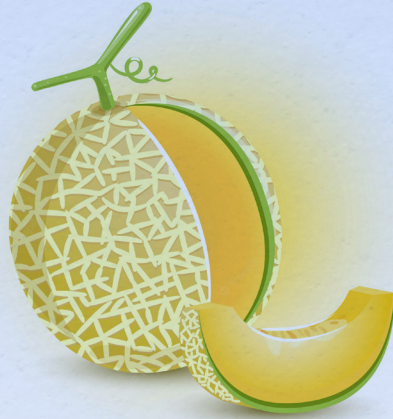




คู่มือการปลูกและดูแล เมลอนในโรงเรือน



หอมขจรฟาร์ม สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คู่มือการปลูกและดูแล
เมลอน
ในโรงเรือน





คำนิยม

หนังสือคู่มือ “การปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน” เล่มนี้ เป็นความตั้งใจของหอมขจรฟาร์ม สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ในการนำเทคโนโลยีโรงเรือนอัจฉริยะมาใช้ในการทดลองปลูกเมลอน 3 สายพันธุ์ ได้แก่ สายพันธุ์ออเรนจ์แมน สายพันธุ์กาเลีย 248 และสายพันธุ์ทิเบต ตามมาตรฐานเกษตรปลอดภัย (Good Agricultural Practice: GAP) จนได้ผลผลิตที่เป็นต้นแบบของการเพาะปลูกที่ให้ผลผลิตที่มีคุณภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นต้นแบบให้กับเกษตรกรในการเพาะปลูกเมลอนในโรงเรือนอัจฉริยะ ที่มุ่งเน้นการยกระดับคุณภาพของกระบวนการเพาะปลูกและเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตเมลอน และเป็นแหล่งเรียนรู้ ถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่โรงเรียนโดยรอบเพื่อส่งเสริมให้ครูและนักเรียนโรงเรียนได้เพาะปลูกตามมาตรฐานโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตรับซื้อผลผลิตและมอบเป็นทุนอาหารกลางวันให้กับนักเรียนรวมถึงถ่ายทอดเทคนิคและเทคโนโลยี

เนื้อหาภายในเล่มถูกเรียบเรียงขึ้นมาจากประสบการณ์ตรงในการทดลองเพาะปลูกเมลอนของหอมขจรฟาร์ม จนเกิดเป็นความชำนาญจากการปฏิบัติจริง ประกอบไปด้วยขั้นตอนการปฏิบัติ การต่อยอดองค์ความรู้ขยายสู่ชุมชน วิธีการรับประทานและสร้างสรรค์เมนูของเมลอน เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจปลูกเมลอนในโรงเรือน ที่ต้องการทำเกษตรในรูปแบบใหม่ที่เน้นการใช้เทคโนโลยีและการผลิตผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสามารถช่วยเสริมสร้างศักยภาพ ยกระดับรายได้ และสร้างผลตอบแทนที่เป็นธรรมให้แก่เกษตรกรในชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2566





คำนำ

ปัจจุบัน "เมลอน" กำลังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคชาวไทยเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีรสชาติที่หวานฉ่ำ เนื้อนุ่ม และมีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งในอดีตประเทศไทยต้องนำเข้าเมลอนมาจากต่างประเทศ ทำให้มีราคาค่อนข้างแพง แต่ในปัจจุบันเกษตรกรไทยเริ่มหันมาเรียนรู้และทดลองปลูกเมลอนได้เองแล้ว จึงทำให้ประชาชนสามารถซื้อหามารับประทานได้ง่ายมากยิ่งขึ้น และเนื่องจากเมลอนเป็นพืชที่ใช้ระยะเวลาเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวไม่นาน สามารถขายได้ในราคาที่ดี จึงนับว่าเป็นพืชเศรษฐกิจทางเลือกอีกชนิดหนึ่งที่เหมาะสมในการนำมาเพาะปลูกเพื่อสร้างรายได้สำหรับเกษตรกรในชุมชน

หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ภายใต้โครงการความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน โดยการนำเทคโนโลยีโรงเรือนอัจฉริยะมาใช้ในการเพาะปลูกเมลอน ณ พื้นที่ หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อเป็นต้นแบบในการทดลองและถ่ายทอดเทคโนโลยีการปลูกเมลอนในโรงเรือนอัจฉริยะ ที่สะดวกในการดูแลและสามารถควบคุมสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของผลผลิตที่ปลอดภัยจากสารเคมีตกค้าง และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมให้แก่ผู้บริโภค

คู่มือ “การปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน” ฉบับนี้ จัดทำขึ้นจากการรวบรวมองค์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติจริง มาสังเคราะห์เป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการปลูกเมลอนในโรงเรือนอัจฉริยะและการดูแลรักษา การให้สารชีวภัณฑ์ตลอดจนและการดูแลผลผลิตไปจนถึงการเก็บเกี่ยวผลผลิต เพื่อเป็นแนวทางสำหรับเกษตรกรและผู้ที่สนใจในการนำไปต่อยอดขยายผลเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่เกษตรกรและประเทศชาติด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านการเกษตรปลอดภัยอย่างยั่งยืนต่อไป

หอมขจรฟาร์ม สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2566





สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
สายพันธุ์เมลอนที่นำมาทดลองปลูกในโรงเรือน	1
การปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน	
การเตรียมโรงเรือน	4
การเตรียมวัสดุปลูก	4
การเตรียมวัสดุเพาะกล้าและการเพาะกล้า	4
การย้ายกล้าลงปลูก	5
การดูแลรักษาเมลอนหลังการปลูก	
การให้น้ำ	7
การให้ปุ๋ย	7
การฉีดพ่นสารเพื่อป้องกันไวรัส	8
การใช้ฮอร์โมนเพื่อเร่งให้ต้นเมลอนแข็งแรง	8
การป้องกันโรคและแมลงศัตรูพืช	9
การจัดการช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้น	9
การผสมเกสรและการติดผล	10
การไว้ผลให้มีขนาดและคุณภาพตามมาตรฐาน	12
การเก็บเกี่ยวผลผลิต	12
การขยายผลจากหลักสูตรการปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน	13
ไปสู่การปฏิบัติจริงในชุมชน	
วิธีการรับประทานและสร้างสรรค์เมนูจากเมลอน	21
คณะบรรณาธิการและที่ปรึกษา	
บรรณานุกรม	



