

## การปฏิบัติในโรงคัดบรรจุผักและผลไม้

ผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยวเป็นผลิตผลที่ยังมีความสด การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้องจึงจำเป็นสำหรับการรักษาคุณภาพของผลิตผลนั้นให้คงอยู่จนถึงมือผู้บริโภคและในขณะเดียวกันต้องไม่ทำให้ต้นทุนของผลิตผลนั้นสูงเกินไป การเตรียมผลิตผลให้พร้อมสำหรับการวางจำหน่ายประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆหลายขั้นตอนตั้งแต่ การรับผลิตผล การทำความสะอาด การคัดเลือก การป้องกันกำจัดโรคและแมลง การเคลือบผิว การบรรจุหีบห่อ การทำให้เย็น ตลอดจนการเก็บรักษา และการขนส่ง เป็นต้น

## ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงคัดบรรจุ



การรับผลิตผลและตรวจสอบคุณภาพ



การคัดเลือก



การป้องกัน  
กำจัดโรคและแมลง



การทำความสะอาด



ตัดแต่ง



ตรวจสอบสารพิษตกค้าง



การเคลือบผิว



บรรจุในภาชนะที่สะอาด



บรรจุหีบห่อ



เก็บรักษาไว้ในห้องเย็นสำหรับการขนส่ง  
ในการขนส่งผักและผลไม้ควรมีการขนส่ง  
ด้วยรถห้องเย็นเพื่อรักษาคุณภาพของผลิตผลระหว่างการขนส่ง

