

A colorful illustration of a farm scene. In the center, a smiling farmer with a mustache, wearing a brown hat, a red and white plaid shirt, and blue overalls, holds a pitchfork. To his left is a brown barn with a red roof and a small window, next to a stack of three golden hay bales. In the bottom right corner, a red tractor is visible. The background features a light grey sky with a few white clouds and green foliage in the top right corner. The foreground shows rows of green plants in a field.

Mr.Salad Organic

สร้างมาตรฐานใหม่
ของผักสลัดสด

โดย อภิชา ประสงค์ดี

About Mr.Salad organic

คุณอภิชา ประสงค์ดี

ผู้บริหาร Mr. Salad Organic

ประสบการณ์จากศูนย์การเรียนรู้เกษตรวิถีไทย กอง
เรือยุทธการสืบทอดพันธุกรรมจากทหารเรือไทยสู่การ
เป็นผู้เชี่ยวชาญการจัดการระบบฟาร์มออร์แกนิกที่ทันสมัย

www.mr-salad-organic.com





แนะนำเวลาการเก็บเกี่ยว

หัวใจคือ
"เวลาเก็บ
เกี่ยว"

เกษตรกรผู้เชี่ยวชาญ
@mr.salad organic



อยากกินผักสดรสชาติดี ต้องเก็บเกี่ยวช่วงเช้าตรู่

• เจอผักไม่สด เหี่ยว ไม่หวานกรอบ ไม่อร่อย ไม่น่าซื้อถ้าเก็บเกี่ยวหลัง 9:00 ผักจะคลายนํ้า รสชาติขม ไม่สดกรอบ ใบเหี่ยวจะเก็บรักษาได้นานและ้าง่ายเวลาขนส่ง ควรเก็บเกี่ยวผัก 6:00-7:00 เพราะ ผักจะยังไม่คลายนํ้า จะทำให้ผักสดกรอบ หวาน ไม่ขมและเก็บรักษาได้นาน



ทำไมต้องเก็บก่อน 9:00 น.?



09:00 น. เป็นต้นไป (แดดจัด): ผักจะคายน้ำเร็วทำให้เหี่ยวและสูญเสียความกรอบ อีกทั้งความร้อนและแสงสะสมยังทำให้น้ำเสียและง่ายระหว่างขนส่ง นอกจากนี้

แดดที่แรงยังกระตุ้นการผลิตรายางทำให้ผักมีรสขม
ช่วงเช้ามืด: เป็นช่วงที่ผักคุณภาพดีที่สุด เพราะอมน้ำและมีน้ำตาลสูงจากการสะสมพลังงานมาตลอดคืน ทำให้ผักมีรสชาติดีและสดใหม่



ตรวจสอบ



วิธีใช้และตรวจสอบสาร ตกค้างในผัก



สาเหตุ: เกิดจากแอดจัสต์หรือฉีดสารชีวภาพที่เกินไป จนเป็นคราบ
คล้ายแป้งหรือรอยหยักซากมือ

วิธีแก้ (ได้ผล 90%): ใช้เบกกิ้งโซดา 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 5 ลิตร แช่ทิ้งไว้
15 นาที เพื่อล้างสารตกค้างและกำจัดไข่แมลง

ข้อควรระวัง: งดฉีดสารชีวภาพทุกชนิดก่อนเก็บเกี่ยวอย่างน้อย 7
วัน เพื่อให้ธรรมชาติชะล้าง คั้นใบเขียวช่อตามธรรมชาติ





สูตรปุ๋ย 3 สัปดาห์ก่อนเก็บเกี่ยว

สูตรปุ๋ย



สัปดาห์ที่ 1

ช่วงสร้างรากและกระตุ้น การเติบโต

- เป้าหมาย: เน้นให้รากเดินดี แข็งแรง
- การจัดการ: ให้ปุ๋ยอ่อนๆ ค่า EC 0.8 - 1.0
- เกล็ดลับ: ผสม ไตรโคเดอร์ม่า (Trichoderma) เพื่อป้องกันโรค
รากเน่าและ
ช่วยกระตุ้นการแตกรากใหม่ ทำให้พืชพร้อมดูดซึมธาตุอาหาร