สายพันธุ์เมลอนที่นำมาทดลองปลูกในโรงเรียน

เมลอน (Melon) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cucumis melo* L. จัดเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งในวงศ์แตง (Cucurbitaceae) มีถิ่นกำเนิดในประเทศแถบแอฟริกา ใช้ระยะเวลาในการเพาะปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวค่อนข้างสั้นหลังย้ายกล้าเพียง 65-70 วัน หรือขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ สามารถจำแนกตามลักษณะของเปลือกและลักษณะของผลได้ 7 กลุ่ม แต่ที่นิยมปลูกรับประทานเป็นผลไม้มีเพียง 3 กลุ่ม คือกลุ่มที่ 1 ได้แก่ *Cantaloupensis* หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า Rock melon มีลักษณะเปลือกผลแข็ง ขรุขระ แต่ไม่เป็นร่างแห มีร่องลึกเป็นทางยาวจากขั้วผลจรดท้ายผล กลุ่มที่ 2 ได้แก่ *Reticulatus* หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า Netted melon มีลักษณะเปลือกผลเป็นลายร่างแหปกคลุมทั้งผล ผลมีกลิ่นหอม เนื้อผลเป็นสีเขียวหรือสีส้ม และกลุ่มที่ 3 ได้แก่ *Inodoros* หรือ Honey dew มีลักษณะเปลือกผลเรียบ มักไม่มีกลิ่นหอม ทั้งนี้ในปัจจุบันมีการผสมพันธุ์ภายในกลุ่มและผสมข้ามกลุ่มเมลอนจนได้สายพันธุ์ที่หลากหลาย เป็นพืชเศรษฐกิจที่นิยมเพาะปลูกในพื้นที่ต่าง ๆ ทั่วโลก รวมถึงประเทศไทยด้วยเนื่องจากเป็นพืชที่เพาะปลูกง่าย สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปีทั้งในโรงเรียนและกลางแจ้งใช้เครื่องมือทางการเกษตรและน้ำน้อย ใช้พื้นที่ปลูกไม่มากแต่ให้ผลตอบแทนต่อพื้นที่สูงและเป็นที่ต้องการของตลาด

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของเมลอนคือเป็นไม้เลื้อย รากเป็นระบบรากแก้ว สามารถขอนไชลงดินได้ลึกประมาณ 1 เมตร รากแขนงเจริญในแนวอน โดยจะเจริญอย่างหนาแน่นในระดับ 30 เซนติเมตรจากผิวดิน ใบเป็นใบเดี่ยว กว้างประมาณ 7-30 เซนติเมตร ยาว 6-20 เซนติเมตร เรียงสลับ ขอบใบหยัก 5 แฉก ยกเว้นในบางพันธุ์อาจมีหยักตื้น ๆ จำนวน 3-7 แฉก ผิวใบมีขน ลำต้นเป็นไม้เนื้ออ่อน มีขน เถายาวประมาณ 3 เมตร แตกแขนงตามมุมระหว่างก้านใบ และลำต้น บริเวณข้อมีมือเกาะ (Tendril) ดอกมี 3 แบบคือดอกสมบูรณ์เพศ (Perfect flower) ดอกเพศผู้ และดอกเพศเมีย มีเส้นผ่านศูนย์กลาง ประมาณ 1.5 - 2.0 เซนติเมตร กลีบเลี้ยงมี 5 กลีบ กลีบดอกมี 5 กลีบ สีเหลือง ดอกเพศเมียส่วนใหญ่ออกบริเวณข้อแรกของกิ่งแขนง ดอกบานในช่วงเช้าและหุบช่วงบ่าย ดอกเพศผู้ออกบริเวณข้อของเถาหลัก ผลรูปร่างกลมหรือรูปไข่ ผิวเรียบ



มีรอยแตกขรุขระ มีลายนูนแบบร่างแหหรือบางสายพันธุ์มีร่องตามยาวของผล เปลือกสีเหลือง น้ำตาล หรือเขียวปนเหลือง เนื้อมีสีส้ม เขียวหรือขาว

การทดลองเพาะปลูกเมลอนในโรงเรือนของโครงการแปลงสาธิตเกษตรปลอดภัยอัจฉริยะ หรือหอมขจรฟาร์ม ดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี หรือ Good Agricultural Practice (GAP) โดยคัดเลือกสายพันธุ์เมลอนที่มีศักยภาพและเหมาะสมต่อสภาพพื้นที่จำนวน 3 สายพันธุ์ ได้แก่ สายพันธุ์ออเรนจ์แมน (Orange man) สายพันธุ์กาเลีย 248 (Galia 248) และสายพันธุ์ทุเบต (Hamigua) ทั้งนี้ เมลอนทั้ง 3 สายพันธุ์ ส่วนใหญ่มีวิธีการปฏิบัติ และดูแลรักษาคล้ายคลึงกัน ไม่ว่าจะเป็น การเตรียมต้นกล้า อายุกล้าที่ย้ายปลูก ระยะเวลาการเตรียมต้นให้มีการสะสมอาหารเพื่อการออกดอกระยะเวลาการออกดอก การดูแลรักษา การให้ปุ๋ย การให้ฮอร์โมน และการป้องกันกำจัดศัตรูพืช แต่อาจมีข้อแตกต่างบางประการที่สำคัญ เช่นช่วงระยะเวลาในการทำหวานในแต่ละสายพันธุ์มีความแตกต่างกัน โดยสายพันธุ์กลาง ได้แก่ สายพันธุ์ออเรนจ์แมน (Orange man) สายพันธุ์กาเลีย 248 (Galia 248) จะเริ่มทำหวานที่ 38 วันหลังผสมดอก ส่วนสายพันธุ์หนัก ได้แก่ สายพันธุ์ทุเบต (Hamigua) จะเริ่มทำหวานที่ 40-42 วันหลังผสมดอก เป็นต้น



ออเรนจ์แมน



ถิ่นกำเนิด : ญี่ปุ่น

สายพันธุ์กลาง

ทำหวาน 38 วัน
หลังผสมดอก

ระยะเวลาการทำหวาน
7-10 วัน

อายุการเก็บเกี่ยว
45 วัน หลังผสมดอก

น้ำหนัก 1.7-2.0 กก./ผล

ลายตาข่าย สีขาวครีม

เนื้อสีส้ม

ความหวาน 14-16 Brix

เนื้อนุ่ม ชำน้ำ

อ่อนแอต่อโรคน้ำค้าง
และราแป้ง

กาเลีย 248



ถิ่นกำเนิด : เนเธอร์แลนด์

สายพันธุ์กลาง

ทำหวาน 38 วัน
หลังผสมดอก

ระยะเวลาการทำหวาน
10-12 วัน

อายุการเก็บเกี่ยว
45 วัน หลังผสมดอก

น้ำหนัก 1.6-2.0 กก./ผล

ลายตาข่าย สีเหลืองทอง

เนื้อสีขาว เขียว

ความหวาน 14-17 Brix

เนื้อนุ่ม

ทนทานต่อโรคราแป้ง

ทิเบต



ถิ่นกำเนิด : จีน

สายพันธุ์หนัก

ทำหวาน 40-42 วัน
หลังผสมดอก

ระยะเวลาการทำหวาน
7-10 วัน

อายุการเก็บเกี่ยว
48-50 วัน หลังผสมดอก

น้ำหนัก 2.0-2.5 กก./ผล

ลายตาข่าย สีเขียว

เนื้อสีส้มเข้ม

ความหวาน 13-15 Brix

เนื้อกรอบ

อ่อนแอต่อโรค
ระบบทางราก

ภาพ เปรียบเทียบคุณลักษณะของเมลอน 3 สายพันธุ์



การปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน

1. การเตรียมโรงเรือน ในการเตรียมโรงเรือนเพื่อปลูกเมลอน จะต้องทำความสะอาดโดยการล้างโรงเรือนทิ้งหลัง แล้วทำการฉีดพ่นสารเคมีฆ่าเชื้อราภายในโรงเรือน โดยใช้กำมะถัน 40 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นทั้งในและรอบโรงเรือน แล้วใช้น้ำยาล้างท่อปล่อยน้ำหยดก่อนลงปลูก 1 สัปดาห์

