

ຕາຕະລາງການເກັບຮັກສາຜັກທີ່ເໝາະສົມ (ຄຳແນະນຳ).

ບໍລິສັດ Nissan Steel Industries Co., Ltd.

ຊື່ລາຍການ	ອຸນຫະພູມການເກັບ ຮັກສາ ທີ່ເໝາະສົມ (°C)	ຄວາມຊື່ນ ທີ່ເໝາະສົມ (%)	ປະລິມານ ການຜະລິດເອ ທິລິນ	ຄວາມໄວໃນ ການກະຕຸ້ນ ຂອງເອທິລິນ	ການປະສົມ ປະສານຂອງການ ເກັບຮັກສາເຢັນ ແລະການຫຸ້ມຫໍ່ ດ້ວນແຜ່ນຟິມ	ຂີດຈຳກັດການ ເກັບຮັກສາ (ແນວທາງ)	ການເກັບຮັກສາ ໂດຍ Freshmama (ແນວທາງ)	ຂໍ້ມູນສະເພາະສຳ ລັບການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ ແນະນຳ
ໜົມໄມ້ຝລັ່ງ	2,5	95~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	2-3 ອາທິດ	3-5 ອາທິດ	
ໝາກຖົ່ວແລະຍີ່ປຸ່ນ(ເອດາມາເມະ)	1				ມີປະສິດທິພາບ	20 ມື້	20-30 ມື້	
Oba (green perilla)	8	100		ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	2 ອາທິດ	2-4 ອາທິດ	
ໝາກເມືອກ(Okra)	7~10	90~95	ໜ້ອຍ	ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	7-10 ມື້	10-30 ມື້	
radish ຍີ່ປຸ່ນ (turnip)	0	98~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	4 ເດືອນ	4-5 ເດືອນ	
ໝາກອີ	12~15	50~70	ໜ້ອຍ	ກາງ	ບໍ່ຈຳເປັນ	2-3 ເດືອນ	-	
ດອກຜັກກາດຂາວ(cauliflower)	0	95~98	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	3-4 ອາທິດ	4-6 ອາທິດ	
ກະລຳປີ (ລະດູເລີມຕົ້ນ)	0	98~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	3-6 ອາທິດ	6-8 ອາທິດ	
ກະລຳປີ (ດູໃບໄມ້ລິ້ນ / ລະດູໜາວ)	0	98~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	5-6 ເດືອນ	6-7 ເດືອນ	
ໝາກແຕງ	10~12	85~90	ໜ້ອຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	10-14 ມື້	14-30 ມື້	
Burdock	0~2				ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	3-4 ເດືອນ	-	
ມັນດ້າງ	13~15	85~95	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	4-7 ເດືອນ	-	
ມັນທາໂຣ	7~10	85~90			ຖົງຢາງມີຮູ	4 ເດືອນ	-	
ຖົ່ວເຫຼືອງ, ຖົ່ວຂຽວ	4~7	95	ໜ້ອຍ	ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	7-10 ມື້	10-20 ມື້	
ຖົ່ວຫິມະ	0	90~98	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ກາງ	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	1-2 ອາທິດ	2-4 ອາທິດ	
ຊຸງກິກຸ(Shungiku)	0	95~100	ໜ້ອຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	14 ມື້	14-30 ມື້	
ຂົງ	13	65	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	6 ເດືອນ	-	
ສາລິຫວານ	0	95~98	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	5-8 ມື້	10-20 ມື້	
ເຊີເນລີ	0	98~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	1-2 ເດືອນ	2-3 ເດືອນ	
fava beans	0	90~95			ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	1-2 ອາທິດ	2-4 ອາທິດ	

