

# แม่โจ้หนุนปลูกอบแห้ง มุ่งเจาะตลาดคนจีน

แม่โจ้ ส่งเสริม ฝ่ายประชาสัมพันธ์  
การ ผลิปลูกพลับกึ่งอบ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เปิดเผย  
แห้งและอบแห้งเพื่อการค้า ถึงการผลิปลูกพลับกึ่งอบ  
แนะเป็นไม้เศรษฐกิจอีก แห่งและอบแห้งเพื่อการค้า  
ชนิดหนึ่ง เนื่องจากมีต้น ซึ่งปลูกพลับเป็นผลไม้เมือง  
ทุนในการผลิตที่ต่ำ และ หนาวและเป็นผลไม้ที่มูลนิธิ  
มีปริมาณวัตถุดิบที่เพียงพอในการผลิต โครงการหลวง โครงการพระ  
ราชดำริ ☆อ่านต่อหน้า 14

## แม่โจ้หนุน

และโครงการเกษตรที่สูง ส่งเสริมให้เกษตรกร  
ชาวเขาปลูกเป็นไม้เศรษฐกิจเพื่อทดแทนพืช  
ยาเสพติดและการทำลายป่าไม้แหล่งต้นน้ำ  
ลำธารในเขตที่สูงภาคเหนือของประเทศไทย

ซึ่งปัจจุบันการปลูกพลับของ  
เกษตรกรชาวเขาได้ขยายพื้นที่ในการปลูก  
อย่างรวดเร็วทำให้คาดการณ์ได้ว่าในอนาคต  
อันใกล้นี้ พลับจะส่งออกสู่ตลาดมากเกินความ  
ต้องการของผู้บริโภคอันจะเป็นผลทำให้ราคา  
ขายพลับสดต้องต่ำลง และผลกระทบที่ตาม  
มาคือจะทำให้กระทบต่อรายได้และการ  
ส่งเสริมพลับให้เป็นพืชเศรษฐกิจแก่เกษตรกร  
ชาวเขา

ดังนั้นการผลิตปลูกพลับกึ่งอบแห้ง  
และอบแห้งเพื่อการค้าจึงเป็นแนวทางหนึ่งใน  
การส่งเสริมการปลูกพลับ จากข้อมูลทางการ  
ตลาดและอุตสาหกรรมการแปรรูปพลับกึ่ง  
อบแห้งและอบแห้ง ได้มีนักธุรกิจให้ความสนใจ  
ลงทุนโรงงานแปรรูปหลายรายเนื่องจากมี  
ต้นทุนการผลิตที่ต่ำ และปริมาณวัตถุดิบก็มี  
เพียงพอ ตลอดจนคนจีนที่มีอยู่ภายใน  
ประเทศนิยมรับประทานพลับแห้ง และใน  
ส่วนชาว ตลาดนักท่องเที่ยวต่างประเทศก็  
นิยมและต้อง การ

วิธีการกึ่งอบแห้งและอบแห้ง มีสอง  
รูปแบบ ทั้งสองรูปแบบจะได้ผลไม่ต่างกันมาก  
นัก แต่ในรูปแบบที่สองจะสะดวกและรวดเร็ว  
แต่ราคาสารเคมีจะแพงกว่ารูปแบบแรก ซึ่ง  
การการอบพลับทั้งสองชนิดจะใช้อุณหภูมิ  
40-45 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง  
ส่วนการบรรจุปิดผนึกถุงแบบสุญญากาศ  
พลับที่อบแห้งจะเก็บรักษาได้ในระยะเวลาที่  
นานกว่าด้วย ซึ่งผู้ประกอบการที่สนใจ ขอ  
ข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ อาจารย์จรรยา พุทธจรรยา  
อาจารย์พหล ศักดิ์คัทสน์ มหาวิทยาลัยแม่  
โจ้.