2. การเตรียมวัสดุปลูก โดยการผสมขุยมะพร้าว 2 ส่วน และกาบมะพร้าวสับเล็ก 1 ส่วน ให้เข้ากัน แล้วนำมาใส่ถุงพลาสติกป้องกันแสงยูวี (UV) ขนาด 8x16 นิ้ว หรือกระถางอื่น ๆ ตามสะดวก จากนั้นจึงแช่ววัสดุปลูกในน้ำ 1 คืน เพื่อให้สารแทนนินออกมาให้มากที่สุด เนื่องจากสารแทนนินจะทำให้พืชชะงักการเจริญเติบโต จากนั้นใช้น้ำล้างวัสดุปลูกที่อยู่ในถุงปลูก โดยทำทุกวันเป็นเวลา 3 วัน ก่อนที่จะทำการปลูกเมลอนประมาณ 7-10 วัน อาจจะใช้วัสดุปลูกที่หาง่ายในพื้นที่ เช่น แกลบดำเก่า ๆ ทราฮายาบ เป็นต้น ดำเนินการปรับสภาพวัสดุปลูกโดยใช้เอ็นเนอร์จี้ 100 ซีซี ผสมกับบิวมิค เอส อัตรา 50-80 ซีซี ต่อน้ำ 300 ลิตร ทำ 2 ครั้งก่อนปลูก เพื่อปรับค่า pH เป็น 5.5- 6.5 ให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของต้นเมลอน จากนั้นรดวัสดุปลูกด้วยสารไตรโคเดอร์มา ชนิดผงแห้ง (เนจมาร์) อัตรา 100 กรัม ต่อน้ำ 300 ลิตร เพื่อกำจัดโรคที่ติดมากับวัสดุปลูก

3. การเตรียมวัสดุเพาะกล้าและการเพาะกล้า โดยนำเมล็ดแช่น้ำอุ่นประมาณ 3-4 ชั่วโมง แล้วนำมาคลุกกับเชื้อไตรโคเดอร์มา จากนั้นนำมาห่อผ้าที่ชุบน้ำหมาด ๆ (ผ้าห่มและเด็ดขาด) บ่มไว้ในภาชนะปิด ทิ้งไว้ 24-30 ชั่วโมง รากจะงอกออกมา 3-5 มิลลิเมตร แล้วจึงนำมาเพาะลงพืทมอสในถาดเพาะขนาด 72 หลุม โดยใส่พืทมอสเต็มถาดหลุม ทำเป็นรูลึกประมาณครึ่งเซนติเมตร วางเมล็ดลงในหลุม หลุมละ 1 เมล็ด โดยให้รากลงด้านล่าง กลบบาง ๆ แล้วรดน้ำให้ชุ่ม วางไว้ในที่มีแสงแดดทั้งวัน (ห้ามวางในร่ม เพราะต้นจะยึด อ่อนแอและหักง่าย) ในระยะเพาะกล้านี้ ถ้ามีแมลงมารบกวน สามารถพ่นสารป้องกันต่าง ๆ แบบบาง ๆ หรือใช้ฮอร์โมนบำรุงได้ เพื่อให้ต้นกล้าอวบและสมบูรณ์ขึ้น แต่ห้ามใช้ในปริมาณเข้มข้นโดยเด็ดขาด เพราะใบของต้นกล้าจะไหม้ได้ การเพาะเมล็ดสามารถทำในโรงเรือนเพาะชำหรือนำไปวางในโรงเรือนได้เลยตั้งแต่หยอดเมล็ด





ภาพ การเตรียมโรงเรือน การเตรียมวัสดุปลูก และการเพาะกล้า

4. การย้ายกล้าลงปลูก เมื่อก้ามมีอายุได้ 10-14 วัน ให้ย้ายกล้าลงวัสดุปลูกที่เตรียมไว้ ควรปลูกช่วงเย็น ก่อนย้ายกล้าลงปลูก ควรรดน้ำกล้าที่กระเพาะเพาะแค่ออกขึ้น ๆ อย่าให้น้ำมากเกินไป เพราะถ้าน้ำมากเกินไปพืชมอสจะเปียกและจะแตกได้ง่าย เวลาตั้งต้นกล้าเมล็ดอนจะทำให้รากขาดได้ ถ้าในพื้นที่ปลูกมีแมลงมารบกวนมาก ๆ อาจจะต้องรองกันหลุมด้วยสารรองกันหลุมชนิดเม็ด เช่น สตาร์เกิล จี (Starkle G) เพื่อป้องกันแมลงก่อนปลูก ในช่วง 2 วันหลังย้ายกล้าควรให้น้ำเปล่าผสมฮอร์โมนเร่งรากเนเจอร์สตาร์ททางระบบน้ำอัตรา 50 ซีซี ต่อน้ำ 350 ลิตร และพ่นสารชีวภัณฑ์เชื้อราบิวเวอเรียและเมธาไรเซียมป้องกันกำจัดเพลี้ยไฟและแมลงหวี่ขาว และพ่นเชื้อราไตรโคเดอร์มาป้องกันกำจัดเชื้อราโรคราน้ำค้าง ให้อยู่ทางระบบน้ำในวันที่ 3 ของการปลูกในช่วงแรก



ของการปลูกกล้าให้เอาหัวน้ำหยดมาใกล้ ๆ ต้น เพื่อให้ต้นเมลอนที่เพิ่งย้ายปลูกได้รับน้ำเต็มที่ โดยควรให้น้ำประมาณวันละ 1.0-1.3 ลิตร/วัน/ต้น เพื่อให้รากเดินดีก่อน จากนั้นจึงค่อยขยับเพิ่มน้ำต่อวันตามอายุ วันละ 1.0-1.3 ลิตร/วัน/ต้น เพื่อให้รากเดินดีก่อนค่อยขยับเพิ่มน้ำต่อวันตามอายุ การให้น้ำจะขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมแต่ละในวัน เช่น ถ้ามีแสงแดดจ้าอากาศร้อนมากและลมแรง ควรให้น้ำในปริมาณที่มากขึ้น โดยการสังเกตภายในพื้นที่ และคาดคะเนด้วยตัวเอง การให้น้ำไม่มีกฎตายตัว ให้สังเกตความสมบูรณ์ของพืชประกอบด้วย ทั้งนี้ ก่อนย้ายกล้าลงปลูกควรรดน้ำกล้าที่กระบะเพาะแค่ออกขึ้น ๆ อย่านำน้ำมากเกินไป เพราะถ้าน้ำมากเกินไปพืชมอสจะเปียกและจะแตก เวลาตั้งต้นกล้าเมลอนจะทำให้รากขาดได้



