

การปลูกเงาะ



สารบัญ

	หน้า
แหล่งปลูกที่เหมาะสม	2
พันธุ์	2
การปลูก	3
การดูแลรักษา	3
โรคและการป้องกันกำจัด	5
แมลงและการป้องกันกำจัด	6
การเก็บเกี่ยว	8
การแปรรูป	9

ที่มา : กรมวิชาการเกษตร

จัดทำโดย : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แหล่งปลูกที่เหมาะสม

สภาพพื้นที่

- เป็นพื้นที่ที่มีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 650 เมตร
- พื้นที่ไม่มีน้ำท่วมขัง
- ความลาดเอียงประมาณ 1 - 3 เปอร์เซ็นต์ แต่ไม่ควรเกิน 15 เปอร์เซ็นต์
- ควรใกล้แหล่งน้ำ

ลักษณะดิน

- ดินร่วนปนทราย ความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำดี
- หน้าดินลึกมากกว่า 1 เมตร
- มีค่าความเป็นกรด-ด่างประมาณ 5.0-5.7

สภาพภูมิอากาศ

- อุณหภูมิที่เหมาะสมประมาณ 25-30 องศาเซลเซียส
- ปริมาณน้ำฝนมากกว่า 1,500 มิลลิเมตรต่อปี
- ความชื้นในอากาศสูง

พันธุ์



พันธุ์ที่ปลูกเป็นการค้ามี 2 พันธุ์ ได้แก่

1. พันธุ์โรงเรียน

เป็นเงาะที่มีคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาด ราคาสูงกว่าเงาะพันธุ์สีชมพู ผิวสีแดงเข้มโคนขนมีสีแดง ปลายขนมีสีเขียว เนื้อหนา แข็ง และล่อนออกจากเมล็ดได้ง่าย ตอบสนองต่อปุ๋ยได้ดี เมื่อขาดน้ำในช่วงผลอ่อน ผลจะแตกหรือหล่นได้มากกว่าเงาะพันธุ์สีชมพู

2. พันธุ์สีชมพู

เป็นพันธุ์ที่ปลูกง่าย มีการเจริญเติบโตดี ทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพดินฟ้าอากาศ ให้ผลดกมีผิวและขนเป็นสีชมพูสด เนื้อหนา ฉ่ำน้ำ บอบช้ำง่าย ไม่ทนทานต่อการขนส่ง

การปลูก

การเตรียมดิน

ไถพรวน ปรับพื้นที่ให้เรียบ และชุดร่องระบายน้ำในแปลง

การเลือกต้นพันธุ์

- ต้นพันธุ์ที่นำไปปลูกได้จากการเพาะเมล็ด การตอน การทาบกิ่ง การติดตา
- มีความสมบูรณ์แข็งแรง
- มีระบบรากสมบูรณ์ รากไม่ชดหรืองอ

ระยะปลูก

ระยะระหว่างต้นประมาณ 8-10 เมตร ระหว่างแถวประมาณ 8-10 เมตร

การเตรียมหลุมปลูก

ขุดหลุมกว้าง ยาว ลึก ประมาณ 50x50x50 เซนติเมตร ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ ควรมีขนาด 1x1x1 เมตร ผสมดินปลูกด้วยหินฟอสเฟต 2 กระป๋องนมและปุ๋ยคอกแห้งประมาณ 1 ปุ๋บกี้ กลบลงในหลุมให้ระดับดินสูงกว่า ระดับเดิม 20-25 เซนติเมตร

การปลูก

เตรียมดินไว้ให้เป็นหลุมเล็ก ๆ วางกิ่งพันธุ์ดีตรงกลางหลุมกลบดินให้สูงกว่าระดับเดิมไม่เกิน 1 นิ้ว อย่าให้สูงถึงรอยแผลที่ติดตา ใช้ไม้เป็นหลักผูกยึดกิ่ง เพื่อป้องกันต้นล้ม

