

การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักกระเจี๊ยบเขียวเพื่อการส่งออก

ผักกระเจี๊ยบเขียวมีวิตามินซีและแคลเซียมสูงเมื่อเทียบกับผักชนิดอื่น นอกจากนี้ยังมีปริมาณกัม (gum) และเพคติน (pectin) สูง ทำให้อาหารที่ปรุงจากผักกระเจี๊ยบมีลักษณะเป็นเมือก ช่วยป้องกันอาการหลอดเลือดตีบตัน รักษาโรคความดันโลหิต บำรุงสมอง ลดอาการโรคกระเพาะอาหาร และมีสารขับพยาธิตัวจิ๋ว จากคุณสมบัติดังกล่าวจึงทำให้กระเจี๊ยบเขียวเป็นที่นิยมอย่างมากในปัจจุบันทั้งตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ ได้แก่ ญี่ปุ่น เยอรมัน อังกฤษ ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ และประเทศในแถบตะวันออกกลาง โดยเฉพาะญี่ปุ่นเป็นตลาดรับซื้อที่ใหญ่ที่สุดทั้งในรูปแบบสดและผักแช่แข็ง ประมาณร้อยละ 98 ของปริมาณการส่งออกทั้งหมด

การเก็บเกี่ยวและการคัดคุณภาพเบื้องต้น

กระเจี๊ยบเขียวสามารถเก็บเกี่ยวได้หลังจากปลูก 40 วัน โดยจะมีความยาวของผักประมาณ 8 - 12 เซนติเมตร ลักษณะของผักซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดคือ ผักตรง ไม่โค้งงอ สีเขียวเข้ม มีรูปทรงเป็นรูปห้าเหลี่ยม และที่สำคัญคือ ต้องปราศจากโรคและแมลง

วิธีการเก็บเกี่ยวผักกระเจี๊ยบเขียวทำได้โดยการใช้มีดขนาดเล็กที่คมและสะอาดตัดบริเวณข้อของผักกับลำต้น ให้เหลือปลายข้อที่ติดกับผักประมาณ 3 - 5 มิลลิเมตร หลังจากนั้นนำมาเรียงลงในตะกร้าเพื่อรอการขนส่งไปยังโรงคัดบรรจุ



3. การคัดขนาด

ผักกระเจี๊ยบเขียวที่ผ่านการล้างทำความสะอาดแล้วจะนำมาทำการคัดขนาดตามความยาวของผัก โดยแบ่งเป็น 2 เกรด

เกรด M คือ ผักที่มีความยาว 8 - 10 เซนติเมตร

เกรด L คือ ผักที่มีความยาว 10 - 12 เซนติเมตร



4. การบรรจุถุง

ผักกระเจี๊ยบเขียวจะถูกบรรจุลงในถุงตาข่าย โดยมีปริมาณการบรรจุในแต่ละเกรดดังนี้

เกรด M 10 - 11 ผัก/ถุง

เกรด L 8 ผัก/ถุง



การปฏิบัติในโรงคัดบรรจุ

การปฏิบัติในโรงคัดบรรจุผักกระเจี๊ยบเขียวมีขั้นตอนที่สำคัญดังต่อไปนี้คือ

1. การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ

การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบของผักกระเจี๊ยบเขียวส่วนใหญ่แล้วเป็นการใช้สายตา และจะตัดแยกผักกระเจี๊ยบเขียวที่มีรูปร่างหรือลักษณะที่ผิดปกติ รวมทั้งผักที่มีสิ่งปนเปื้อนออกไป ได้แก่ ผักโค้งงอ ผักที่สั้นหรือยาวเกินไป ผักที่มีสีเหลืองเนื่องจากเป็นโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส และผักที่มีแผลเน่าหรือหนอนที่ติดมากับผัก



2. การล้างทำความสะอาด

การล้างผักกระเจี๊ยบเขียวมี 2 ขั้นตอน ได้แก่ การล้างด้วยน้ำเปล่าเพื่อกำจัดสิ่งสกปรก และการล้างด้วยน้ำยาที่ใช้ในการกำจัดแมลง ซึ่งน้ำที่ใช้ในการล้างควรมีอุณหภูมิต่ำเพื่อลดอุณหภูมิภายในผักกระเจี๊ยบเขียว



การล้างด้วยน้ำเปล่า

การล้างด้วยน้ำยากำจัดแมลง

5. การชั่งน้ำหนักและการเป่าลมไล่แมลง

ผักกระเจี๊ยบเขียวที่บรรจุลงในถุงตาข่ายจะถูกนำมาชั่งน้ำหนัก แล้วทำการเป่าด้วยลมผ่านถุงตาข่ายทั้ง 2 ด้าน เพื่อไล่แมลงและกำจัดสิ่งสกปรกที่ติดมากับถุง



6. การผึ่งถุงและบรรจุถุงกล่อง

การผึ่งถุงตาข่ายที่บรรจุผักกระเจี๊ยบเขียว จะใช้เครื่องผึ่งถุงที่ระดับความร้อนประมาณ 180 - 190 องศาเซลเซียส แล้วทำการตรวจสอบรอยผืน จากนั้นจึงนำไปบรรจุลงในกล่องกระดาษลูกฟูกแยกตามเกรด ปิดปากกล่องให้สนิทด้วยกระดาษกาว แล้วจึงลำเลียงใส่ในรถบรรทุกห้องเย็นเพื่อทำการขนส่งต่อไป