ภาพ การย้ายกล้าลงปลูกในโรงเรือน



การดูแลรักษาเมลอนหลังการปลูก

1. การให้น้ำ โดยส่วนมากสามารถทำได้ด้วยระบบน้ำหยดทุกวันตรงบริเวณรากของแต่ละต้นโดยตรง ซึ่งเป็นวิธีที่ประหยัดน้ำและยังสามารถผสมปุ๋ยและสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชบางชนิดลงไปในระบบน้ำหยดได้ด้วย นอกจากนี้ การให้น้ำยังขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมในแต่ละวัน เช่น ถ้าสภาพแวดล้อมที่มีแสงแดดมาก อากาศร้อน มีลมพัดแรง จะทำให้ต้นเมลอนมีการคายน้ำมากขึ้น ดังนั้นควรให้น้ำในปริมาณที่มากขึ้น ประกอบกับสังเกตอาการของต้นและใบเมลอนร่วมด้วย หรือในสภาพแวดล้อมที่วันนั้นมีฝนตกทำให้อากาศมีไอน้ำและความชื้นมาก การให้น้ำเมลอนก็ควรลดลงและควรระวังอาการโคนเน่าตามมา เนื่องจากได้รับปริมาณน้ำที่มากเกินไปและสภาพแวดล้อมเหมาะแก่การเจริญเติบโตของเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรค ในการให้น้ำควรแบ่งเป็นระยะสัปดาห์แรก 1.0-1.3 ลิตร/ต้น/วัน ให้ 6 ครั้ง ครั้งละ 5 นาที ห่างกัน 1 ชั่วโมง 30 นาที ระยะหลังผสมเกสร ระยะลูกอ่อนให้ 1.8-2.0 ลิตร/ต้น/วัน ให้ 6 ครั้ง ครั้งละ 5 นาที ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับสภาพความชื้นภายในโรงเรือน ระยะหลังขึ้นลายแล้ว ให้น้ำ 1.8 ลิตร/ต้น/วัน จนถึง 10 วันสุดท้ายก่อนเก็บเกี่ยวแล้วค่อย ๆ ลดน้ำลงประมาณ 10% และระยะผลก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 10 วัน ให้ลดปริมาณน้ำลง 30% และดูความเหมาะสมกับสภาพหน้าแปลง

2. การให้ปุ๋ย ใช้วิธีการให้ปุ๋ยไปกับระบบน้ำหยดให้กับต้นเมลอนแต่ละต้น วิธีนี้เป็นวิธีที่ให้ประสิทธิภาพในการใช้ปุ๋ยดีที่สุด มีการให้ปุ๋ยทางระบบน้ำส่งผลให้วัสดุปลูกมีสภาพเป็นกรด ทั้งนี้ควรมีการปรับความเป็นกรดของวัสดุปลูก โดยใช้เอ็นเนอร์จี้ซึ่งเป็นแคลเซียมชนิดเข้มข้นในการปรับระดับ pH ของวัสดุปลูกในอัตรา 100 ซีซี ผสมน้ำ 300 ลิตร ให้ผ่านระบบน้ำหยด ในส่วนของการให้อิวมิก ซึ่งเป็นตัวที่ทำให้วัสดุปลูกร่วนซุย ช่วยปลดปล่อยปุ๋ยที่ตกค้างในวัสดุปลูกให้กับเมลอน ควรใช้ในอัตรา 50- 80 ซีซี ต่อน้ำ 300 ลิตร ผ่านระบบน้ำหยดทุก 15 วัน ในการให้ปุ๋ยในช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้นควรให้ปุ๋ยสูตร 21-21-21 และ 15-0-0 ผ่านทางระบบน้ำและพืชนาธาตุอาหารเสริมเพิ่มเติมทางใบ ในส่วนของการให้ปุ๋ยเพื่อเพิ่มการสะสมการออกดอกนั้น สามารถทำได้เมื่อต้นเมลอนมีอายุได้ 20 วันหลังย้ายปลูก หรือสังเกตเห็นว่าข้อที่ 9 มีแขนงแตก



ออกมา ให้เริ่มกระตุ้นการสะสมอาหาร โดยพ่นปุ๋ยสูตร 0-52-34 อัตรา 20 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นจำนวน 2 ครั้ง ความถี่ในการพ่นคือวันเว้นวัน และให้จ่ายปุ๋ยทางระบบน้ำทุกวันในอัตรา 50 กรัม ต่อน้ำ 100 ลิตร ตลอดช่วงการออกดอก จำนวน 3-4 ครั้ง

ในช่วงการพัฒนาของผล ควรให้ปุ๋ย 13-5-42 ทางระบบน้ำและฉีดพ่นธาตุอาหารแคลเซียมโบรอน (เอ็นเนอร์จี้) ตลอดระยะการเจริญเติบโตของผล เพื่อส่งเสริมการติดผล รวมถึงป้องกันการแตกของผล และพ่นเสริมด้วยธาตุอาหารรอง เช่น ธาตุแมกนีเซียมและอาหารเสริม เพื่อให้ต้นเมลอนได้รับธาตุอาหารอย่างครบถ้วน ส่วนระยะการทำหวานเมลอนนั้น ก่อนทำการเก็บเกี่ยว 10 วัน ควรให้ปุ๋ยที่มีโพแทสเซียมสูง และลดความเข้มข้นของไนโตรเจนลง เพื่อเพิ่มความหวานให้แก่ผลเมลอนก่อนการเก็บเกี่ยว โดยให้ปุ๋ย สูตร 0-0-50 ฉายทางระบบน้ำหยด และให้ปุ๋ยโพแทสเซียมพ่นทางใบร่วมด้วย

3. การฉีดพ่นสารเพื่อป้องกันไวรัส ซึ่งเป็นไวรัสที่มากับกลุ่มแมลงปากดูด เช่น เพลี้ยไฟ แมลงหริ่งขาว พาหะทำให้เกิดโรคไวรัส สามารถทำได้โดยฉีดพ่นเชื้อราบิวเวอร์เรียและเมธาไรเซียมป้องกันแมลงที่เป็นพาหะของไวรัสในเมลอน