การดูแลรักษา

การให้น้ำ

ระยะเริ่มปลูก

ให้น้ำสม่ำเสมอจนกว่าจะตั้งตัวได้ ควรให้ 7-10 วัน/ครั้ง ฤดูแล้งควรหาวัสดุคลุมโคนต้นเพื่อรักษาความชื้นในดิน

ระยะให้ผล

เมื่อใกล้ออกดอกควรให้น้ำในปริมาณที่น้อยมากเพื่อป้องกันการแตกใบอ่อน ถ้ามีใบอ่อนแซม ช่อดอกมากควรงดให้น้ำสักระยะจนกว่าใบอ่อนที่แซมมาจะร่วงหมดจึงเริ่มให้น้ำใหม่ เพื่อให้ ตาดอกเจริญต่อไปต้องให้น้ำ 1 ใน 3 ของการให้น้ำตามปกติและเพิ่มปริมาณขึ้นเรื่อย ๆ

เมื่อดอกเริ่มบานและติดผล ช่วงการเจริญเติบโตของผลควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ เพราะถ้าได้รับ น้ำไม่เพียงพอผลจะเล็กและลีบ และมีเปลือกหนา

ช่วงใกล้จะเก็บเกี่ยวถ้าฝนทิ้งช่วงต้องดูแลให้น้ำสม่ำเสมอ เพราะถ้าเงาะขาดน้ำแล้วเกิดมีฝนตกลงมา จะทำให้ผลแตกเสียหาย

การใส่ปุ๋ย

ระยะไม่ให้ผล

ใส่ปุ๋ยอัตรา 1:1:1 ต้นเงาะอายุ 1-2 ปี ใส่ปุ๋ยประมาณ ๘ -1 กิโลกรัม/ต้น/ปี โดยแบ่งใส่ 2 ครั้ง ในตอนต้นและปลายฤดูฝน ใส่ร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์

ระยะหลังเก็บเกี่ยว

หลังจากตัดแต่งกิ่งใส่ปุ๋ยเคมี เช่น สูตร 15-15-15 อัตรา 1:1:1 ต้นละ 2-3 กิโลกรัม และปุ๋ยอินทรีย์ 2-3 ปืบ ใส่ปุ๋ยเป็นหลุม ๆ รอบทรงพุ่มเพื่อป้องกันน้ำฝนชะ

ระยะก่อนออกดอก

เมื่อฝนเริ่มทิ้งช่วงให้ใส่ปุ๋ยที่มีธาตุอาหารตัวกลางและตัวหลังสูง เช่น สูตร 8-24-24 หรือสูตร 9-24-24 ประมาณ 2-3 กิโลกรัม/ต้น

ระยะติดผล

ใส่ปุ๋ยสูตร 15-15-15 หรือสูตร 16-16-16 ปริมาณ 1-2 กิโลกรัม/ต้น ก่อนเก็บเกี่ยว 1 เดือน ใส่ปุ๋ยสูตร 12-12-17-2 หรือ 13-13-21 หรือ 14-14-25 อัตรา 1-2 กิโลกรัม/ต้น โดยการหว่านลงทั่วบริเวณทรงพุ่มแล้วใช้คราดกลบบางๆ หลังรดน้ำ

การตัดแต่งกิ่ง

ตัดแต่งกิ่งก่อนการใส่ปุ๋ย ตัดกิ่งต่ำที่ระดิน กิ่งเป็นโรค กิ่งแห้งตาย กิ่งใบทรงพุ่มที่ไม่ได้รับแสงแดด หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วให้ตัดแต่งกิ่งโดยเร็ว ตัดก้านผลที่เหลือค้างออกให้หมด โดยตัดลึกเข้าไปอีกประมาณ 1 คืบเพื่อให้มีการแตกยอดใหม่ที่ดี

การป้องกันกำจัดวัชพืช

กระทำทุกครั้งก่อนใส่ปุ๋ย ป้องกันไม่ให้วัชพืชขึ้นในสวนอย่างหนาแน่น อาจใช้รถตัดหญ้าหรือใช้สารเคมีควบคุม

