ปัญหาหลังการเก็บเกี่ยวและการแก้ไขสำหรับข้าวโพดฝักอ่อน

ในระหว่างการเก็บเกี่ยว การขนส่ง การเก็บรักษา และการวางจำหน่ายข้าวโพดฝักอ่อน จะเกิดการสูญเสียน้ำมาก ทำให้ฝักเหี่ยวเป็นสีน้ำตาล น้ำหนักลดลง เมื่อเก็บไว้นานความหวานจะลดลง อาการฝักเน่าและบวมจะปรากฏมากขึ้น การปอกเปลือกข้าวโพดฝักอ่อนถ้าไม่มีความชำนาญจะทำให้ฝักอ่อนเกิดบาดแผลหรือ เกิดอาการช้ำได้ นอกจากนี้อาการช้ำที่เกิดจากการบรรจุหีบห่อ การขนส่ง และการปฏิบัติการอื่น ๆ ทำให้ง่าย ต่อการที่เชื้อราบางชนิดเข้าทำลายได้ง่ายขึ้น ข้าวโพดฝักอ่อนเมื่อนำมาเก็บรักษาไว้ระยะหนึ่งไม่ว่า จะในสภาพอุณหภูมิห้องหรือในห้องเย็น ก็จะเกิดการเน่าเสียเกิดขึ้นเนื่องจากเชื้อรา เช่น โรคฝักเน่า (Ear Rot) สาเหตุจากเชื้อ Helminthosporium maydis, Fusarium spp; Rhizopus spp., Aspergillus spp.Penicillium spp. และโรคราเขม่าดำ สาเหตุจากเชื้อ Ustilago maydis นอกจากนี้ยังพบเชื้อบัคเตรีบางชนิดที่ทำให้เกิดอาการฝักเน่าและบวมกับข้าวโพดฝักอ่อนได้ สำหรับแนวทางในการแก้ไข สามารถทำได้โดย

1. หลีกเลี่ยงการเกิดบาดแผลหรือความชอกช้ำบนฝัก ซึ่งเริ่มตั้งแต่การปอกเปลือกตลอดจนการบรรจุหีบห่อ การขนส่ง การปฏิบัติอื่น ๆ หลังการเก็บเกี่ยว

2. การทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณของเชื้อราตามที่ต่าง ๆ เช่น เครื่องมือ เครื่องใช้ มีด หรือภาชนะที่ใช้ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวถึงการบรรจุหีบห่อ และการทำความสะอาดห้องเก็บรักษา (ห้องเย็น) ในรูปของแก๊สหรือใช้สารละลายที่ใช้ฆ่าเชื้อโรคที่ภายนอก เช่น ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde) อัตรา 1-2 % ในน้ำฉีดพ่นหรือใช้โซเดียมไฮเปอร์คลอไรด์ เป็นต้น

3. การลดอุณหภูมิของผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว และการรักษาผลิตผลไว้ในอุณหภูมิดังกล่าว จะช่วยชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อโรค และทำให้การสูญเสียน้ำและความหวานลดลง

4. ในการปฏิบัติดูแลรักษาข้าวโพดฝักอ่อนในแปลงปลูก ต้องดึงช่อดอกตัวผู้ทิ้งให้หมด ก่อนที่ข้าวโพดจะมีโอกาสผสมเกสร เพื่อป้องกันอาการเมล็ดบวมขึ้นภายหลัง

5. การบรรจุหีบห่อ เป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยในการป้องกันผลิตผลให้มีคุณภาพดี และยังทำให้เป็นที่ดึงดูดใจผู้ซื้อมากยิ่งขึ้น การบรรจุข้าวโพดอ่อนในปริมาณมากเกินไปในกล่องเดียวกัน ก็จะทำให้ผลิตผลได้รับความเสียหายและเน่าเสียเร็วยิ่งขึ้น

ที่มา : สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน