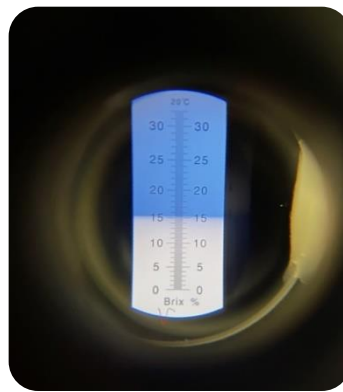




ฉบับที่ 81 เอกสาร AG-ALL-2564-10 เดือน กันยายน 2564

วิธีการสร้างความอร่อยให้กับเมล่อน

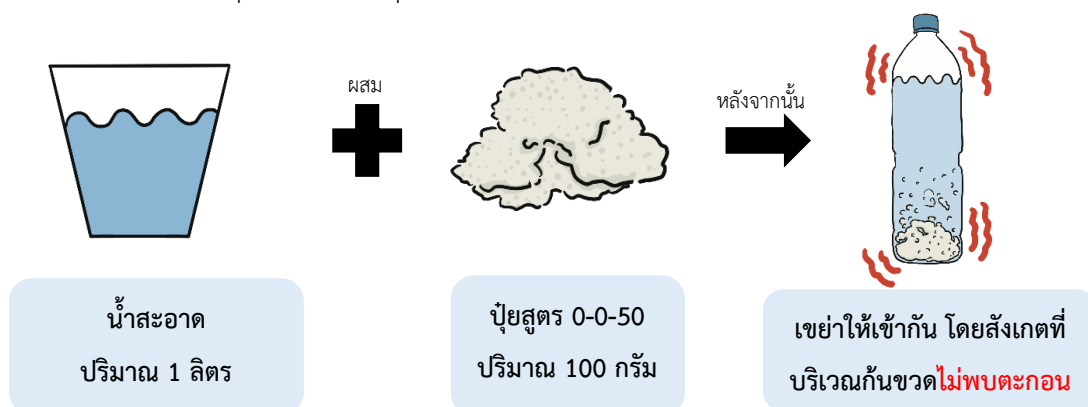
“เมล่อน” เป็นผลไม้ที่มีเนื้อสัมผัสกรอบ หวาน โดยความหวานที่เหมาะสมควรอยู่ที่ประมาณ 15-17 เปอร์เซ็นต์บrix แต่หากเมล่อนมีรสชาติที่จืดหรือความหวานต่ำกว่า 12 เปอร์เซ็นต์บrix อาจส่งผลให้ผลผลิตไม่ตรงตามความต้องการของตลาด และขายไม่ได้ราคา ซึ่งปัญหาดังกล่าวอาจเกิดจากการดูแลเมล่อนที่ไม่ตรงตามระยะการเจริญเติบโต โดยมีหลายสาเหตุด้วยกัน เช่นการนับช่วงเวลาในการเก็บเกี่ยวที่คาดเคลื่อน การบำรุงต้นที่ไม่เพียงพอ และการให้ธาตุอาหารที่ส่งเสริมการสะสมน้ำตาลน้อยเกินไปในช่วงก่อนเก็บเกี่ยว ก็สามารถส่งผลให้รสชาติของเมล่อนผิดเพี้ยนไปได้



ตัวอย่างค่าความหวานที่วัดผ่าน Brix Meter

ดังนั้นวันนี้เรามาดูวิธีการสร้างความอร่อยให้กับเมล่อนกันเลยคะ ซึ่งรับรองว่าทุกท่านสามารถนำไปประยุกต์กับเมล่อนได้เกือบทุกสายพันธุ์เลยทีเดียว โดยวิธีที่แนะนำนี้เกษตรกรมักเรียกว่า “การทำหวาน” ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 คือการผสมปุ๋ย เพื่อใช้เป็นปุ๋ย Stock K โดยมีรายละเอียดดังนี้



ขั้นตอนที่ 2 คือการใช้ Stock K ซึ่งต้องดำเนินการ 2 ส่วนดังนี้

- การให้ร่วมกับปุ๋ย (ทางน้ำ)

- นำปุ๋ย Stock K ที่ได้เตรียมไว้ปริมาณอัตราส่วน 5 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 100 ลิตรใส่ลงไปในถังผสมปุ๋ยของระบบโรงเรือน เพื่อให้เกิดการดูดซึมผ่านระบบรากเมล่อน โดยเริ่มให้ในช่วง 10 วันสุดท้ายก่อนอายุการเก็บเกี่ยว ทำการให้ทุกๆ วัน ติดต่อกันเป็นเวลา 7 วัน

- การฉีดพ่นทางใบ

- นำปุ๋ย Stock K ปริมาณ 10 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 10 ลิตร ฉีดพ่นที่บริเวณใบเมล่อนทั้งหมดในช่วงเข้าก่อนแสงแดดจัด โดยเริ่มพ่นในช่วง 10 วันสุดท้ายก่อนอายุการเก็บเกี่ยว ทำการพ่นทุกๆ 3 วัน จนกระทั่งเก็บเกี่ยว



และก่อนการเก็บเกี่ยวเมล่อนประมาณ 10 วันสุดท้าย สิ่งที่สำคัญอีกหนึ่งขั้นตอน คือ การลดปริมาณการให้น้ำต้นเมล่อนลง โดยทำการลดลงวันละ 100-200 มิลลิลิตรต่อต้น จนก่อนเก็บเกี่ยว 2 วันให้หยุดการให้น้ำทั้งหมด เนื่องจากการทำเช่นนี้เป็นอีกหนึ่งขั้นตอนที่ส่งเสริมให้เมล่อนมีการส่งอาหารไปสะสมที่ผล ลดปริมาณน้ำในผลทำให้รสชาติ และกลิ่นเมล่อนเข้มข้นขึ้น

กระบวนการผลิตเมล่อนให้ได้คุณภาพ มีความหวานสูงตามที่กำหนด มีกลิ่น และเนื้อสัมผัสที่ดีนั้น ต้องเริ่มมาตั้งแต่การดูแล บำรุงต้น ให้ต้นสมบูรณ์ แข็งแรง ปราศจากโรคและแมลง หากปฏิบัติได้อย่างดีเยี่ยม ก็จะทำให้ในช่วงการสร้างความหวานนั้นสามารถจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