โรคและการป้องกันกำจัด

โรคราแป้ง

สาเหตุ	เชื้อรา
ลักษณะอาการ	อาการรุนแรงจะเกิดที่ดอกและผลอ่อนขนาดเท่าหัวไม้ขีด จะมีผงสีขาวๆ คล้ายแป้งเกาะอยู่ทำให้ดอกและผลอ่อนร่วง หรือถ้าไม่ร่วงก็เจริญเติบโตได้แต่เชื้อราจะเข้าทำลายตามซอกขน ปลายขนทำให้เงาะขนหลุด ขนเกรียน ผิวกร้าน นอกจากนั้นแล้วเชื้อรายังเข้าทำลายใบอ่อนที่อยู่ตามกิ่งในทรงพุ่มหรือต้นกล้าอ่อน ซึ่งเป็นแหล่งสะสมโรคเพื่อการระบาดในระยะดอกและผล ในปีถัดไป
ช่วงเวลาระบาด	ระบาดมากในช่วงที่เงาะออกดอกติดผล
การป้องกันกำจัด	ในช่วงที่เงาะออกดอกติดผลให้ใช้กำมะถันผง ฉีดพ่นในช่วงเช้า หรือเย็น ส่วนสารเคมีชนิดอื่นที่ใช้ได้ดี ได้แก่ เบนโนมิล ไดโนแคป พาราโซฟอส เป็นต้น การป้องกันโรคอีกทางหนึ่ง คือ เก็บเอาผลเงาะที่เป็นเงาะแห้งดำอยู่กับต้นรวมทั้งเก็บกิ่งแห้งที่ร่วง หล่นเผาทำลาย

โรคจุดสนิม

สาเหตุ	สาหร่าย
ลักษณะอาการ	กลุ่มของสาหร่ายจะขึ้นบริเวณผิวใบ เป็นจุดสีเทาอ่อนปนเขียว และเปลี่ยนเป็นสีแดงคล้ายกำมะหยี่ ส่วนอาการที่รุนแรงที่จะเกิดที่กิ่งทำอันตรายต่อผิวเปลือก ทำให้เปลือกแตกกร่อน กิ่งแห้งตายในเวลาต่อมา
ช่วงเวลาระบาด	เมื่อความชื้นในอากาศสูง
การป้องกันกำจัด	ฉีดพ่นด้วยคอปเปอร์ออกไซด์คลอไรด์ คอปราวิท หรือซีแนป ในกรณีที่เป็นที่กิ่งรุนแรง ให้ตัดเผาทำลายแล้วทาบริเวณรอยแผลด้วย สารเคมีดังกล่าวข้างต้น

โรคราสีชมพู

สาเหตุ

ลักษณะอาการ

ช่วงเวลาระบาด

การป้องกันกำจัด

เชื้อรา

ที่กิ่งและลำต้นจะเห็นเส้นใยของเชื้อราประสานกันเป็นดวง แผ่ขยายออกไปจนรอบกิ่ง ใบเหลืองร่วง กิ่งแห้งภายในเวลาต่อมา

ระบาดมากในช่วงที่มีอากาศชื้น

ฉีดพ่นด้วยคอปเปอร์ออกไซด์คลอไรด์ หรือแคปแทน ส่วนกิ่งที่เป็นโรครุนแรงให้ตัดเผาทำลายเสีย

โรคราดำ

สาเหตุ

ลักษณะอาการ

ช่วงเวลาระบาด

การป้องกันกำจัด

เชื้อรา

พบอาการของโรคได้ทั้งใบ กิ่ง ช่อดอก และผล ความเสียหาย จะเกิดที่ผล ผลเงาะที่ถูกทำลายจะมีเขม่าสีดำปกคลุม

.....