4. การใช้ฮอร์โมนเพื่อเร่งให้ต้นเมลอนแข็งแรง โตเร็ว สะสมอาหาร เพื่อการออกดอกและเพิ่มคุณภาพผลผลิต สามารถทำได้โดยการใช้ออร์โมนเร่งการเจริญเติบโตทางลำต้น ในกรณีที่ปลูกเมลอนในช่วงฤดูหนาวพบว่าต้นเมลอนชะงักการเจริญเติบโต เจริญเติบโตช้า ควรพ่นเสริมด้วย Vita-3 เพื่อเร่งการเจริญเติบโต การแตกยอด แขนง ยอดพุ่งเร็ว และพ่นธาตุอาหารทางใบเสริมธาตุอาหารรองและธาตุอาหารเสริมป้องกันการขาดธาตุอาหาร นอกจากนี้ยังสามารถให้ฮอร์โมนไซโตไคนินโดยพ่นสหารายทะเลทางใบ เพื่อเสริมการแตกตาดอกและเพิ่มปริมาณการออกดอก และให้ฮอร์โมนควบคุมการเจริญเติบโตของพืชและเพิ่มคุณภาพของผลผลิตตลอดระยะเวลาการเจริญเติบโตของผล เพื่อช่วยขยายขนาดของผล ช่วยให้เนื้อผลเมลอนแน่น เพิ่มน้ำหนัก ช่วยเพิ่มความหวานได้ด้วย

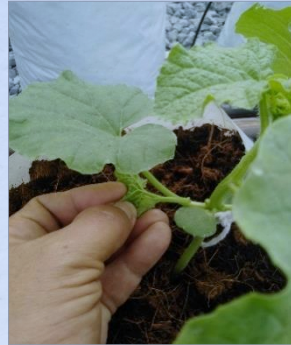


5. การป้องกันโรคและแมลงศัตรูพืช โดยโรคที่เกิดจากเชื้อรา ในเมลอน ได้แก่ โรคราน้ำค้าง โรคราแป้ง โรคโคนเน่า โรคต้นแตกยางไหล สามารถใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มาป้องกันและกำจัดได้ ส่วนโรคที่เกิดจากแบคทีเรีย ได้แก่ โรคเหี่ยวเหี่ยว โรคใบจุด สามารถป้องกันโดยใช้แบคทีเรียบาซิลลัส และ ในส่วนของแมลงศัตรูพืชที่สำคัญในเมลอน เช่น เพลี้ยไฟ เพลี้ยอ่อน ไรแดง แมลงหิวข้าว ซึ่งเป็นพาหะทำให้ต้นเมลอนติดเชื้อไวรัส สามารถป้องกันและ กำจัดด้วยเชื้อราบีวาเวอร์เรีย และเมธาไรเซียม เป็นต้น

6. การจัดการช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้น โดยการแขวนเชือกโยง ต้นตั้งแต่เมลอนอายุ 5-7 วันหลังย้ายปลูก โดยผูกเชือกด้ายดิบหลวม ๆ ที่โคน ต้น ดึงเชือกขึ้นเบา ๆ ให้ตั้งตรง แล้วโยงปลายเชือกไปผูกบนคานให้แน่น ให้ทำ แบบเบามือ ในช่วงที่มีการแขวนเชือกโยงต้นเมลอนนี้สามารถเด็ดแขนงออกได้ โดยควรเด็ดแขนงที่ต่ำกว่าข้อที่ 8 ลงมา เพื่อให้ต้นเมลอนเจริญเติบโตได้ดีและ กักเก็บสารอาหารไว้ แล้วปล่อยแขนงตั้งแต่ข้อที่ 8-12 ให้เจริญเติบโตตามปกติ เพื่อรอผลสุก ในการเด็ดใบหรือแต่งแขนงควรใช้มือเด็ดให้ชิดโคน ป้องกันการ เกิดโรคเน่าเข้าทำลายต้น พยายามเลี่ยงการใช้กรรไกรตัด เพราะจะทำให้เกิด แผลติดเชื้อได้ง่ายและเน่าลามเข้าสู่ต้น

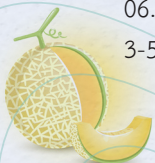
เมื่อเด็ดแขนงแล้ว ช่วงเย็นควรพ่นสารชีวภัณฑ์ป้องกันเชื้อรา เช่น เชื้อราไตรโคเดอร์มาหรือแบคทีเรียบาซิลลัส เป็นต้น ทำการพ่นยอดต้นเมลอน ไปตามเชือกเมื่อมีการเจริญเติบโตขึ้นมาเรื่อย ๆ ทั้งนี้ ในการเด็ดแขนงทำเพื่อ ไม่ให้เกิดการแย่งน้ำและอาหาร และให้แสงแดดส่องถึงพื้น เพื่อป้องกันการ ระบาดของโรคไปในตัว ดังนั้น การดูแลให้ต้นมีความสมบูรณ์เป็นสิ่งที่ควรทำให้ ดี เนื่องจากเมลอนเป็นพืชที่ต้องการการดูแลที่ดีมาก





ภาพ การจัดการช่วงการเจริญเติบโตทางลำต้น
โดยการเด็ดแขนงและแขวนเชือกโยง

7. การผสมเกสรและการติดผล การผสมเกสรดอกเมลอนสามารถทำได้ทำเมื่ออายุ 21-25 วัน โดยนำเกสรจากดอกตัวผู้มาผสมกับเกสรของดอกตัวเมียที่อยู่บนข้อที่ 8-12 เกสรของดอกตัวเมีย 1 ดอก จะต้องใช้เกสรจากดอกตัวผู้ 2-3 ดอก เพื่อให้เกิดการผสมโดยสมบูรณ์ เพิ่มอัตราในการติดผล และได้รูปทรงผลสวยงาม ทั้งนี้ ควรทำการผสมในช่วงเวลาเช้าเมื่อดอกเริ่มบาน ตั้งแต่ 06.00-10.00 น. และในช่วงผสมดอกต้องงดพ่นสารทุกชนิด หลังจากผสมเกสร 3-5 วัน หรือเมลอนมีอายุ 30-35 วันหลังย้ายปลูกลง เมลอนจะติดผลสมบูรณ์



จำนวน 2-3 ลูกในต้นเดียวกัน ให้เลือกลูกที่สวยงามและสมบูรณ์ที่สุดต้นละ 1 ลูก โดยทั่วไปผลสมบูรณ์จะมีขนาดเท่าไข่ไก่ เมื่อคัดลูกแล้ว ให้เด็ดแขนงอื่นทิ้งทั้งหมดพร้อมกับเด็ดยอดทิ้งและนับจำนวนใบให้เหลือ 25 ใบต่อต้น ทำการแขวนลูกเมลอนที่เลือกไว้กับเชือกตามแนวตั้งแล้วเด็ดใบล่างทิ้ง 5-7 ใบ เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี และป้องกันการเกิดโรค ในระยะนี้ควรบำรุงผลเมลอนโดยการให้ฮอร์โมนและฉีดพ่นสารชีวภัณฑ์ไล่แมลงและเพิ่มปริมาณการให้น้ำ