ຫົວໄຊທ້າວ	0~1	95~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	4 ເດືອນ	-
ໜໍ່ໄມ້	0				ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	30 ມື້	-
ຜັກບົວໃຫຍ່	0	65~70	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ບໍ່ຈຳເປັນ	1-8 ເດືອນ	-
ໝາກເລັ່ນ (ສຸກ)	8~10	85~90	ຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	1-3 ອາທິດ	2-4 ອາທິດ
ໝາກເລັ່ນ (ສຸກຂຽວ)	10~13	90~95	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	2-5 ອາທິດ	3-6 ອາທິດ
ຫມາກເຂືອມ້ວງ	10~12	90~95	ໜ້ອຍ	ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	1-2 ອາທິດ	2-3 ອາທິດ
ໃບຜັກທຽມ	0	95~100	ໜ້ອຍ	ກາງ	ມີປະສິດທິພາບ	1 ອາທິດ	1-2 ອາທິດ
ແຄລອດ	0	98~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	3-6 ເດືອນ	-
ຫົວຜັກທຽມ	-1~0	65~70	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ບໍ່ຈຳເປັນ	6-7 ເດືອນ	-
ຜັກບົວຂາວ	0~2	95~100	ໜ້ອຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	10 ມື້	10-20 ມື້
ຜັກກາດຂາວ	0	95~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ປານກາງຫາສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	2-3 ເດືອນ	3-4 ເດືອນ
ມັນຝລັ່ງ (ສຸກ)	10~15	90~95	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ກາງ	ຖົງຢາງມີຮູ	10-14 ມື້	-
ມັນຝລັ່ງ (ບໍ່ສຸກ)	4~8	95~98	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ກາງ	ຖົງຢາງມີຮູ	5-10 ເດືອນ	-
parsley	0	95~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	1-2 ເດືອນ	2-3 ເດືອນ
ໝາກເຜັດຂຽວ(green pepper)	7~10	95~98	ໜ້ອຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	2-3 ອາທິດ	3-4 ອາທິດ
ບຣ້ອກໂຄລີ	0	95~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	10-14 ມື້	10-20 ມື້
ຜັກຫົມ	0	95~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	10-14 ມື້	10-20 ມື້
Yam (Japanese yam)	2~5	70~80	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	2-7 ເດືອນ	-
Yam (daijo)	15~16				ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	6 ເດືອນ	-
ຜັກສະຫຼັດ	0	98~100	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ສູງ	ມີປະສິດທິພາບ	2-3 ອາທິດ	3-4 ອາທິດ
ຫົວບົວ	0	98~100			ມີປະສິດທິພາບ	1.5 ເດືອນ	-
paprika	7~10	95~98	ໜ້ອຍ	ຕ່ຳ	ມີປະສິດທິພາບ	2-3 ອາທິດ	3-4 ອາທິດ
ປະເພດເຫັດ	2~5	40~65	ມີໜ້ອຍຫຼາຍ	ຕ່ຳ		1 ອາທິດ	2-3 ອາທິດ

ຕາຕະລາງການເກັບຮັກສາໝາກໄມ້ທີ່ເໝາະສົມ (ຄຳແນະນຳ).

				ຄວາມໄວ		ການເກັບຮັກສາ
--	--	--	--	--------	--	--------------

ຊື່ລາຍການ	ອຸນຫະພູມການເກບ ຮັກສາ ທີ່ເໝາະສົມ (°C)	ຄວາມຊຸນ ທີ່ເໝາະສົມ (%)	ບະລມານ ການຜະລິດ ເອທິລິນ	ໃນການກະ ຕຸ້ນ ຂອງເອທິລິນ	ຂດຈາກດການ ເກັບຮັກສາ (ແນວທາງ)	ໂດຍ Freshmama (ແນວທາງ)	ຂໍ້ມູນສະເພາະສໍາລັບການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ ແນະນຳ
ສະຕໍເບີຣີ	0°C	90~95	ມີໜ້ອຍ 2H4/kg·hr ທີ່ 20°C	ຕ່ຳ	7-10 ມື້	10-20 ມື້	
ໝາກໂມ	10~15°C	90	ໜ້ອຍຫຼາຍ 0.1-1.0 μ l/kg·hr ທີ່ 20°C	ສູງ	2-3 ອາທິດ	3-5 ອາທິດ	
ໝາກເມລອນຍີ່ປຸ່ນ	2~5°C	95	ຫຼາຍ 40 - 80 μ l/kg·hr ທີ່ 20°C	ກາງ	2-3 ອາທິດ	3-5 ອາທິດ	
ໝາກເມລອນ (ອື່ນໆ)	7~10°C	85~95	ປານກາງ 0.5-1.0 μ l/kg·h r ທີ່ 20°C	ສູງ	3-4 ອາທິດ	5-7 ອາທິດ	
ອາໂວກາໂດ	5-13°C (ດິບ) 2-4°C (ສຸກ)	90-95%	ຫຼາຍ 100 μ l C2H4/kg·hr ທີ່ 20°C	ສູງ	9 ອາທິດ	9-14 ອາທິດ	
Apple (Fuji)	0 $\pm$ 1°C	90 ຫາ 95%	2 ຫາ 4 μ l / kg·hr ທີ່ 0 ° C	ສູງ	8 ເດືອນ	8-12 ເດືອນ	ຜົນຮັບນີ້ແມ່ນຈຳກັດສໍາລັບຜະລິດຕະພັນ ທີ່ລົດ. ແລະຂໍ້ແນະນຳໃຫ້ໃຊ້ເຈ້ຍໜັງສືພິມເປັນ ແຜ່ນຮອງການກະແທກ