ฉีดพ่นสารเคมีจำพวก ไดเมทโฮเอท หรือ คาบาริล ในขณะที่เงาะกำลังผลิใบและช่อดอกเพื่อป้องกันแมลง และอาจใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราควบคู่กันไปด้วย

โรคผลเน่า

สาเหตุ

ลักษณะอาการ

ช่วงเวลาระบาด

การป้องกันกำจัด

เชื้อรา

แผลจะเป็นรอยชำสีน้ำตาล และเน่าลุกลามขยายใหญ่ขึ้น ต่อมาจะเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลจนถึงดำ ทำให้ผลร่วง

ในช่วงที่มีฝน

ฉีดพ่นด้วยแคปตาโฟล แมนโคแซบ และควรหยุดการฉีดพ่นก่อนเก็บผล 15 วัน

แมลงและการป้องกันกำจัด

หนอนคืบกินใบ

ลักษณะและการทำลาย

ช่วงระบาด

หนอนที่ฟักตัวออกมาใหม่ๆ จะมีสีเขียวอ่อน และมีแถบสีน้ำตาลข้างลำตัว เมื่อโตขึ้นจะมีสีต่าง ๆ เช่น สีน้ำตาล เขียวอ่อน หรือเหลืองปนน้ำตาล มีขนาดโตเต็มที่ประมาณ 3-4

เซนติเมตร เคลื่อนไหวได้เร็วมาก ตัวหนอนเมื่อเริ่มออกจากไข่จะกินใบอ่อนรวมทั้งยอดอ่อนเมื่อโตขึ้นจะกินทั้งใบอ่อนและใบเพสลาด รวมทั้งใบแก่หมดทั้งใบ

ระยะแตกใบอ่อน

การป้องกันกำจัด	ในระยะที่ยอดแตกใบอ่อนควรฉีดพ่นด้วยสารเคมีจำพวกคาร์บาริล ถ้าพบหนอนระบาดมากและหนอนมีขนาด โตแล้ว ควรพ่นด้วยโมโนโครโทฟอส
หนอนร่านกินใบ	
ลักษณะและการทำลาย	ลักษณะและการทำลาย ตัวเต็มวัยเป็นผีเสื้อกลางคืน ขนาดเล็ก ตัวหนอนสีเหลือง อ่อนมีกลุ่มขน 10 คู่ บนลำตัว และด้านข้างอีกข้างละ 10 ปุ่ม ตัวหนอนจะเกาะกลุ่มเรียงกันเป็นแถวแทะกินใบ พืชเฉพาะสีเขียวจนเหลือก้านใบเป็นโครง ๗ ระบาดในฤดูแล้ง
ช่วงระบาด	เมื่อพบใบเจาะแห้งหรือมีรอยทำลายให้ตรวจดู ถ้าพบ หนอนให้นำใบเจาะไปเผาทำลาย และเมื่อพบ หนอนระบาดมากควรพ่นด้วยคาร์บาริลให้ทั่ว
การป้องกันกำจัด	
หนอนกินข้อเงานะ	
ลักษณะและการทำลาย	หนอนกินข้อเงานะมีหลายประเภท เช่น หนอนกระทุ้งดอก เงานะจะกินดอกเงานะจนหมดเป็นข้อ ๆ โดยสร้างทางไปตามกิ่งข้อดอก โดยใช้มูลของหนอนและใย หนอนอีกชนิดหนึ่งคือ หนอนรังจะทำลายดอกเงานะโดยชักใยเอาข้อดอกเงานะมารวมกันเป็นกลุ่มหลวม ๆ แล้วตัวหนอนจะกัดกินดอกเงานะเหลือแต่ก้าน
ช่วงระบาด	
การป้องกันกำจัด	หมั่นตรวจดูตามข้อดอกเมื่อพบทางสีน้ำตาลให้แกะดูแล้วจับตัวหนอนทำลายถ้าหากมีหนอนระบาดมาก ๆ ให้ พ่นด้วยโมโนโครโทฟอส หรือเมธามิโดฟอสให้ทั่ว ยกเว้นช่วงดอกบาน
หนอนเจาะขั้วผลเงานะ	
ลักษณะและการทำลาย	ไม่สามารถสังเกตการทำลายได้จากภายนอก แต่เมื่อ ปอกเปลือกออกจะพบหนอนกัดกินอยู่ที่ขั้ว พบมากบริเวณทรงพุ่มที่เงานะติดกันหรือข้อเงานะที่อยู่ในร่ม คาดคะเนว่าเกิดขึ้นโดยผีเสื้อตัวเมียวางไข่ไว้ใกล้ขั้วเงานะ แล้วตัวหนอนเจาะเข้าไปเจริญเติบโตภายในผล
ช่วงระบาด	เมื่อเงานะเริ่มเปลี่ยนสีและฝนตกชุก
การป้องกันกำจัด	เมื่อเงานะเริ่มแก่ควรพ่นด้วยคาร์บาริลทุก 7 วัน และหยุดพ่นสารก่อนเก็บผลอย่างน้อย 10 วัน และให้เก็บผลที่ร่วงหล่นนำไปฝังหรือเผาไฟ เพื่อป้องกันการระบาดในฤดูต่อไป

