

ການຜລິຕ ກລ້ວຍພັນຮຸດ

ກມລ່ງເສີມກາເກຫຕ
ກະກວງເກຫຕແລະສກຮນ



ອອກແບບ
ນາງສາວນັ້ນທພຣ ສູນສະຫັນຮຸດ
ນາຍຊ່າງຄືຄປ່າປົງດັງນາ
ກລຸມຄືຄປ່າມສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ສໍານັກພັນນາກາຮ່າຍທອດເທໂຄໂລຢີ

ຈັດທຳໃນຮູບແບບໄຟລີເລື້ອກໂຮນິກສ : ພ.ສ.2566

ບຣນາອີກ
ນາງສາວພົນດີ ຮຽມສຸກັກ
ຜູ້ສໍານັກກາຮ່າຍທອດເທໂຄໂລຢີ
ນາງສາວຂານ໌ມໍ ຂຶມຈາມ
ນັກວິກາຮ່າຍພົມປູປັບຕິກາຮ
ກລຸມພັນນາສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ສໍານັກພັນນາກາຮ່າຍທອດເທໂຄໂລຢີ

ທີ່ປັບປຸງ

ນາຍຂັ້ນແນ້ງ ຍຸດທີ່ຮົມດໍາຮ່າງ
ອົບດີກົມສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາງອັນຸລີ ສຸວິດຕານນີ້
ຮອງອົບດີກົມສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາຍນຸ້ນີ້ຍີ ພລເຄນ
ຮອງອົບດີກົມສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາຍພີ່ທັນນີ້ ອຸນືຈົດພັນຮຸດ
ຮອງອົບດີກົມສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາຍຄຣອງສັກົດ ສົງສັກາ
ຮອງອົບດີກົມສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາຍອມຣິທີ່ພ ກິມຍົບຮຸນ
ຜູ້ສໍານັກພັນນາກາຮ່າຍທອດເທໂຄໂລຢີ
ນາຍນິຈີ້ ພິນິຈຳ
ຜູ້ສໍານັກກາຮ່າຍພັນຮຸດທີ່

ເຮັດວຽກ

ນາງສາວວິມນ ປະຈອງ
ນັກວິກາຮ່າຍສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາງສາວວິນິສາ ສພປະສົງ
ນັກວິກາຮ່າຍສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ນາງສາວເຮັງ ອົມອຸຮະ
ນັກວິກາຮ່າຍສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ສູນຍໍາຍາພັນຮຸດທີ່ 6 ຈັງຫວັດພິບຊຸໂລກ
ກອງຍໍາຍາພັນຮຸດທີ່

ບຣນາອີກ

ນາງສາວພົນດີ ຮຽມສຸກັກ
ຜູ້ສໍານັກກາຮ່າຍທອດເທໂຄໂລຢີ
ນາງສາວຂານ໌ມໍ ຂຶມຈາມ
ນັກວິກາຮ່າຍພົມປູປັບຕິກາຮ
ກລຸມພັນນາສ່າງເສີມກາເກຫຕ
ສໍານັກພັນນາກາຮ່າຍທອດເທໂຄໂລຢີ



ການຜລິຕ ກລ້ວຍພັນຮຸດ

ກລ້ວຍທີ່ຜລິຕເຊີງການຄ້າໃນປະເທດໄທ
ມີ 3 ຊືນິດ ຄື່ອ

- 1 ກລ້ວຍນ້ຳວ້າ ໄດ້ແກ່ ກລ້ວຍນ້ຳວ້າມະລືອງກ່ອງ
ກລ້ວຍນ້ຳວ້າກາບຂາວ ກລ້ວຍນ້ຳວ້າປາກໜ້າ 50
ກລ້ວຍນ້ຳວ້ານວລຈັນທີ່
- 2 ກລ້ວຍຫອມ ໄດ້ແກ່ ກລ້ວຍຫອມທອງໄທ
ກລ້ວຍຫອມທອງໄຕ້ຫວັນ
- 3 ກລ້ວຍໄຟ ໄດ້ແກ່ ກລ້ວຍໄຟກຳແພງເພິ່ງ
ກລ້ວຍໄຟເກຫຕສາສຕ່ຣ 2