สัปดาห์ที่ 2

ช่วงทำใบและแตกกิ่ง

- เป้าหมาย: เร่งการเจริญเติบโตของทรงพุ่มและใบ
- การจัดการ: เพิ่มความเข้มข้นของปุ๋ยเป็นค่า EC 1.2 - 1.6 เพื่อให้พืชมีธาตุอาหารเพียงพอในการสร้างเนื้อเยื่อ



สัปดาห์ที่ 3

ช่วงล้างปุ๋ย ก่อนเก็บเกี่ยว



- เป้าหมาย: ลดสารตกค้างและดึงความหวานออกมา
- การจัดการ: ลดปริมาณปุ๋ยลงอย่างมาก ให้ค่า EC อยู่ที่ 0.3 - 0.8 เท่านั้น
- เคล็ดลับ: รดน้ำให้มากกว่าปกติ เพื่อช่วยให้พืชนำปุ๋ยที่ค้างอยู่ในลำต้นและใบมาใช้ให้หมดก่อนเก็บเกี่ยว กระบวนการนี้จะช่วยเปลี่ยนแป้งเป็นน้ำตาล ทำให้ผักมีรสชาติหวานและกรอบ





สภาพอากาศที่เหมาะสมจะส่งผลต่อการเจริญเติบโตของผัก



ป้องกัน Heat Stress

เมื่อร้อนจัดพืชจะปิดปากใบและแคระแกรน

เปิดสปริงเกอร์ช่วงสาย

(10:00 - 11:00 น.) เพื่อลดอุณหภูมิรอบ

เปิดสปริงเกอร์ช่วงบ่าย

(14:00 - 15:00 น.) รักษาความชุ่มชื้นในดินไม่ให้แห้งสนิท



ป้องกันโรค

วิธีเช็คและควบคุมโรค พืชในผักสลัด



Sanitation

ล้างอุปกรณ์ทันทีหลังใช้งาน และตากแดดจัดเพื่อใช้ UV ฆ่าเชื้อ



Trichoderma

ยับยั้งเชื้อราตัวร้ายในดิน และกระตุ้นการเจริญเติบโตของราก



Bacillus

ควบคุมแบคทีเรียก่อโรคพืช เสริมภูมิคุ้มกันตั้งแต่ต้นกล้า 1 สัปดาห์

เทคนิคการปลูก การเก็บและขนส่ง



Packaging ที่ถูกต้อง

- ขนาดพอดี: ไม่แน่นจนซ้ำ ไม่หลวมจนกลิ้ง
- ระบายอากาศ: ป้องกัน "ผักเน่าตัวเอง" ในถุง
- Cold Chain: ใช้ Ice Pack (มีกระดากัน) เพื่อ "стаฟ" ความหวาน



วางแผนพัฒนาระบบการผลิตและบริหาร ต้นทุนปลูกอย่างไรไม่ให้ล้นตลาด



Mardin (ขายส่งสด) 30%

Margin (สลัดบ็อกซ์/แปรรูป) 85%

ต้นทุนที่ประหยัดได้ (น้อยแต่บ่อย) 40%

* กลยุทธ์ Staggered Planting: แบ่งเพาะกล้ารายสัปดาห์
เพื่อให้มีผักเก็บเกี่ยวต่อเนื่อง ไม่ล้นตลาด



เพิ่มมูลค่า

เพิ่มมูลค่า: หลากหลาย แปรรูป-กระจาย

Diversified Planting: ปลุกผักครบชุด (กรีนโอ๊ค, เรดโอ๊ค, คอส)
เพื่อทำ Salad Mix

Value Added: แปรรูปผักเกรดรองเป็นน้ำผักสกัดเย็น หรือผงผัก

Multi-Channel: ระบบ Subscription ส่งผักถึงบ้าน และการขาย
ผ่าน TikTok/FB/Website



CONTACT

ข้อมูลติดต่อ



097-076-4435



[HTTPS://MR-SALAD-ORGANIC.COM/](https://mr-salad-organic.com/)



MR.SALADORGANIC@GMAIL.COM



233 / 333 MOO.7
CHORNBURI, THAILAND 24567



mr.saladorganic@gmail.com