เพลี้ยไฟเงาะ

ลักษณะและการทำลาย

ทั้งตัวอ่อนและตัวเต็มวัย จะดูดกินน้ำเลี้ยงจากดอกทำให้ ดอก
แห้งและร่วง ส่วนผลอ่อนที่ถูกทำลายที่ช่นจะเป็นรอยสะเก็ด
แห้งสีน้ำตาล ปลายขนม้วนหงิกงอและแห้ง

ช่วงระบาด

ระบาดรุนแรงในช่วงอากาศร้อนและแห้ง

การป้องกันกำจัด

ให้ฉีดพ่นสารฆ่าแมลงจำพวก ไชฮาโลธิน และโปรไซโอฟอส
และ งดการฉีดพ่นในช่วงดอกบาน

การเก็บเกี่ยว



เงาะเริ่มให้ผลผลิตได้ตั้งแต่อายุ 3 - 4 ปี เงาะที่มีผลแก่พร้อมเก็บเกี่ยวได้ใช้เวลา
ประมาณ 130-160 วัน หลังจากดอกบานหมด เงาะโรงเรียนอายุประมาณ 10 ปี ให้ผล
ผลิตประมาณ 2,000 กิโลกรัม/ไร่ เงาะพันธุ์สีชมพู อายุประมาณ 10 ปี ให้ผลผลิต
ประมาณ 3,500 กิโลกรัม/ไร่

ผลเงาะที่แก่จัดพร้อมเก็บเกี่ยว ขนและสีของผลเงาะเริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสี
เหลืองอ่อน หรือสีแดงแล้วแต่สายพันธุ์ของเงาะ

การแปรรูป



เงาะสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้เฉพาะส่วน

เนื้อผลสดนำมาเป็นอาหารประเภทของหวาน ซึ่งจำหน่ายได้ทั่วตลาดภายในประเทศ และส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ

เงาะสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลายรูปแบบ ซึ่งเป็นการเพิ่มความหลากหลายให้ ผู้บริโภค และที่สำคัญเป็นการเพิ่มมูลค่าของเงาะให้มีราคาสูงขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากหลังการเก็บเกี่ยว ผลผลิตแล้วไม่สามารถเก็บได้นาน เพราะเนื้อผลจะเละและมีน้ำหวานไหลเยิ้ม โดยเฉพาะในปี ใดที่ผลผลิตเงาะออกสู่ท้องตลาดมาก ราคา มักตกต่ำ การนำมาแปรรูปเป็นการแก้ปัญหาราคาลดลง ผลผลิตตกต่ำได้ เช่น การทำเป็นเงาะแช่อิ่มอบแห้ง การทำเงาะกระป๋อง เงาะกวน