ภาพ การผสมเกสรและการติดผล



8. การไว้ผลให้มีขนาดและคุณภาพตามมาตรฐาน ในระยะที่เมลอนอายุ 36-50 วันหลังย้ายกล้า เป็นระยะที่ต้องคอยฉีดพ่นสารชีวภัณฑ์ป้องกันแมลง โรคราน้ำค้าง โรคใบจุด โรคราแป้ง เป็นต้น ทั้งนี้ในการให้ปุ๋ยในระยะนี้ ควรให้ปุ๋ยเร่งการเจริญเติบโตของผลเมลอนผ่านระบบน้ำหยด และให้อาหารเสริมทางใบเพื่อขยายขนาดของผล เพิ่มน้ำหนัก ช่วยให้เมลอนเนื้อแน่น และเพิ่มคุณภาพผลผลิตตามมาตรฐาน ทั้งนี้ ให้ดูแลอย่างสม่ำเสมอตลอดระยะการเจริญเติบโตของผล จากนั้น เมื่อเมลอนอายุ 55-60 วันหลังย้ายปลูกหรือระยะก่อนเก็บเกี่ยวผลผลิต 10 วัน ในระยะนี้ควรให้ปุ๋ยที่มีธาตุ K (โพแทสเซียม) เพื่อเพิ่มคุณภาพผลผ่านระบบน้ำหยด และฉีดพ่นอาหารเสริมทางใบ ควรลดปริมาณการให้น้ำลงเหลือประมาณ 0.6 ลิตร/ต้น/วัน ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความเข้มข้นของเปอร์เซ็นต์น้ำตาลในผลเมลอน และลดปัญหาการแตกของผลเมลอนก่อนเก็บเกี่ยว ในระยะนี้สามารถตรวจสอบคุณภาพเมลอนโดยชั่งน้ำหนักลูกเมลอน โดยควรมีน้ำหนักลูกละประมาณ 1.5-2.0 กิโลกรัม หรือแล้วแต่สายพันธุ์



ภาพ การไว้ผลให้มีขนาดและคุณภาพตามมาตรฐาน

9. การเก็บเกี่ยวผลผลิต สามารถทำได้จากการนับวันแล้วแต่สายพันธุ์ ซึ่งโดยทั่วไปในสายพันธุ์กลางจะเก็บเกี่ยวที่อายุ 45 วันหลังผสมเกสร หรือ 65-70 วันหลังย้ายปลูก การสังเกตลักษณะภายนอกเพื่อการเก็บเกี่ยว สามารถสังเกตได้จากใบเมลอนจะมีลักษณะเหลืองแห้งบริเวณใกล้ผล ลักษณะลายเนื้ที่ผลเด่นชัดและถี่ บริเวณขั้วผลจะมีการปริแตกที่เด่นชัดจำนวนมาก และที่ก้นผลจะมีลายลึกเด่นชัด ทั้งนี้ ก่อนจะทำการเก็บเกี่ยวควรสุ่มตัดลูกเมลอนมาวัดความหวาน ซึ่งค่าความหวานที่อยู่ในเกณฑ์ที่ดีและเป็นที่ต้องการของตลาดควรอยู่ในช่วง 14 บริกซ์ ขึ้นไป (Brix เป็นหน่วยวัดความหวานของผลไม้)





ภาพ การเก็บเกี่ยวผลผลิตเมลอน

การขยายผลจากหลักสูตรการปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน ไปสู่การปฏิบัติจริงในชุมชน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้ดำเนินการคัดเลือกผู้ที่มีความพร้อมและมีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อดำเนินการขยายผลไปสู่การปฏิบัติจริงในชุมชนอันประกอบไปด้วยคุณสมบัติพื้นฐานดังนี้คือ เป็นผู้ประกอบอาชีพเกษตรกรหรือโรงเรียนในจังหวัดสุพรรณบุรี มีความพร้อมด้านพื้นที่ในการติดตั้งโรงเรือนสำหรับปลูกเมลอนขนาด 6x12x3.8 เมตร และต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน โดยคัดเลือกผู้ที่มีความพร้อมและสนใจเข้าร่วมโครงการจำนวน 4 ราย จาก 4 ตำบลในอำเภอเมืองสุพรรณบุรี ได้แก่ ตำบลพิหารแดง ตำบลไผ่ขวาง ตำบลสวนแตง และโรงเรียนวัดโคกโคเต่า ตำบลโคกโคเต่า ทั้งนี้สมาชิกทั้ง 4 ราย ได้ลงนามเพื่อทำสัญญาเข้าร่วมโครงการ โดยมีประเด็นสำคัญในข้อสัญญาระบุว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจะเป็นผู้ลงทุนดำเนินการติดตั้งโรงเรือนขนาด 6x12 เมตร ระดับความสูง 3.8 เมตร พร้อมระบบน้ำ-ไฟ ภายในโรงเรือนและอื่น ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเพาะปลูกเมลอนให้แก่สมาชิก จำนวน 1 โรงเรือน



แต่ละโรงเรือนสามารถปลูกเมลอนได้จำนวน 180 ต้น ให้ผลผลิตสูงสุด 180 ผล ต่อรอบ เพาะปลูกสายพันธุ์กาเลีย 248 ใช้ระยะเวลาตลอดกระบวนการปลูก ประมาณ 90 วัน และในระหว่างการทำเนิการปลูกเมลอนมีการนิเทศกำกับ ติดตามในพื้นที่เป็นระยะ ๆ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจะรับซื้อผลผลิตทั้งหมดที่ผ่านเกณฑ์คุณภาพและมาตรฐานตามที่ผู้รับผิดชอบโครงการกำหนดไว้เพื่อนำไปจัดจำหน่ายต่อไป



ภาพ การติดตั้งโรงเรือนปลูกเมลอนของสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการ

ผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกในพื้นที่ จังหวัดสุพรรณบุรีที่เข้าร่วมโครงการ “การพัฒนากลุ่มเครือข่ายเกษตรกรปลอดภัย เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน รุ่นที่ 1” ในการปลูกและดูแลเมลอนในโรงเรือน เพื่อให้สมาชิกสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ต่อยอดเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้



ภาพ การบ่มเมล็ดและการเตรียมวัสดุเพาะกล้าของเกษตรกรตำบลพิหารแดง





ภาพ การเตรียมย้ายกล้าลงปลูก การผสมเกสรเมลอน และการเก็บเกี่ยวผลผลิต
ของเกษตรกรตำบลพินาแดง



