

ขั้นตอนการปลูกและการดูแลรักษาพริกไทย

การเตรียมการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3-15
การเตรียมดิน - ใถพรวนดินลึก 40 – 60 เซนติเมตร - ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 2-3 ตันต่อไร่ - ใส่ dolomite หรือปูนขาว - ตากดิน 15 วัน	การปลูก - ค้างละ 1 หลุมๆ ละ 2 ต้น - หลุมปลูกกว้าง 40 ซม. ลึก 40 ซม. ห่างค้าง 15 ซม. - ระยะปลูก 2 x 2 เมตร 400 ค้าง/ไร่ - ใช้วัสดุพรางแสงไม่ให้โคนแดดจัด	การขึ้นค้าง - เริ่มแตกยอด เลือกยอดอ่อนที่สมบูรณ์ไว้ต้นละ 3 ยอด - จัดยอดให้เรียงขนานขึ้นรอบค้าง - ใช้เชือกฟางผูกยอด ให้แนบติดกับค้าง - ผูกข้อเว้นข้อ ผูกยอดจนกระทั่งยอดทั่วค้าง	การใส่ปุ๋ย - ครั้งที่ 1 ปุ๋ยเคมี สูตร 15-15-15 หลังจากเก็บเกี่ยวพริกไทย - ครั้งที่ 2 ปุ๋ยเคมี สูตร 8-24-24. เพื่อเร่งการออกดอกและติดผล - ครั้งที่ 3 ปุ๋ยเคมี สูตร 12-12-17+Mg เพื่อบำรุงผล
การเตรียมพันธุ์ - ใช้ลำต้น (เถา) ของส่วนยอดที่มีอายุอยู่ระหว่าง 1 – 2 ปี-- ตัดเป็นท่อน ๆ มีข้อ 5 – 7 ข้อ ปักชำจนออกราก	การให้น้ำ - หลังปลูกให้น้ำทุกวัน - พริกไทยตั้งตัวได้ ให้ น้ำ 2 – 3 วัน/ครั้ง	การใส่ปุ๋ย - ใส่ปุ๋ยปุ๋ยคอก/ปุ๋ยหมัก ปีละ 1 ครั้ง - ปุ๋ยเคมี สูตร 15-15-15 หรือ 8-24-24 หรือ 12-12-17+Mg ปริมาณ 400-500 กรัมต่อค้าง แบ่งใส่ 3 ครั้ง - ปีที่ 2 ใส่ปุ๋ยเคมีเช่นเดียวกับปีที่ 1 เพิ่มปริมาณเป็น 1 กิโลกรัมต่อค้าง	การเก็บเกี่ยว - พริกไทยอ่อนเก็บเกี่ยวหลังติดผล 3 – 4 เดือน - พริกไทยดำ เก็บเกี่ยวผลแก่ที่ยังเขียวอยู่เมื่อผลสีเขียว แก่จัดแต่ไม่สุก - ระยะเวลาหลังติดผล 6 – 8 เดือน - พริกไทยขาว ต้องเก็บเกี่ยวที่แก่จัด และผลเริ่มสุกเป็นสีแดงที่โคนข้อ 3-4 ผล ระยะเวลาหลังติดผล 6 – 8 เดือน
การเตรียมค้าง - ใช้ค้ำไม้แก่นหรือค้ำปูนซีเมนต์ ขนาด 4 เมตร - ผึงลึง 50 – 60 เซนติเมตร กลบดินให้แน่น	ศัตรูที่สำคัญและการป้องกันกำจัด - โรคราคน้ำและโคนเน่าของพริกไทย ลดความเสียหายจากโรค โดยการจัดการดินในแปลงปลูกให้มีการระบายน้ำได้ดี ตัดแต่งกิ่งหรือแขนงตามบริเวณโคนต้นออกให้โปร่ง - เพลี้ยแป้ง ดูดกินน้ำเลี้ยงที่ใบ เถาและรวงพริกไทยใช้สารเคมีตามคำแนะนำ		การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทยดำ - นำพริกไทยมากองรวมบนลานที่มีการรองพื้นที่สะอาดบ่มไว้ประมาณ 3 วัน แยกผลพริกไทยออกจากก้านโดยใช้เครื่องนำไปร่อนด้วยเครื่องแยก ตากแดดจนแห้งสนิท