Apricot	-0.5 ຫາ 0°C	90 ຫາ 95%	ຈະເພີ່ມຂຶ້ນ ຫຼາຍນເມື່ອສຸກ	ສູງ	1 ອາທິດ	1-2 ອາທິດ	
ກ້ວຍ	13-14°C	90-95%	0.1-2ul C2H4/kg·hr ທີ່ 13°C	ສູງ	4-6 ອາທິດ (14°C)	6-8 ອາທິດ	
blueberry	3±1°C	90-95%	0.1-1.0 μ l/kg·hr ທີ່ 5°C	ສູງ	1-2 ອາທິດ	2-4 ອາທິດ	
cherries	-0.5 ± 0.5°C	90-95%	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	ຕ່ຳ	7-10 ມື້	10-20 ມື້	
ໝາກເດື່ອ(fig)	-1°C ຫາ 0°C	90-95%	0.4-0.8ul C2H4/kg·hr ທີ່ 0°C	ສູງ	1 ອາທິດ	1-2 ອາທິດ	
grapefruit	12-14°C	90-95%	0.1 μl/kg·hr ຢູ່ທີ່ 20°C ຫຼືໜ້ອຍກວ່າ	ກາງ	6-8 ເດືອນ	8-10 ອາທິດ	
ໝາກ ອະງຸ່ນ	-1.0 ຫາ 0°C	90-95%	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	ຕ່ຳ		2-4 ເດືອນ	ສໍາລັບຜະລິດຕະພັນເກຣດພິມງຸມ ແມ່ນ ໃຫ້ຫໍເປັນພວງໃຜມັນ, ຫຸ່ມດ້ວຍວັດສະດຸ ກັນການກະແທກ ໂດຍບໍ່ມີຕ້ອງເອົາເຈ້ຍອອກ, ໃສ່ສາຍ ຫ້ອຍສໍາລັບຈັບ, ແລະ ໃສ່ silica gel.

ກິວີ	0°C	90-95%	(ຍັງບໍ່ສຸກ) 0.1 µl/kg·hr ທີ່ ຕໍ່າກວ່າ 0°C 0.1–0.5 µ l/kg·hr ຢູ່ 20°C	ສູງຫຼາຍ	2-3 ອາທິດ (ຍັງບໍ່ ສຸກ) 1 ອາທິດ (ສຸກ)	3-5 ອາທິດ (ຍັງບໍ່ ສຸກ) 1-2 ອາທິດ (ສຸກ)	
lemon	12-14°C	90-95%	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	ຕໍ່າ	6 ເດືອນ	6-8 ເດືອນ	
lime	10-13°C	90-95%	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	ຕໍ່າ	6-8 ອາທິດ	8-12 ອາທິດ	
ໝາກມ່ວງ	13°C (ດິບ) 10°C (ເຫຼັ້ມ/ສຸກ)	90-95%	0.1-0.5µl/kg·h r ທີ່ 10°C	ສູງ	3-6 ອາທິດ	6-8 ອາທິດ	
ໝາກມັງຄຸດ	13 ± 1°C	90-95%	3-30 µl C2H4/kg·hr ທີ່ 20°C	ສູງ	2-4 ອາທິດ	4-6 ອາທິດ	
ໝາກສີດາ	8-10°C (ຍັງບໍ່ສຸກ) 5-8°C (ສຸກ)	90-95%	1 ຫາ 20 µ l/kg·hr at 20°C	ສູງ	2-3 ອາທິດ (ຍັງບໍ່ ສຸກ) 1 ອາທິດ (ສຸກ)	3-5 ອາທິດ (ຍັງບໍ່ ສຸກ) 1-2 ອາທິດ (ສຸກ)	
orange	3-8°C	90-95%	<0.1 µl/kg·hr ທີ່ 20°C	ສູງ	3 ເດືອນ	3-5 ເດືອນ	
ໝາກຫຸ່ງ	13°C (ຂຽວ,ເຫຼືອງ1/4) 10°C (ເຫຼັ້ມ) 7°C (ສຸກ)	90-95%	0.1-2µl/kg·hr ທີ່ 7°C	ສູງ	3-5 ອາທິດ	5-8 ອາທິດ	
Peach (nectarine)	-1 ຫາ 0°C	90-95%	< 0.01-5 µ l/kg·hr ທີ່ 0°C	ສູງ	1-5 ອາທິດ	5-8 ອາທິດ	
ໝາກຈອງຍີ່ປຸ່ນ (Japan Pear)	0 ± 1°C	90-95%	ຂະໜາດນ້ອຍ	ຕໍ່າ	1 ອາທິດ	1-2 ອາທິດ	

