

แนวทางปฏิบัติในการเก็บเกี่ยวใบกระท่อมเพื่อจัดทำเป็นกระท่อมแห้งแบบแยกกัน ส่งบริษัท ดร.กระท่อม ใบโອ๋ จำกัด

วิธีการเก็บเกี่ยว

1. อายุของต้นกระท่อมต้อง**มากกว่า 3 ปี**
เพื่อให้ได้ใบที่มี**คุณภาพและสารสำคัญสูง**

ลักษณะของใบกระท่อมที่มีคุณภาพ
2. เลือกเก็บใบที่**ไม่แก่** และ**ไม่อ่อนเกินไป**
โดยให้เก็บจาก**ใบคู่ที่ 4** นับจากยอดใบลงตามรูป



2.1 ใบที่เริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวไปเป็นสีเหลืองไม่ควรเก็บเนื่องจากแก่เกินไป
2.2 **ใบคู่ที่ 1 และ 2 ไม่แนะนำให้เก็บ** แม้ว่าใบจะมีขนาดใหญ่แล้ว
เนื่องจากปริมาณสารสำคัญยังไม่มากพอ
อาจทำให้ตรวจคุณภาพส่วนของสารสำคัญ**ไม่ผ่านเกณฑ์**ได้

2.3 ขนาดใบที่เหมาะสม ควรมีความยาว**มากกว่า 12 เซนติเมตร**

2.4 เพื่อให้ได้ใบที่มีคุณภาพ **ใบที่เก็บต้องสะอาด**
ไม่มีโรค ไม่มีรา และ ไข่แมลง โดยควรทำความสะอาดใบดังนี้

2.4.1 ใช้ผ้าชุบน้ำทำความสะอาดใบ โดยบิดพอหมาด
และทำการเช็ดใบเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกภายนอก
ที่ไม่ใช่โรคของพืชเช่น **ไข่แมลง รังแมลง ฝุ่น**
โดยเช็ดทั้ง**หน้าใบและหลังใบ**

2.4.2 จากนั้นนำใบกระท่อม ไปฟุ้งลมให้แห้ง
หากมีความชื้นจะทำให้ใบเน่าเสียได้ง่าย



3. ลักษณะใบก่อนทำการตากแห้ง

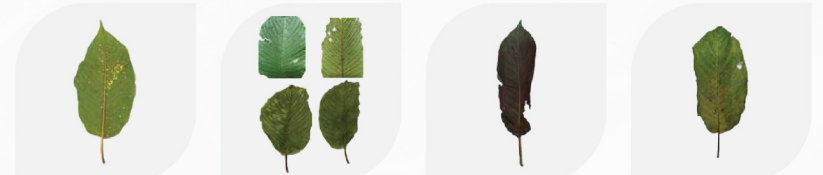
3.1 ลักษณะใบที่ผ่านเกณฑ์เพื่อไปทำการตากแห้ง



ผ่านเกณฑ์แต่มีข้อแม้
ใบมีรอยกัดแทะของหนอน
หรือแมลงไม่เกิน 30 %

ลักษณะคือ เป็นใบที่ไม่อ่อน หรือ แก่เกินไป สีเขียว สะอาด
ไม่มีโรค เชื้อรา และ ไข่แมลง หากมีรอยแทะของหนอน ให้มีได้ไม่เกิน 30% ของใบ

3.2 ลักษณะใบที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ให้ทิ้ง



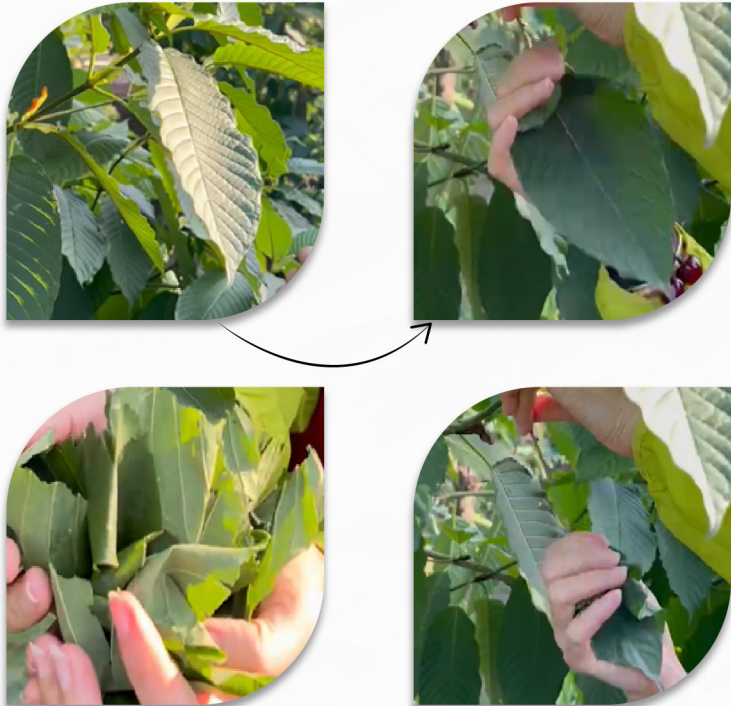
ใบเสีย มีลักษณะเป็นจุดขาว ใบมีรอยดำคล้ายราดำ ใบเน่า มีสีน้ำตาลเข้ม ใบที่เริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลือง
และพบจุดราเหลือง เกิน 5 จุด เกิน 5 จุด



ใบมีเส้นใยสีขาวติดอยู่ คล้ายการชักใยทำรัง ใบมีจุดสีน้ำตาลไหม้คล้ายสนิม ใบพบรอยการชักใย ทำรังของแมลง อาจผ่านเกณฑ์หากมีการล้างจนสะอาด พบไข่ หรือตัวอ่อนของแมลง อาจผ่านเกณฑ์หากมีการล้างจนสะอาด ใบมีรอยหนอนหรือแมลงกัดแทะหลายจุด (เกิน 30 %)

4. การเก็บใบจากต้น สามารถทำได้หลายวิธี

4.1 กรณีต้นกระท่อมมีขนาดไม่สูงมาก ให้ทำการรูดก้านที่ต้นได้เลย ให้เหลือเฉพาะใบ เพื่อลดขั้นตอนการนำก้านออกภายหลัง



4.2 กรณีที่ต้นมีขนาดใหญ่ สามารถตัดกิ่งก้านมาเพื่อเก็บรูดก้านได้ หรือ ใช้วิธีโน้มกิ่งลงมาตามภาพ เพื่อรูดก้านออกในขณะที่เก็บเกี่ยว



4.3 กรณีไม่สะดวกทั้งสองข้างต้น ให้ทำการเก็บตามปกติ และนำมารูดก้านออกก่อนทำการตากแห้ง



ตารางแสดงข้อดี/ข้อเสียของวิธีเก็บในแต่ละแบบ

นำก้านออกก่อนตาก

ข้อดี

- ลดขั้นตอนการทำงาน ทำให้มีผลผลิตเพิ่มขึ้น
- ใช้เวลาตากเพียง 3-4 วัน
- ใบไม่ช้ำ ไม่ตายนิ่ง คุณภาพสูง
- ก้านกลางแทบไม่มีปนเข้ามา ทำให้ได้ผลตรวจค่าสารสูง
- ไม่เสียเวลานำก้านออกภายหลัง

ข้อเสีย

- เก็บใบยากกว่า
- ค่าแรงในการเก็บมากกว่า

ตากทั้งก้านแล้วนำออกภายหลัง

ข้อดี

- เก็บใบง่าย
- ค่าแรงในการเก็บถูก
- เก็บได้ปริมาณมากในแต่ละวัน

ข้อเสีย

- เพิ่มขั้นตอนการทำงานภายหลัง
- ใช้เวลาตาก 5-6 วันเพราะก้านไม่แห้ง
- โอกาสเกิดใบช้ำสูง เนื่องจากก้านคายน้ำในตอนที่ทำกรตาก
- ก้านกลางเอาออกให้หมดยาก มีผลกับผลตรวจสารจะได้ค่าต่ำลง
- เสียเวลาในการนำก้านออก

ข้อแนะนำ นำก้านออกก่อนตากเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพมากกว่า ให้เกษตรกรพิจารณาตามความเหมาะสมของตนเอง

5. การตากแห้ง สามารถตากโดยใช้แสงอาทิตย์ หรือ โรงอบ หรือ ตากในร่ม และไม่ควรตากนานเกินไปจนใบเปลี่ยนสี ใบตากแห้งที่คุณภาพดี ควรยังคงเป็นสีเขียวอยู่ หลังจากตากแห้งแล้ว ควรแบ่งตัวอย่างมาวัดค่าความชื้น หากค่าความชื้นต่ำกว่า 7 ถือว่าใช้ได้

ข้อแนะนำการตากเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ

กรณีตากตามธรรมชาติ

- จัดเตรียมพื้นที่ตากโดยใช้ตาข่ายปกคลุมทุกด้าน เพื่อป้องกันแมลงต่างๆ เข้ามาปะปนกับใบที่ทำความสะอาดแล้ว
- หลังจากเก็บแล้ว ควรตากในร่มก่อน 1-2 วัน เพื่อให้ใบแห้ง และไม่ก่อให้เกิดสารต้องห้าม ไม่ตากแห้งในขณะที่ใบยังสดอยู่ เนื่องจากจะทำให้ใบไหม้เสียหายได้
- หลังจากตากในร่มแล้ว ให้นำออกตากแดดออก 1-2 วัน โดยตากเฉพาะช่วงเวลา 9:00 - 15:00 หลีกเลี่ยงการตากเกิน 15:00 เนื่องจากจะทำให้วัตถุดิบชื้นได้



กรณีใช้โรงอบ

- หลังจากเก็บแล้ว ควรตากในร่มก่อน 2 วัน เพื่อให้ใบแห้งและไม่ก่อให้เกิดสารต้องห้าม
- นำเข้าตากในโรงอบเป็นเวลา 6-8 ชม.