เทคนิคการปลูกและดูแลรักษาพริกไทย

1. การเตรียมการก่อนปลูก

- 1.1 การเตรียมดิน แปลงปลูกจะต้องเป็นพื้นที่ที่มีการระบายน้ำได้ดี ปรับพื้นที่ไม่ให้มีสภาพน้ำขัง ไม่ขึ้นแฉะ หรือเป็นแอ่งน้ำ ไถพรวนดินลึก 40 – 60 เซนติเมตร ปรับปรุงดินด้วยอินทรีย์วัตถุ โดยการใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 2-3 ตันต่อไร่ เพื่อให้ดินสามารถดูดซับธาตุอาหารได้ดี หากดินเป็นกรด ควรปรับด้วยปูนขาวหรือปูนโดโลไมต์ เพื่อให้ความเป็นกรดน้อยลง ตากดิน 15 วัน ยกแปลงเป็นลอนลูกฟูก
- 1.2 การเตรียมค้ำ ใช้ค้ำไม้แก่นหรือค้ำปูนซีเมนต์ ขนาด 4 เมตร ฝักเล็ก 50 – 60 เซนติเมตร กลบดินให้แน่น
- 1.3 การเตรียมพันธุ์

1) พันธุ์ที่ใช้

พันธุ์ชาวาวัด เหมาะสมสำหรับพริกไทยแก่

พันธุ์ซีลอน เหมาะสมสำหรับพริกไทยอ่อน

- 2) ใช้ลำต้น (เถา) ของส่วนยอดหรือส่วนอื่นที่ไม่แก่จัดของพริกไทย ที่มีอายุอยู่ระหว่าง 1 – 2 ปี โดยควรตัดจากต้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ ให้ผลผลิตสูง ไม่เป็นโรคและไม่มีแมลงทำลาย ค่อย ๆ แกะดินตุ๊กแกให้หลุดออกจากค้ำ อย่าให้ต้นหักหรือชำ จากนั้นนำมาตัดเป็นท่อน ๆ ยาว 40 – 50 เซนติเมตร มีข้อ 5 – 7 ข้อ ริดใบทิ้งและตัดกิ่งแขนงตรง 3 – 4 ข้อล่างออก นำยอดไปปักชำในกระบะชำหรือชำใส่ถุงพลาสติก ให้ข้ออยู่ใต้ระดับดิน 3 – 4 ข้อ จนรากออกแข็งแรงดี จึงย้ายไปปลูก

2. การปลูก

- 2.1 วิธีปลูก ค้ำละ 1 หลุม ห่างจากโคนค้ำ 15 เซนติเมตร ขุดหลุมขนาด 40 x 60 เซนติเมตร ลึก 40 เซนติเมตร ผสมดินกับปุ๋ยอินทรีย์ อัตรา 1 : 1 แล้วใส่ในหลุมประมาณครึ่งหลุม นำกิ่งพันธุ์ที่เตรียมไว้ไปปลูกหลุมละ 2 กิ่ง ให้ปลายยอดเอนเข้าหาค้ำ หันด้านที่มีราก (ดินตุ๊กแก) ออกด้านนอกค้ำ กลบดินให้แน่นรดน้ำให้ชุ่ม
- 2.2 ระยะปลูก
พันธุ์ชาวาวัด ใช้ระยะ 2 x 2 เมตร
พันธุ์ซีลอน ใช้ระยะปลูก 2.25 x 2.25 หรือ 2.25 x 2.5 เมตร
- 2.2 จำนวนต้นต่อไร่ 400 ค้ำ ค้ำละ 2 ต้น รวม 800 ต้น / ไร่

3. การดูแลรักษา

3.1 การใส่ปุ๋ย

1) ใส่ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยคอกปุ๋ยหมัก อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ปุ๋ยดังกล่าวจะช่วยปรับสภาพความเป็นกรดต่างของดินให้เหมาะกับการเจริญเติบโตของพริกไทยและช่วยให้ดินโปร่งมีความสามารถดูดซับความชื้นและเพิ่มแร่ธาตุจำเป็นต้องใช้ควบคู่กับปุ๋ยเคมี