ภาพ การนิเทศกำกับติดตามและตรวจเยี่ยมเกษตรกรตำบลพินาแดง





ภาพ การบ่มเมล็ดและการเตรียมวัสดุเพาะกล้าของเกษตรกรตำบลไผ่ขวาง



ภาพ การเตรียมย้ายกล้าลงปลูก การผสมเกสรเมลอน และผลผลิต
ของเกษตรกรตำบลไผ่ขวาง





ภาพ การออกนิเทศแนะนำการเตรียมวัสดุปลูก การเพาะกล้าเมลอน และการย้ายกล้าลงปลูกของเกษตรกรตำบลสวนแตง



ภาพ การผสมเกสร การออกนิเทศแนะนำการเก็บเกี่ยวของเกษตรกรตำบลสวนแตง





ภาพ ครูและนักเรียนโรงเรียนวัดโคกโคเต่าเตรียมวัสดุปลูก และย้ายกล้าเมลอน



ภาพ ครูและนักเรียนโรงเรียนวัดโคกโคเต่าผสมเกสรเมลอน





ภาพ ครูโรงเรียนวัดโคกโคเตาวัดคุณภาพความหวานเมลอน
และเก็บเกี่ยวผลผลิต





ภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตตรวจรับผลผลิตเมลอน และนำเงินค่าผลผลิตไปมอบเพื่อสมทบเป็นทุนอาหารกลางวันให้แก่ักเรียนโรงเรียนวัดโคกโคเต่า



วิธีการรับประทานและสร้างสรรค์เมนูจากเมลอน

1. วิธีการรับประทานเมลอน

เมลอนเป็นผลไม้ที่สามารถนำไปรับประทานได้หลากหลายวิธี รวมถึงการนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท วิธีการรับประทานเพื่อดีรสชาติของเมลอนออกมาให้ได้มากที่สุด ควรทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

1.1 นำเมลอนแช่ตู้เย็นประมาณ 4-6 ชั่วโมง ก่อนรับประทานเพื่อให้เมลอนมีความฉ่ำน้ำ

1.2 คั่วผลเมลอน โดยเอาด้านข้างลงก่อนรับประทานประมาณ 30 นาที-1 ชั่วโมง เพื่อให้เมลอนหวานสม่ำเสมอทั่วทั้งผล

1.3 หั่นเมลอนโดยการผ่าครึ่ง จากนั้นใช้ช้อนค่อย ๆ เขี่ยเฉพาะเมล็ดทิ้ง ระวังไม่ให้ปาดไส้ตรงกลางออกเพราะบริเวณที่ติดกับเมล็ดเป็นส่วนที่หวานที่สุดของเมลอน

1.4 ผ่าเมลอนเป็นเสี้ยวตามความพอใจ และหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอดีคำ

1.5 เพื่อให้เมลอนคงรสชาติและกลิ่นหอมไว้ ควรหั่นแค่พอดีต่อการรับประทานในแต่ละครั้ง ไม่ควรแช่เมลอนที่หั่นเป็นชิ้นแล้วไว้ในตู้เย็นเพราะจะทำให้รสชาติและกลิ่นหอมของเมลอนสูญเสียไปได้



2. บิงซูเมลอน



ภาพ บิงซูเมลอน

ส่วนผสม

1. เมล่อน 1/2 ลูก (ในสูตรใช้เมล่อนลูกเล็กจึงไม่ต้องผ่าครึ่งลูก)
2. นมสด 500 มิลลิลิตร (ถ้าใช้นมรสหวานจะอร่อยกว่านมจืด)
3. นมข้นหวาน
4. ไอศกรีมวานิลลา
5. ถั่วอัลมอนด์
6. ถูงชิปลี่อก

วิธีทำ

1. เทนมใส่ถูงชิปลี่อก ปิดให้สนิทแล้วนำไปแช่ช่องฟรีซไว้ 3 ชั่วโมง
2. หั่นเมล่อนโดยตัดด้านบนกับด้านล่างออก เอาเม็ดเมล่อนออกให้หมด ตักเมล่อนออกเป็นลูกกลม ๆ หรือจะใช้มีดแงะเนื้อออกแล้วหั่นเป็นลูกเต๋า ตักเนื้อเมล่อนออกมาจนเกือบหมด แล้วก็ตักใส่ภาชนะไว้เพื่อนำมาจัดวางบนน้ำแข็งใสทีหลัง
3. นำนมที่แช่ไว้ในช่องแช่แข็งออกมาทุบให้ละเอียด แล้วตักใส่ในลูกเมล่อน เทนมข้นหวานลงไปผสมจะทำให้อร่อยมากขึ้น



4. นำเมลอนมาจัดเรียงให้สวยงาม เหลือช่องตรงกลางเพื่อวางไอศกรีม

5. ตักไอศกรีมมาวางไว้ตรงกลาง ปิดท้ายด้วยการโรยถั้วอัลมอนด์ราดด้วยนมข้นหวาน

3. ไอศกรีมเมลอน



ภาพ ไอศกรีมเมลอน

ส่วนผสม

1. น้ำเปล่า 1/2 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วยตวง
3. เมล่อนหั่นชิ้น 250 กรัม
4. นมสด 1/4 ถ้วยตวง



วิธีทำ

1. ผสมน้ำเปล่ากับน้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลละลายจนหมด
2. นำเมลอน นมสด และส่วนผสมน้ำตาลทราย ใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ปั่นจนละเอียด เทส่วนผสมใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ นำเข้าแช่ช่องแช่แข็ง พอเซตตัวเอาออกมาเสียบด้วยไม้ไอศกรีม แล้วนำเข้าแช่แข็งต่อจนแข็งตัวแล้วจัดเสิร์ฟ

4. เต้าฮวยเมลอน



ภาพ เต้าฮวยเมลอน

ส่วนผสมนมสด

1. นมข้นจืด 3/4 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำเปล่า 3/4 ถ้วยตวง

ส่วนผสมเต้าฮวยเมลอน

1. ผงวุ้น 1 ช้อนชา
2. น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง
3. เจลาตินชนิดแผ่น (แช่น้ำเย็นจัดจนนุ่ม) 2 แผ่น
4. นมข้นหวาน 150 กรัม



5. นมข้นจืด 200 กรัม
6. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
7. กลีวนานิลลา 1 ช้อนชา
8. เมล่อนคั่วก็เป็นลูก 300 กรัม

วิธีทำนมสด

1. ผสมนมข้นจืด น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า ลงในหม้อ ตั้งไฟพอเดือด ยกลงพักไว้ให้เย็น

วิธีทำเต้าฮวยเมลอน

1. ผสมผงวุ้นกับน้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งไฟจนวุ้นละลาย จากนั้นใส่เจลาตินลงไปเคี่ยวต่อจนละลาย พักไว้

2. ผสมนมข้นหวาน นมข้นจืด และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน คนจนน้ำตาลละลายหมด เทใส่ส่วนผสมผงวุ้น เคี่ยวพอเดือด ปิดไฟ ใส่กลีวนานิลลาลงไปคนพอเข้ากัน