ภาพลักษณะใบเมื่อทำการตากในร่มได้คุณภาพแล้ว

คำแนะนำ หลีกเลี่ยงการตากที่โดนแสงอาทิตย์โดยตรง เพราะมีผลทำให้ค่าสารสำคัญลดต่ำลงได้

ในกรณีที่พบแมลงศัตรูพืชระหว่างเก็บเกี่ยวผลผลิต ให้รีบนำออก ย่นนำไปตากทันทีที่มีแมลงศัตรูพืชอยู่ อาจทำให้ผลตรวจแลปไม่ผ่านมาตรฐานได้

รายชื่อศัตรูพืชของใบกระท่อมที่ต้องไม่มีปะปนมากับใบในขณะที่เก็บเกี่ยว



ด้วงกุหลาบ



แมลงมูนและแมลงมูนหลวง



หนอนเจาะกระทู้ผัก



เพลี้ยหอย



เพลี้ยแป้ง



หนอนผีเสื้อกลางคืน

6. การนำกากกลางออก

- 6.1 กรณีเก็บใบแบบตัวอย่างข้อ 4 จะไม่มีกากกลางแล้วให้ตากได้เลย **** แนะนำ ****
- 6.2 กรณีเก็บแบบปกติ ให้รูดกากกลางออกก่อนนำไปตากแห้ง โดยต้องรูดกากออกให้หมด อย่างนำเฉพาะกากตรงโคนออก **** แนะนำ ****
- 6.3 กรณีตากแห้งทั้งกากกลาง หลังจากใบแห้งได้ความชื้นตามมาตรฐานแล้วให้นำมายีกับตะแกรงตาข่ายดี เพื่อแยกกากกลางของใบออก **แนะนำวิธี 6.1 จะเป็นวิธีที่สะดวกและรวดเร็วที่สุด**

7. การบรรจุ

- 7.1 เตรียมใบให้เรียบร้อยเพื่อทำการบรรจุ
- 7.2 บรรจุกระสอบละ 25 กิโลกรัม

หมายเหตุ ในกรณีที่ใส่ถุงแล้วไม่ได้น้ำหนัก 25KG แสดงว่าใบหยาบเกินไป ให้ดำเนินการแก้ไข โดยทำให้ละเอียดขึ้น จะสามารถใส่ในถุงได้



ภาพแสดงตัวอย่าง กรณีนี้ จะไม่สามารถบรรจุ 25KG ต่อถุงได้เนื่องจากใบแห้งมีลักษณะฟูเกินไป



กรณีขยำหยาบ จะช่วยให้บรรจุในถุงได้มากขึ้น แต่หากขยำหยาบน้อยเกินไปจะบรรจุไม่ได้ 25KG หรือกรณีใช้เครื่องบด ให้ตั้งความละเอียดไว้ประมาณ 10 Mesh

ขนาดที่แนะนำสำหรับบรรจุ 25KG จะเป็นตามภาพนี้



ข้อควรระวัง

หากบดละเอียดเกินไปจะไม่ผ่านมาตรฐานของวัตถุดิบ ตัวอย่างที่ไม่ผ่านมาตรฐาน



- 7.3 นำถุงวัตถุดิบใส่ลงกระสอบและทำการปิดกระสอบด้วยการเย็บ และทำให้ได้ขนาด กว้างxยาวxหนา **ไม่เกิน 90cm x 55cm x 15cm** จะได้กระสอบลักษณะแบบนี้



8. การจัดเก็บรักษา

- 8.1 เก็บรักษาในพื้นที่แห้ง **ไม่โดนแดด ไม่อับชื้น ไม่โดนฝน** ระหว่างรอผลการตรวจและการจัดส่ง และไม่ควรวางถุงให้สัมผัสกับพื้นปูน หรือพื้นดินโดยตรง **ควรมีชั้นรองไว้ด้านล่างเพื่อกันความชื้นจากพื้นเข้าสู่ภายในถุง** หากความชื้นเกิดขึ้นจะทำให้**ไม่ผ่านการตรวจคุณภาพ**
- 8.2 เป็นพื้นที่ปิด **มีการป้องกันการเข้าจากแมลงและสัตว์ต่างๆ** กรณีไม่มีพื้นที่ปิด ต้องใช้ตาข่ายคลุมกระสอบทั้งหมดไว้เสมอ และ**หมั่นตรวจสอบความสมบูรณ์ของตาข่ายทุกวัน** ระหว่างรอการจัดส่ง