2) ปุ๋ยเคมี สูตร 15-15-15, 8-24-24 และ 12-12-17+Mg .ให้พิจารณาเลือกใส่สูตรใดสูตรหนึ่งตามความเหมาะสมดังนี้

ปีที่ 1 ใส่ปุ๋ยเคมี ประมาณ 400-500 กรัมต่อค้าง แบ่งใส่ 3 ครั้ง

ปีที่ 2 ใส่ปุ๋ยเคมี 1 กิโลกรัมต่อค้าง แบ่งใส่ 3 ครั้ง

ปีที่ 3 และปีถัดไป ใส่ปุ๋ยเคมี 1.5 กิโลกรัมต่อค้าง แบ่งใส่ 3 ครั้ง

ครั้งที่ 1 ปุ๋ยเคมี สูตร 15-15-15 หลังจากเก็บเกี่ยวพริกไทย

ครั้งที่ 2 ปุ๋ยเคมี สูตร 8-24-24 ประมาณเดือน พค.-มิย. เพื่อเร่งการออกดอกและติดผล

ครั้งที่ 3 ปุ๋ยเคมี สูตร 12-12-17+Mg ประมาณเดือน กย.-ตค. เพื่อบำรุงผล

3.2 การให้น้ำ

1) เลือกระบบน้ำตามสภาพแวดล้อมที่ให้พริกไทยได้รับน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอทั่วทั้งแปลง การให้น้ำแบบร่องต้องปรับพื้นที่ให้เรียบและมีความลาดเท การใช้มินิสปริงเกอร์เป็นวิธีที่ประหยัดน้ำกว่า

2) ระยะเวลาการให้น้ำ หลังปลูกควรรดน้ำทุกวันหรือวันเว้นวัน เมื่อพริกไทยตั้งตัวได้ ลดเหลือ 2 – 3 วัน/ครั้ง พริกไทยที่ให้ผลผลิตแล้วควรให้ 3 – 4 วัน/ครั้ง ตามสภาพดินฟ้าอากาศ

3) ในฤดูแล้งอาจประหยัดการให้น้ำโดยการคลุมดินในแปลงปลูกด้วยฟางหรือหญ้าแห้ง แต่ในฤดูฝนไม่ควรคลุมดินจนชิดโคนต้นควรเว้นห่างเพื่อไม่ให้โคนต้นขึ้นแฉะเกินไปและเกิดโรค เตรียมให้น้ำระบายออกจากแปลงปลูกอย่างรวดเร็ว และขณะดินขึ้นแฉะไม่ควรเหยียบย่ำในแปลงจะทำให้ดินแน่นทึบ รากเสียหายได้

3.3 การขึ้นค้าง

1) หลังจากปลูกพริกไทยได้ประมาณ 30-50 วัน พริกไทยจะเริ่มแตกยอดอ่อน ให้เลือกยอดอ่อนที่สมบูรณ์ไว้ต้นละประมาณ 3 ยอด ที่เหลือตัดทิ้งไป

2) จัดยอดให้เรียงขนานขึ้นรอบค้าง อย่าให้ยอดทับกันเพราะจะทำให้ได้ทรงพุ่มที่ไม่ดี ใช้เถาวัลย์หรือเชือกฟางผูกยอด ให้แนบติดกับค้าง โดยผูกข้อเว้นข้อผูกยอดจนกระทั่งยอดทวมค้าง ใช้เวลาประมาณ 10-12 เดือน

3) กรณีที่ต้องการเลียงเถาเพื่อใช้ทำพันธุ์ขยายพื้นที่ปลูกในปีต่อไป หรือเพื่อจำหน่ายยอดคั้นทุน เมื่อพริกไทยอายุ 1 ปี ตัดเถาให้เหลือ 50 เซนติเมตรจากระดับผิวดิน เมื่อพริกไทยแตกยอด จัดยอดขึ้นค้างเช่นเดียวกับปีแรก จนกว่าพริกไทยจะสูงเลยค้างไปประมาณ 30 เซนติเมตร ให้ผูกไว้บนยอดค้าง