3. ตักเต้าฮวยใส่ภาชนะ พักไว้จนเซตตัว ตักส่วนผสมนมสดลงไปตามด้วยเมลอน นำเข้าแช่เย็นก่อนเสิร์ฟ

5. ซอร์เบตต์เมลอน



ภาพ ซอร์เบตต์เมลอน



ส่วนผสม

1. เนื้อเมลอน 400 กรัม
2. น้ำเชื่อม 250 มิลลิลิตร
3. น้ำเลมอน 30 มิลลิลิตร
4. เกลือ 2 กรัม

วิธีทำ

1. ทำน้ำเชื่อมโดยการต้มน้ำเปล่ากับน้ำตาลทรายให้ละลาย ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยเอาไปแช่ตู้เย็นให้เย็นจัด ๆ (หรือนำไปแช่ในช่องฟรีซให้เป็นเกล็ดน้ำแข็ง)
2. ปอกเปลือกเมลอน หั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปแช่เย็นไว้ให้เย็นจัด ๆ หรือนำเข้าช่องฟรีซก็ได้
3. หลังจากนำน้ำเชื่อมและเมลอนไปแช่เย็นจนได้ที่แล้ว ก็นำออกมาใส่ลงในเครื่องปั่นน้ำผลไม้ ปั่นให้ละเอียด เติมน้ำ เลมอนกับเกลือปั่นลงไปปั่นจนเนื้อเนียน
4. เทใส่กล่องปิดฝาหรือปิดหน้าด้วยพลาสติกถนอมอาหาร นำเข้าแช่ในช่องฟรีซให้เป็นเกล็ดน้ำแข็ง แล้วนำออกมาปั่นอีกรอบ (ปั่นอยู่ประมาณ 2-3 รอบ) ก็จะได้เนื้อซอร์เบตที่เนียนสวย
5. ก่อนนำซอร์เบตไปแช่ในช่องฟรีซ ควรชิมรสชาติก่อน เมื่อจะรับประทานให้ตักใส่ถ้วย พร้อมเสิร์ฟ



6. แขนดวีชเมลลอนครีมสด



ภาพ แขนดวีชเมลลอนครีมสด

ส่วนผสม

1. เมลลอนหั่นเต๋า 10 กรัม
2. ขนมหั่นตัดขอบ 4 แผ่น
3. ครีมสด 30 กรัม
4. น้ำตาลไอซิ่ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. เทน้ำตาลไอซิ่งลงในครีมสด แล้วปั่นโดยใช้ความเร็วต่ำจนครีมตั้งยอด
2. ทาครีมสดลงบนขนมหั่น โดยทาครีมลงบนขนมหั่นที่วางเมลลอนให้หนากว่าอีกแผ่น
3. โรยเมลลอนที่หั่นเต๋ไว้แล้วลงไปบนขนมหั่น
4. ประกบขนมหั่นอีกแผ่นลงไป
5. นำแขนดวีชที่ได้ไปแช่ตู้เย็น 10 นาที
6. ห่อแขนดวีชด้วยพลาสติกแรปก่อนจะตัด เพื่อให้ตัดได้สะดวกขึ้น
7. ตัดแขนดวีชตามชอบและยกเสิร์ฟ





HOMKHAJORN

by Suan Dusit



คณะบรรณาธิการและที่ปรึกษา

ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิซานนท์ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุชยา อยู่เย็น ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หัวหน้าบรรณาธิการ

ดร.สุชยา เกียรติประจักษ์

กองบรรณาธิการ

นายเฉลิมชัย แสงอรุณ

นายธนากร บุญกล้า

นายจักรพันธ์ คำแก้ว

นางสาวพีรดา พงษ์ทอง

นางสาวณัฐธิดา มิ่งาม

นางสาวพรปรียา จันทร์ทิเมนนท์

ออกแบบปก

นางสาวพรปรียา จันทร์ทิเมนนท์

หน่วยงานดำเนินการ



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต

กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์: 0-2244-5280-4

โทรสาร: 0-2668-7460



หอมขจรฟาร์ม สถาบันวิจัยและพัฒนา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี สุพรรณบุรี 72000

โทรศัพท์: 0-2244-5041-2




บรรณานุกรม


- รักกล้า. (2563). คู่มือแนวทางปลูกเมลอนญี่ปุ่นเบื้องต้น. สืบค้นเมื่อ 6 กรกฎาคม 2564, จาก <https://www.rukkla.com/content/10739/>
- นิพนธ์ ไชยมงคล. (2544). *ฐานข้อมูลพืชผัก*. สืบค้นเมื่อ 28 มิถุนายน 2564, จาก http://www.agricprod.mju.ac.th/vegetable/file_link/melon.pdf.
- ภัทรา สัปปีนันทน์. (2563). *เทคโนโลยีปลูกเมลอนในโรงเรือนอัจฉริยะ เพื่อการเกษตรที่ยั่งยืน*. สืบค้น 20 ก.ค. 2564, จาก https://www.nstda.or.th/home/news_post/melon/
- สุพิทศ ถิ่นเขาน้อย. (2558). *เมลอน & แคนตาลูป เงินล้าน*. กรุงเทพฯ นาคาอินเตอร์มีเดีย.
- สมบัติ สรวงควัฒน. (2560). *ราชินีพืชตระกูลแตง เมลอน พืชทำเงิน ปลูกได้ราคางาม*. กรุงเทพฯ ชุมทรัพย์เทวดา.
- สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2563). *การปลูกเมลอนในโรงเรือน*. (เอกสารอัดสำเนา)
- Wikifarmer. (2020). *Growing melons outdoors for profit-complete growing guide from start to finish*. Retrieved July 5, 2021, from <https://wikifarmer.com/growing-melons-outdoors-for-profit-complete-growing-guide-from-start-to-finish/>
- SPsmartplants. (2563). *5-ข้อดีของสวนที่ใช้โรงเรือน*. สืบค้นเมื่อ 10 กรกฎาคม 2564, จาก <https://www.spsmartplants.com/blog/detail/5-ข้อดีของสวนที่ใช้โรงเรือนอัจฉริยะ/4>
- นิทานบ้านไร่ Bokujou. (2563). *9-ขั้นตอนการปลูกเมลอน*. สืบค้นเมื่อ 1 กรกฎาคม 2564, จาก <https://www.bokujou.org/9-ขั้นตอนการปลูกเมลอน/>
- กระปุกดอทคอม.(2564). *15 เมนูจากแคนตาลูป เมลอน สูตรขนมหวานฉ่ำหอมละมุน*. สืบค้นเมื่อ 12 เมษายน 2566, จาก <https://cooking.kapook.com/view169189.html>





 02-2445041-2

 **หอมขจรฟาร์ม**

 @homkhajorn