



สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสุพรรณบุรี

การผลิตมะม่วงคุณภาพ เพื่อการส่งออก

ผู้เขียน เขมชาติ วิเสโส

เผยแพร่ 19 กุมภาพันธ์ 2564



ธีระนต์ ไซติบุญ

Smart Farmer ต้นแบบ

เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงตำบลทับตี่เหล็ก

คติประจำใจ :

“ค่าของคนอยู่ที่ผลของงาน”

ได้เล่าถึง “เดิมเป็นคนจังหวัดกาฬสินธุ์แล้วย้ายถิ่นฐานมายัง หมู่ 3 ตำบลทับตี่เหล็ก อ.เมืองสุพรรณบุรี
เนื่องด้วยมีภาระหนี้สินเยอะจึงได้ลาออกมาประกอบอาชีพส่วนตัวคืออาชีพเกษตรกร
โดยในระยะเริ่มแรกได้เช่านาปลูกข้าวจำนวน 15 ไร่ เช่าสวนมะม่วงบริเวณแปลงข้างเคียงจำนวน 8 ไร่
ได้เก็บหอมรอมริบจากการทำนาปลูกข้าวเริ่มซื้อที่นาที่ตนเองเช่าเพื่อลงทุนปลูกมะม่วงเปรี้ยวพันธุ์น้ำดอกไม้
และมะม่วงพันธุ์เขียวเสวยทดลองทำในระยะแรกยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควรจึงได้เริ่มศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม
เริ่มแรกได้เข้ามาคลุกคลีกับสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสุพรรณบุรีได้รับการอบรมหลักวิชาการเกษตรในด้านต่างๆเพื่อพัฒนา
องค์ความรู้ของตนเองนอกจากนี้แล้วยังได้ศึกษาข้อมูลจากหนังสือตำราจากผู้มีความรู้และประสบการณ์อย่างคุณสมปอง
ต่ายแสง ปราชญ์ชาวบ้านซึ่งมีองค์ความรู้เรื่องการปลูกและดูแลรักษามะม่วงแล้วนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาแปลงเกษตรของตนเอง



เทคนิคการผลิตมะม่วง คุณภาพเพื่อการส่งออก

คุณภาพเบื้องต้นใน การส่งออก



1. เพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน
2. ลดการใช้ปุ๋ยเคมี โดยการใส่ปุ๋ยตามค่าวิเคราะห์ดิน
3. ลดการใช้สารเคมี โดยใช้วิธีการอื่นๆ ทดแทน หรือการป้องกันกำจัดศัตรูพืชโดยวิธีผสมผสาน
4. การจัดทำบัญชีฟาร์ม
5. การนำฮอร์โมนผลิตจากน้ำหมักชีวภาพซึ่งมีองค์ประกอบของผลไม้สุกจากสวน (กล้วย มะละกอ) ผสมสารสกัด พด.2 ทดแทนการใช้สารสกัดจากสาหร่าย
6. ใช้ปุ๋ยหมักชีวภาพจากโครงการ 9101
7. ใช้สารล่อแมลงวันทองจากใบกะเพรา
8. ตัดแต่งทรงพุ่มไม้ผลทุกปีเพื่อให้ทรงพุ่มโปร่ง
9. ใช้สาร placobutrazol เพื่อชะลอการเจริญเติบโตสร้างอาหารให้กับต้นพืช
10. ใช้สารไทโอยูเรีย และโปแตสเซียมไนเตรตเพื่อเร่งการแตกตาออกในระยะการออกช่อดอกมะม่วง
11. ใช้สารควบคุมแมลง
12. ลดการใช้สารควบคุมกำจัดวัชพืชโดยใช้วิธีกล
13. มีการใช้สมุนไพรไล่แมลงสูตรพัฒนาที่ดินจากสมุนไพรแห้ง 9 ชนิด

1. เป็นมะม่วงทั้งผล มีข้อผลหรือไม่มีข้อผลติดอยู่ ถ้ามีข้อผลต้องมีความยาวไม่เกิน 1.5 ซม.
2. ตรงตามพันธุ์
3. สด
4. สภาพดี ไม่มีรอยขีด หรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
5. สะอาดปราศจากสิ่งแปลกปลอม
6. ไม่มีรอยแตก
7. ไม่มีศัตรูพืชที่ส่งผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป
8. ไม่มีผลกระทบเสียหายจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อมะม่วง
9. ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำมะม่วงออกจากห้องเย็น
10. ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ หรือ/และอุณหภูมิสูง
11. ไม่มีกลิ่นหรือรสชาติที่ผิดปกติ



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
คุณธีระนันต์ โชติบุญ (เล็ก)
เบอร์โทรศัพท์ 087-792-9434