4. การป้องกันกำจัดศัตรูพืช

4.1 วัชพืช ควรทำด้วยความระมัดระวังเพราะพริกไทยมีระบบรากต้นแผ่กระจายรอบทรงพุ่ม กำจัดวัชพืชก่อนใส่ปุ๋ยทุกครั้งศัตรูพืช

4.2 โรค โรครากเน่าและโคนเน่าของพริกไทย ซึ่งเกิดจากเชื้อรา เป็นโรคสำคัญที่ทำให้ความเสียหายมากที่สุดการระบาดของโรคเป็นไปอย่างรวดเร็ว อาการโรคเถาจะเหี่ยว ใบร่วง โคนต้นเน่าดำ การป้องกันกำจัดหรือลดความเสียหายจากโรคในแปลงปลูก

- 1) จัดการดินในพื้นที่แปลงปลูกให้มีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีสภาพน้ำขัง
- 2) ปรับปรุงดินด้วยอินทรีย์วัตถุ โดยการใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อให้ดินสามารถดูดซับธาตุอาหารได้ดี หากดินเป็นกรดควรปรับด้วยปูนขาวหรือปูนโดโลไมท์
- 3) ตัดแต่งกิ่งหรือแขนงตามบริเวณโคนต้นออกให้โปร่ง เพื่อลดความชื้นและให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวกดีขึ้นและไม่เป็นแหล่งสะสมโรค
- 4) ไม่ควรเดินผ่านเข้าสวนขณะที่มีการระบาด และทำความสะอาดเครื่องมือก่อนเข้าสวน

4.3 แมลง เพลี้ยแป้ง เป็นแมลงที่สำคัญดูดกินน้ำเลี้ยงที่ใบ เถาและรวงพริกไทย โดยเฉพาะขณะยังอ่อน ทำให้ผลผลิตลดลงป้องกันกำจัดโดยใช้สารเคมีตามคำแนะนำ

5. การปฏิบัติก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว

พริกไทยอายุ 18 เดือน จะเริ่มมีช่อดอกบ้าง ให้ปลิดช่อดอกทิ้งให้หมด เพื่อให้เจริญเติบโตทางต้นเต็มที่เมื่อพริกไทยอายุ 3 ปีจึงปล่อยให้เริ่มช่อดอกและเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตได้

5.1 ดัชนีการเก็บเกี่ยว พริกไทยอ่อน บริโภคสด เก็บเกี่ยวหลังติดผล 3 – 4 เดือน พริกไทยดำ เก็บเกี่ยวผลแก่ที่ยังเขียวอยู่เมื่อผลสีเขียวแก่จัดแต่ไม่สุก ระยะเวลา หลังติดผล 6 – 8 เดือน พริกไทยขาว ต้องเก็บเกี่ยวพริกไทยที่แก่จัด และผลเริ่มสุกเป็นสีแดงที่โคนช่อ ประมาณ 3-4 ผล ระยะเวลาหลังติดผล 6 – 8 เดือน

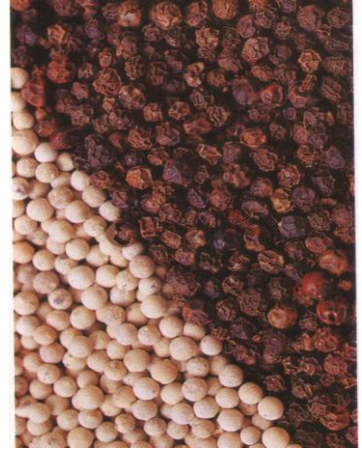
5.2 อุปกรณ์และวิธีเก็บเกี่ยว ใช้มือปลิดทั้งรวง ภาชนะบรรจุขณะเก็บเกี่ยวต้องสะอาด แรงงานต้องมีความชำนาญ