ກລ້ວຍນ້ຳວ້າ ກລ້ວຍຫອມ ກລ້ວຍໄຟ

ການຄັດຕັນພັນຮຸດກລ້ວຍ ສໍາຮັບປຸກ

ໂດຍທ່ວ່າໄປເກຫຕກມັກໃຫ້ໜ່ອຈາກຕັນພັນຮຸດ
ກລ້ວຍທີ່ສົມບູຮຸນແນ້ງແຮງໄປປຸກ ອຍ່າງໄຮກ້ຕາມ
ການຂໍາຍາພັນຮຸດກລ້ວຍໂດຍໃຫ້ໜ່ອຈາຈີ່ຢັງກັບໂຮຄ
ແລະແມ່ລັງທີ່ຕິດມາກັບໜ່ອພັນຮຸດ ດັ່ງນັ້ນ ການໃຫ້
ຕັນພັນຮຸດກລ້ວຍຈາກການເພາະເລື້ອງເນື້ອເຢື່ອຈີ່ເປັນ
ທາງເລື້ອກທີ່ດີ ເນື້ອຈາກເປັນຕັນພັນຮຸດ ມີລັກຊົນະ
ຕຽນຕາມທີ່ຕ້ອງການ ປຣາຈາກໂຮຄແລະແມ່ລັງ
ສາມາດໃຫ້ພົມພັດໃນເວລາທີ່ໄກລ້າເຄີຍກັນ
ຈ່າຍຕ້ອງການຈັດການແປ່ງ ເພື່ອຕອບສູນອົງ
ກວາມຕ້ອງການຂອງຕັດ

ການປຸກແລະດູແລກເກລ້ວຍ ຈາກການເພາະເລື້ອງເນື້ອເຢື່ອ

1 ການວາງແຜນ ການປຸກກລ້ວຍຂຶ້ນອູ່ກັບ
ກວາມຕ້ອງການຂອງຕັດ ຈຶ່ງກວາງແຜນເງື່ອງໝືນິດ
ຂອງກລ້ວຍທີ່ເໝາະສົມແລະຮະຍະເວລາປຸກ ໃຫ້ສັມພັນຮຸດ
ກັບຮະຍະເວລາກາເກີບເກິ່ວ ຕາມກວາມຕ້ອງການ
ຂອງຕັດ

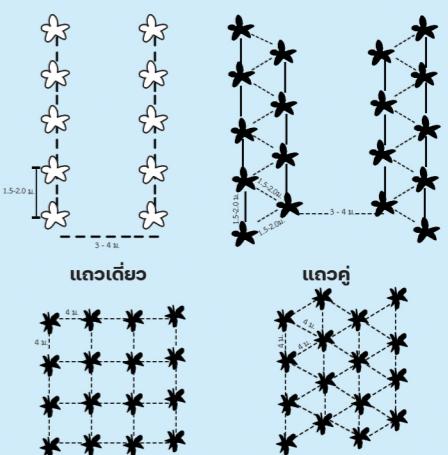
2 ການກຳນົດຮະຍະປຸກກລ້ວຍ ວຽກຄໍານິ້ງ
ຄື່ອງໝືນິດຂອງພັນຮຸດກລ້ວຍທີ່ຈະປຸກ ຂະດາດຂອງຕັນ
ແລະທຽກກອງ ກວາມອຸດົມສົມບູຮຸນຂອງດິນ ປຣິມານ້ຳຟັນ
ປຣິມານແສງແດດ ແລະຈຳນວນຮັ້ງໃນການເກີບເກິ່ວ

ຮະຍະປຸກທີ່ເໝາະສົມສໍາຮັບການປຸກກລ້ວຍໝືນິດຕ່າງໆ

ກລ້ວຍຂາດໃໝ່ ໄວ້າໜ່ອໄດ້ມາກ ໄວ້າວິໄດ້
ໜ່າຍປີ ເຊັ່ນ ກລ້ວຍນ້ຳວ້າ ກລ້ວຍທີ່ນ ກລ້ວຍຕານີ້
ກວາມໃຫ້ຮະຍະປຸກກວ້າງ ໄດ້ແກ່ ຮະຍະປຸກ 3x3 ເມັຕຣ
ຫຼື 4x4 ເມັຕຣ

ກລ້ວຍຂາດເລັກ ໄວ້າໜ່ອໄດ້ 1-2 ພ່າຍ່ອ
ໃນຮະຍະ 1-2 ປີ ເຊັ່ນ ກລ້ວຍຫອມ ກລ້ວຍໄຟ ວຽກໃຫ້
ຮະຍະປຸກຄ່ອນຂ້າງແຄບ ໄດ້ແກ່ 1.5x2 ເມັຕຣ ຫຼື
2x2 ເມັຕຣ ຫຼື 2x2.5 ເມັຕຣ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຈຳນວນຕັນ
ແລະພົມພັດມາກທີ່ສຸດ