ໝາກພັບ (persimmon)	$0 \pm 1^{\circ}\text{C}$	90-95%	$>0.1 \mu\text{l/kg}\cdot\text{hr}$ ທີ່ 0°C $0.1-0.5 \mu\text{l/kg}\cdot\text{hr}$ ທີ່ 20°C	ສູງຫຼາຍ	5 ເດືອນ	5-7 ເດືອນ	
ໝາກນັດ	$10-13^{\circ}\text{C}$ (ເທົ່ມ) $7-10^{\circ}\text{C}$ (ສຸກ)	85-90%	$0.2 \mu\text{l C}_2\text{H}_4/\text{kg}\cdot\text{hr}$ ຢູ່ທີ່ຕ່ຳກວ່າ 20°C	ກາງ	4-6 ອາທິດ	6-8 ອາທິດ	
ໝາກພ້ຽມ(Plum)	-1.0 ຫາ 0°C	90-95%	$< 0.01-5 \mu\text{l C}_2\text{H}_4/\text{kg}\cdot\text{h}$ ທີ່ 0°C	ສູງ	1-8 ອາທິດ	8-10 ອາທິດ	
raspberry	$0 \pm 0.5^{\circ}\text{C}$				2-5 ມື້	5-10 ມື້	
ໝາກກຽງ	$5-8^{\circ}\text{C}$	90-95%	ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ	ສູງ	2-6 ອາທິດ	6-8 ອາທິດ	
ໝາກມັງກອນ	10°C	85-90%	$0.01-0.09 \mu\text{l C}_2\text{H}_4/\text{kg h}$	ຕ່ຳ	4 ອາທິດ	4-6 ອາທິດ	
Dorian	$13-15^{\circ}\text{C}$	90-95%	1 ຫາ $7 \mu\text{l/kg}\cdot\text{hr}$ at 13°C 6 to $35 \mu\text{l/kg}\cdot\text{hr}$ at 25°C	ກາງ	8 ອາທິດ	8-12 ອາທິດ	
ໝາກສາລີ້ (pear)	-1 ຫາ 0°C	90-95%	$2-5 \mu\text{l C}_2\text{H}_4/\text{kg}\cdot\text{h}$ ທີ່ 0°C	ສູງ	4-6 ເດືອນ	6-8 ເດືອນ	

ໝາກໜອດ	7-10°C (ເທີມ) 5-7°C (ສຸກ)	90-95%	160-370 μ l/kg·hr ທີ່ 20°C (ຜະລິດເອທິ ລິນຫຼາຍທີ່ສຸດ ໃນບັນດາ ໝາກໄມ້)	ສູງ	3-5 ອາທິດ (ເທີມ) 1 ອາທິດ (ສຸກ)	5-8 ອາທິດ (ເທີມ) 2 ອາທິດ (ສຸກ)	
ໝາກລື້ນຈີ່	5°C	90-95%	0.5 μ l/kg·hr ຢູ່ທີ່ ຕໍ່າກວ່າ 20°C	ສູງ	1-2 ອາທິດ	2-4 ອາທິດ	
ໝາກທັບທິມ(pomegranate)	5°C	90-95%	0.1 μ l/kg·hr ຢູ່ທີ່ ຕໍ່າກວ່າ 10°C	ສູງ	5 ເດືອນ	5-7 ເດືອນ	
ໝາກເງາະ	10-12 °C	90-95%	0.1 ຫາ 0.7 μ l/kg·hr ທີ່ 25°C	ຕໍ່າ	4 ອາທິດ	4-6 ອາທິດ	

*ຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ແຕ່ລະຊະນິດມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນ, ແລະ ການຄາດຄະເນການເກັບຮັກສາແມ່ນອີງໃສ່ຄ່າສະເລ່ຍຂອງການທົດສອບ, ສະນັ້ນ ໄລຍະເວລາການເກັບຮັກສາອາດຈະແຕກຕ່າງກັນເລັກນ້ອຍ.

*ອ້າງອີງ: "ເງື່ອນໄຂການເກັບຮັກສາຜັກທີ່ເໝາະສົມ", NARO, <http://cse.naro.affrc.go.jp/mnagata/page015.html>

*ອ້າງອີງ: "ການຈັດອັນດັບພາກພື້ນການຜະລິດໝາກໄມ້ໂລກ", ໝາກໄມ້ Navi, <https://www.kudamononavi.com/graph/worlddata/>

*ອ້າງອີງ: "ສູນຫຼັງການເກັບກ່ຽວ, ມະຫາວິທະຍາໄລຄາລິຟໍເນຍ", http://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/