5.3 การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทยอ่อน เก็บเกี่ยวโดยใส่ภาชนะที่สะอาดจากแปลง นำมายังจุดรวบรวมผลผลิต เคลื่อนบนพื้นที่รองด้วยวัสดุสะอาด จากนั้นคัดแยกโรค แมลง เช่นเพลี้ยแป้ง เพลี้ยหอย หรือ สิ่งเจือปน เช่น ใบ เมื่อทำความสะอาดแล้ว บรรจุด้วยถุงพลาสติกและคลุมด้วยผ้าสะอาดเปียกชื้นเพื่อรักษาความชื้น รอการขนส่งต่อไป

5.4 การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทยดำ นำพริกไทยมากองรวมบนลานที่มีการรองพื้นที่สะอาดบ่มไว้ประมาณ 3 วัน แยกผลพริกไทยออกจากก้านโดยใช้เครื่องนำโปร่นด้วยเครื่องแยกโดยผ่านตะแกรงเพื่อแยกก้านออกจากรวง- การทำแห้งโดยการอบแห้ง ใช้เครื่องอบแห้งลมร้อน ที่อุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส หรือการตากแดด ซึ่งต้องเข้มงวดในเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย วางผลผลิตพริกไทยในภาชนะสะอาด บนพื้นที่ยกสูงมีวัสดุ

รองรับเพื่อป้องกันฝุ่นละออง และสิ่งเจือปนอื่น ๆ รวมทั้งการปนเปื้อน- เมื่อผลพริกไทยแห้งสนิท จะเปลี่ยนเป็นสีดำ แล้วนำไปร่อน ด้วยตะแกรงหรือกระดัง เพื่อแยกเอาเศษฝุ่น และเมล็ดที่ลีบออก บรรจุพริกไทยในถุงภาชนะที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน อัตราการทำแห้ง พริกไทยสด 100 กิโลกรัม จะได้พริกไทยดำ 33 กิโลกรัม

5.5 การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทยขาว นำผลพริกไทยที่เก็บมาแล้ว ตากแดดเล็กน้อย หรือผึ่งลมค้างคืน เพื่อให้ข้าวผลหลุดง่ายขึ้น นำเข้าเครื่องนวด เพื่อแยกผลออกจากวง นำผลพริกไทยแช่น้ำในบ่อซีเมนต์ หรือถังไม้ หรือภาชนะ อื่นที่เหมาะสม ประมาณ 7 – 14 วัน นำพริกไทยขึ้นจากน้ำที่แช่ แล้วนำมานวด เพื่อลอกเปลือกออก นำมาเกลี่ยบนตะแกรงเหล็ก หรือตะแกรงไม้ไผ่สะอาดที่มี ช่องให้เปลือกพริกไทยหลุดออกได้ ใช้น้ำล้างเปลือกออกจนหมด การทำแห้ง หลังล้างทำความสะอาดแล้ว นำไปทำให้แห้งสนิทโดยการอบแห้ง ใช้เครื่องอบแห้ง ลมร้อน ที่อุณหภูมิประมาณ 60 องศาเซลเซียส หรือการตากแดด ซึ่งต้อง เข้มงวดในเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย วางผลผลิตพริกไทยในภาชนะสะอาด บนพื้นที่ยกสูงมีวัสดุรองรับเพื่อ ป้องกันฝุ่นละออง และสิ่งเจือปนอื่น ๆ รวมทั้งการปนเปื้อน



6. ข้อมูลอื่น ๆ

1) การใช้ประโยชน์

พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรแผนโบราณ และใช้ในครัวเรือน มีความต้องการในการค้าระหว่างประเทศ

2) สารสำคัญและสรรพคุณ

ผลพริกไทยมีน้ำมันหอมระเหยและแอลคาลอยด์ไพเพอร์รีน (piperine) ซึ่งมีฤทธิ์กระตุ้นประสาท กระทรวงสาธาณสุข โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้กำหนดมาตรฐานทางเคมีของพริกไทยขาวและพริกไทยดำที่ใช้เป็น กำหนดให้พริกไทยมีสารสำคัญออกฤทธิ์ คือ ไพเพอร์รีน (piperine) ไม่ต่ำกว่า 5% โดยน้ำหนักทั้งพริกไทยดำ และพริกไทยขาว มีปริมาณความชื้นไม่เกิน 14% ทั้งพริกไทยดำและพริกไทยขาว และมีปริมาณน้ำมันหอมระเหย ไม่ต่ำกว่า 1% ในพริกไทยดำ และไม่ต่ำกว่า 0.8% ในพริกไทยขาว