ແຜນັດການປຸກກລ້ວຍ





3 การเตรียมหลุมปลูก ระบบ rak ของกล้วย
หากินบริเวณผิดนิสัยและแผ่ออกไปรอบทรงกอ จึงควร
ขุดหลุมให้กว้างประมาณ 50 เซนติเมตร ลึกไม่ต่ำกว่า
30 เซนติเมตร จากนั้นเอาดินชั้นบนรองกันหลุม
โดยผสมคลุกเคล้ากับปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกที่ย่อยสลาย
ดีแล้ว



4 การปลูกกล้วย วางแผนพันธุ์กล้วยลงหลุม¹
กลบดินโดยรอบให้แน่น การปลูกในฤดูฝนครึ่งปีต้น
กลบโคนต้นให้สูง เพื่อป้องกันน้ำขัง
ส่วนการปลูกกล้วย² ในฤดูอื่น ๆ ควรทำเป็น³
แองน้ำเพื่อชังน้ำ⁴ จะทำให้หน้าดินไม่แห้ง
เร็วจนเกินไป



การวางแผนพันธุ์กล้วยลงหลุม



5 การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ
ตลอดฤดูปลูก โดยปริมาณน้ำที่เหมาะสมสำหรับกล้วย¹
อยู่ระหว่าง 17-20 ลิตรต่อต้นต่อวัน วิธีการให้น้ำ²
ที่เหมาะสม ได้แก่ ระบบนาหยด ระบบพ่นฝอย
(มินิสปริงเกอร์)



6 การใส่ปุ๋ย ควรปฏิบัติตามคำแนะนำนำ
จากผลการตรวจวิเคราะห์ดิน โดยใช้ปุ๋ยหมักหรือ¹
ปุ๋ยคอกร่วมกับปุ๋ยเคมี เพื่อให้กล้วยมีการเจริญเติบโตดี²
ให้ผลผลิตสูง



7 ให้ปุ๋ยครั้งแรก หลังจากปลูกแล้ว 1 เดือน¹
โดยใช้ปุ๋ยเคมีสูตร 46-0-0 อัตรา 50 กรัมต่อต้น²
ร่วมกับปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 อัตรา 50 กรัมต่อต้น³

เดือนถัดไป ให้เป็นปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15¹
อัตรา 100 กรัมต่อต้นต่อเดือน²

ควรให้ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกที่ย่อยสลายดีแล้ว¹
สลับกับปุ๋ยเคมีทุก 3 เดือน โดยงดใส่ปุ๋ยเคมีในเดือนที่²
ใส่ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอก³

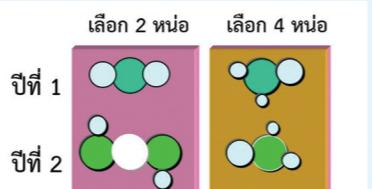
8 สำหรับกล้วยน้ำว้ามจะลืออ่องที่ผลิตเพื่อแปรรูป¹
เป็นกล้วยตากไม่ควรใส่ปุ๋ยเคมี เนื่องจากทำให้ผลกล้วย²
มีปริมาณน้ำตาลสูง ส่งผลให้กล้วยตากมีสีน้ำตาลเข้ม³
และมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นลง⁴

9 การป้องกันกำจัดศัตรูพืช หากพบการเข้าทำลาย¹
ของหนอนกอ ให้ตัดแต่งใบและหน่อเพื่อให้²
แสงแดดส่องได้ถึงพื้นดิน ร่วมกับการทำกับดักล่อ³
และเก็บฆ่าทำลายทั้งตัวอ่อนและตัวเต็มวัยหากพบ⁴
อาการของโรคตายพรายให้ขุดทิ้งทั้งกอ เพื่อป้องกัน⁵
การแพร่กระจายจากการตัดแต่งใบและหน่อ⁶



ตัวเต็มวัยของหนอนกอ

10 การไวนอง หลังปลูกประมาณ 5-6 เดือน¹
จะมีหน่อใหม่เกิดขึ้น ควรตัดแต่งหน่อในทิศทาง²
ตรงกันข้ามเพื่อหดแทนต้นแม่เดิม โดยหน่อที่ 1³
และหน่อที่ 2 อายุห่างกันประมาณ 4 เดือน เพื่อให้มี⁴
ผลผลิตกล้วยสดออกตลอดทั้งปี⁵



