอรัส และวิตามินซี ที่ช่วยในการชะลอการเสื่อมของเซลล์ และเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ
- ๓.มีเบต้าแคโรทีน ซึ่งเป็นสารตั้งต้น ของวิตามินเอ ซึ่งมีส่วนช่วยในการมองเห็น
- ๔.มีสารที่ชื่อว่า โปเปอริน และ ฟินอลิกส์ ซึ่งทั้งคู่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ มีสรรพคุณในการป้องกันมะเร็งในระยะเริ่มต้น

พริกไทยกับอาหาร

นอกจากสรรพคุณทางยาแล้ว ก็คือการเป็นเครื่องเทศปรุงอาหาร ที่ขาดไม่ได้ในหลาย ๆ เมนู เพราะมีรสชาติที่จัดจ้านถึงใจ สามารถเอามาตัดความเลี่ยน ความคาวในอาหารได้อย่างลงตัว พริกไทย ยังมีคุณสมบัติ ในการกำจัดเชื้อจุลินทรีย์หลายชนิด จึงนิยมนำมาถนอมอาหาร จำพวกเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก กุนเชียง หมูยอ ซึ่งจะมีพริกไทยเป็นส่วนผสม หรือเพียงแคโรยหน้าแกงต่าง ๆ ก็เพิ่มรสชาติได้อย่างหน้าอัศจรรย์