ข้อมูลสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและให้ผลผลิต (Crop Requirement) ของพริกไทย

สภาพแวดล้อม	ความเหมาะสม	ข้อจำกัด
1. สภาพภูมิอากาศ 1.1 อุณหภูมิ 1.2 ความชื้นสัมพัทธ์ 1.3 ปริมาณน้ำฝน 1.4 ความเข้มของแสง 1.5 ลม	- สามารถปลูกได้ตั้งแต่อุณหภูมิ 10 -40 องศาเซลเซียส อุณหภูมิที่เจริญเติบโตได้ดีอยู่ระหว่าง 25 –40 องศาเซลเซียส - ความชื้นสัมพัทธ์ 65 – 95 เปอร์เซ็นต์ เฉลี่ย 1,200 – 2,500 มิลลิเมตรต่อปี และมีการกระจายตัวตลอดปี - ความเข้มของแสงต่ำ ประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ - ไม่ควรมีลมกรรโชกแรง โดยเฉพาะในช่วงผสมเกสร พื้นที่ปลูกควรเป็นที่โปร่ง มีการระบายอากาศดี	- พริกไทยเป็นพืชเขตกึ่งร้อนชื้น ไม่เหมาะสมกับอุณหภูมิต่ำ - ความชื้นสัมพัทธ์ต่ำกว่ากำหนด เจริญเติบโตไม่ดีและมีปัญหาการออกดอกและติดผล
2. สภาพพื้นที่ 2.1 ความสูงจากระดับน้ำทะเล 2.2 ความลาดเอียง	- ปลูกได้ตั้งแต่พื้นที่ระดับน้ำทะเล จนถึง 1,500 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล - ควรมีความลาดเอียงของพื้นที่เล็กน้อย ไม่เกิน 2 % เพื่อให้ระบายน้ำดี	- ไม่เหมาะสมกับพื้นที่ที่มีความลาดชันสูงเพราะระบบรากตื้น หน้าดินอาจถูกชะหายไปและก่อให้เกิดผลกระทบต่อการดูดน้ำและธาตุอาหาร
3. สภาพดิน 3.1 ประเภทดิน 3.2 อินทรีย์วัตถุ 3.3 การระบายน้ำ 3.4 ความลึกของหน้าดิน	- ดินที่เหมาะสมเป็นดินร่วนซุยมีสีแดงคล้ำ - มีอินทรีย์วัตถุสูง - มีการระบายน้ำดี - ความลึกของหน้าดิน 1 เมตร ไม่มีชั้นหินแข็ง ดินดาน	- หลีกเลี่ยงดินทรายจัด หรือดินเหนียว - พริกไทยอ่อนแอตต่อสภาพดินระบายน้ำไม่ดี ทำให้เกิดโรคที่สำคัญคือ โรครากเน่าได้ง่าย

สภาพแวดล้อม	ความเหมาะสม	ข้อจำกัด
3.5 ค่าความเป็นกรด-ด่างของดิน (pH)	- 5.5 – 6.5	- ดินเป็นด่างอาจทำให้ขาดจุลธาตุอาหาร เช่น เหล็ก ทองแดง สังกะสี
4. ธาตุอาหาร 4.4 ธาตุอาหารหลัก 4.5 ธาตุอาหารรอง	- ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม แคลเซียม แมกนีเซียม และซัลเฟอร์ - ธาตุอาหารรองที่พริกไทยต้องการในปริมาณเล็กน้อย ได้แก่ แมงกานีส สังกะสี เหล็ก โบรอน โมลิบดีนัม ทองแดง และคลอรีน อย่างเพียงพอ	- วัตถุประสงค์ธาตุแมกนีเซียม โดยเฉพาะพื้นที่ดินทราย ธาตุอาหารรองถ้ามีมากเกินไปก็เป็นพิษกับพริกไทย
5. สภาพน้ำ	- ต้องการน้ำสม่ำเสมอตลอดปี มีน้ำพอเพียงในหน้าแล้ง - น้ำที่ใช้เป็นน้ำที่สะอาด เหมาะสมกับการเกษตร	

แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และแหล่งสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม

แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

1. การเพิ่มผลผลิต

เตรียมต้นหลังการเก็บเกี่ยวให้สมบูรณ์ เพื่อให้พริกไทยต้นสมบูรณ์ ออกดอกได้ดีขึ้นและให้ผลผลิตสูง โดยการตัดแต่งกิ่งและควบคุมทรงพุ่มและการใส่ปุ๋ย เทคนิคการตัดแต่ง ดังนี้

- 1) ตัดยอดที่เจริญเติบโตพ้นค้ำทิ้ง
- 2) ตัดไหลและกิ่งข้าง (ปราง) บริเวณผิวดินโคนต้นเหนือพื้นดินประมาณ 8-10 เซนติเมตร
- 3) ตัดกิ่งที่ไม่ค่อยสมบูรณ์ กิ่งที่เป็นโรคออกให้หมด เพื่อไม่ให้เป็นที่สะสมของโรคแมลง

2. การเพิ่มคุณภาพผลผลิต

โดยการจัดการทำแห้งพริกไทยที่มีคุณภาพ เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และเชื้อรา ล้างทำความสะอาดพริกไทย ลวกด้วยน้ำร้อนเพื่อให้ผิวของพริกไทยดำและเป็นมัน ตากให้ถูกแดดอย่างสม่ำเสมอจนแห้งสนิท เข้มงวดในเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย วางผลผลิตพริกไทย บนพื้นที่ยกสูง มีวัสดุรองรับที่สะอาดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง และสิ่งเจือปนอื่น ๆ หรือวิธีการอบให้แห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบลมร้อน ที่อุณหภูมิ 55-60 องศาเซลเซียส จะสามารถหลีกเลี่ยงการเกิดเชื้อราในพริกไทยได้ และไม่ใช้สารฟอกขาวหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่อาจตกค้างในผลผลิต

3. การลดต้นทุนการผลิต

โดยใช้ค้ำที่มีชีวิตแทนการใช้เสาปูนซีเมนต์ที่มีราคาแพง เป็นทางเลือกหนึ่งของผู้ปลูกพริกไทยในการลดต้นทุนการผลิต พืชที่ใช้ทำค้ำเป็นไม้ยืนต้น โตเร็ว ไม่แตกกิ่งก้านสาขามาก และไม่ผลัดใบ เช่น ยอป่า กระถินเทพา นุ่น เป็นต้น เตรียมปลูกต้นไม้ที่ทำค้ำก่อนการปลูกพริกไทยให้เป็นระเบียบ อายุประมาณ 1-2 ปี ตัดยอดให้เหลือความสูงของลำต้นหลักตรงกลางตั้งแต่ระดับผิวดินประมาณ 2.5-3 เมตร รีดแขนงออก คอยแต่งกิ่งใบให้โปร่ง รักษาทรงพุ่มไว้ให้ได้ขนาดที่พอเหมาะ



แหล่งสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม

กรมวิชาการเกษตร. 2548. **ฐานความรู้ด้านพืช**. แหล่งที่มา : <http://www.doa.go.th/data-agri/PEPPER/3var0.1.htm>. 5

สิงหาคม 2548

คณะทำงานจัดทำข้อมูลความต้องการของพืช.2551.**คู่มือนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร พริกไทย**.กรมส่งเสริมการเกษตร
จิรศักดิ์ เพ็ชรหอย. 2548. **การผลิตพริกไทยของจังหวัดจันทบุรี**. สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี. (อัดสำเนา)
เสริมศักดิ์ รักธรรม และกนกวรรณ คณานุเคราะห์. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. **การปลูกพริกไทย**. กรมวิชาการเกษตร. (อัดสำเนา).
สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันออก จ. ระยอง. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. **การปลูกพริกไทยในภาคตะวันออก**. กรมส่งเสริม
การเกษตร. (อัดสำเนา)