ภาพจำลองการไวนองกล้วย

การตลาด และการเพิ่มมูลค่า



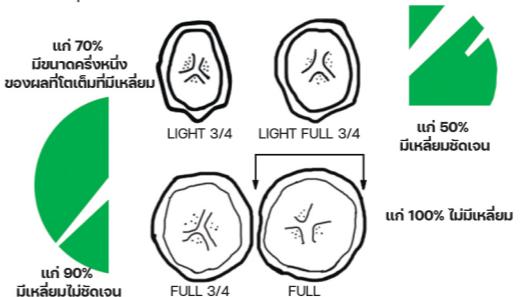
การตลาดกล้วย แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ¹
กล้วยสด และกล้วยแปรรูป²



กล้วยสด

11 ตลาดในประเทศไทย ให้ตัดกล้วยตอนที่แก่จัด¹
90-100 เปอร์เซ็นต์ กล้วยจะกลม มีเหลี่ยมผลน้อย²

12 ตลาดต่างประเทศ ให้ตัดกล้วยตอนที่ความแก่¹
ประมาณ 70-80 เปอร์เซ็นต์ เห็นเหลี่ยมผลมากขึ้น²
กล้วยจะสุกช้าลงอีก 3-5 วัน³



รอยตัดของกล้วย

พิจารณาร่วมกับ การนับจำนวนวันของกล้วย¹
โดยเริ่มนับจากวันที่ปลูกกล้วย poll ออกมาให้เห็น²
จนถึงวันที่เก็บเกี่ยวได้ หรือเริ่มจากวันที่กัดดอก³
ของหีบแรกเปิดออกจนถึงวันเก็บเกี่ยว โดยกล้วยน้ำว้า⁴
จะมีระยะเวลาการเก็บเกี่ยวประมาณ 100-120 วัน⁵
หลังจากปลูก poll พันยอดออกมา กล้วยหอมมีระยะเวลา⁶
การเก็บเกี่ยวประมาณ 70-90 วัน กล้วยไข่มีระยะเวลา⁷
การเก็บเกี่ยวประมาณ 40-45 วัน⁸



ส่วนการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวจะเหมือนกัน¹
ทั้งตลาดในและต่างประเทศ คือ ต้องระมัดระวังอย่าให้²
ผลกล้วยเสียหาย ตั้งแต่การตัดเครื่องไปจนถึง³
มือผู้บริโภค เริ่มตั้งแต่การชำแหละกล้วยด้วยมีดคม ๆ⁴
ตัดผลและหีบที่ไม่ต้องการและเด็ดก้านดอกที่บริเวณ⁵
ปลายผลออก จากนั้นนำลงแขวนน้ำที่สมด้วย⁶
โซเดียมไฮโปคลอไรต์ 75-125 ppm หรือใช้บีโนมิล⁷
500 ppm ประมาณ 5 นาที เพื่อป้องกันและกำจัด⁸
เชื้อร้ายอยู่บริเวณผล ผิวให้แห้ง แล้วบรรจุลงภาชนะ⁹
ที่ต้องการน้ำยา ถ้าเป็นการขายในประเทศไทยก็ใส่เข็ง¹⁰
หรือบางครั้งใช้วิธีเรียงกล้วยเป็นห่วง ๆ ช้อนกัน¹¹
จนตื้นๆแล้วนำไปตาก ถ้าเป็นการส่งออกต่างประเทศ¹²
จะต้องระมัดระวังไม่ให้กล้วยสัมผัสกับของแข็ง¹³
เพื่อไม่ให้กล้วยข้ำ หลังจากทำความสะอาดแล้วบรรจุ¹⁴
ในกล่องตามขนาดเกรด โดยรองรักคล่องตัว¹⁵ ด้วยฟองน้ำ¹⁶
ระหว่างหีบกล้วยมีฟองน้ำบาง ๆ กัน เพื่อกันกระแทก¹⁷



กล้วยแปรรูป

สามารถแบ่งตามส่วนที่ใช้ในการแปรรูป¹
และเพิ่มมูลค่า ดังนี้²



18 ผล ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยม้วน กล้วยทอด¹
กล้วยอบเนย กล้วยฉาบ แป้งกล้วย ซอสปูรุส²
ไซรัป เป็นต้น³

19 เปลือกกล้วย ได้แก่ ปุ๋ยอินทรีย์ สารสกัด¹
เพคติน อุตสาหกรรมอาหารและยา เป็นต้น²



20 เส้นใยจากกาบใบ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จาก¹
กระดาษไขต้นกล้วย เฟอร์นิเจอร์จากเส้นใยกล้วย²
ภาชนะและผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน เป็นต้น³



21 เงาหรือหน่อและกาลําตัน ได้แก่ น้ำหมัก¹
ชีวภาพ ใช้เป็นภาชนะปลูกพืช เป็นต้น²