

# เอกสารวิชาการ

## เรื่อง



## การผลิตพริกเพื่อการค้า



## คำนำ

พริกเป็นพืชผักที่มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันของคนไทย คนไทยนับเป็นผู้บริโภคพริกมากเป็นอันดับ 4 ของโลก ในบรรดาพืชผักทั้งหมดที่ปลูกในประเทศไทย พริกเป็นพืชผักที่ใช้พื้นที่ปลูกมากที่สุดประมาณ 500,000 ไร่ นอกจากการใช้ประโยชน์ในรูปของผัก โดยนำมาประกอบอาหารชนิดต่างๆแล้ว พริกยังมีคุณสมบัติเป็นเครื่องเทศด้วย

เนื่องจากพริกสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลายรูปแบบ ทำให้มีความต้องการผลผลิตพริกในปริมาณสูงทั้งในและต่างประเทศ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศของประเทศไทยเหมาะสมอย่างยิ่งกับการปลูกพริก สามารถปลูกได้ทุกภาค ปลูกได้ตลอดปี การปลูกพริกเป็นการค้าจึงเป็นการเพิ่มรายได้เป็นอย่างดีสำหรับเกษตรกร

หากเกษตรกรมีข้อมูลด้านต่างๆของพริก จะทำให้การผลิตพริกเป็นการค้าประสบความสำเร็จได้ไม่ยาก เอกสารฉบับนี้ได้ประมวลข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตพริกในด้านต่างๆที่จะสามารถนำไปใช้เป็นคู่มือในการปลูกพริกได้เป็นอย่างดี

วิลาวัณย์ ไกร์ครวญ

ธันวาคม 2551

## สารบัญ

	หน้า
ความสำคัญและประโยชน์ของพริก.....	1
ถิ่นกำเนิดของพริก.....	5
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์.....	5
พริกพันธุ์ปลูก.....	7
การปลูกพริกในประเทศไทย.....	11
การจำแนกพริกตามความเผ็ด.....	11
พริกที่นิยมปลูกในประเทศไทย.....	14
พันธุ์พริกและลักษณะประจำพันธุ์.....	17
สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการปลูกพริก.....	22
การปลูกพริกในประเทศไทย.....	23
การเพาะกล้าพริก.....	24
การปลูกพริก.....	27
การปฏิบัติดูแลรักษา.....	33
โรคพริก.....	38
แมลงศัตรูพริก.....	48
การเก็บเกี่ยวผลผลิต.....	54
การเก็บเมล็ดพริกไว้ทำพันธุ์.....	56
การทำพริกแห้ง.....	58
การตลาดพริก.....	60
เอกสารอ้างอิง.....	66

## ความสำคัญและประโยชน์ของพริก

พริกจัดเป็นพืชผักชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ และความเป็นอยู่ของคนไทย เนื่องจากคนไทยส่วนมากนิยมรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ด จึงปลูกและใช้พริกเพื่อการประกอบอาหารประจำวัน นอกจากนี้พริกยังถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ มากมาย และปัจจุบันมีการสกัดสารสำคัญในพริกมาใช้ประโยชน์ในทางการแพทย์ด้วย เพื่อใช้เป็นยารักษาและป้องกันโรคหลายชนิด

ในผลพริกโดยเฉพาะพริกผลสุก มีวิตามินซี และเอ สูง ซึ่งวิตามินซีในพริกมีปริมาณมากกว่าในผลส้มถึง 4 เท่า มีแร่ธาตุที่มีประโยชน์ เช่น โปแตสเซียม แมกนีเซียม เหล็ก (Jompitak *et al.*,1998) นอกจากนี้ยังมีสารแคโรทีนอยด์ ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารแอนติออกซิแดนซ์ที่ช่วยป้องกันโรคมะเร็งอีกด้วย นอกจากสารที่กล่าวมาแล้ว พริกยังมีสารที่ก่อให้เกิดความเผ็ด ที่มีชื่อว่า แคปไซซิน (capsaicin) ซึ่งสารแคปไซซิน นี้มีประโยชน์ในการเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ประโยชน์ทางยา และสามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้มากมาย ปัจจุบันได้มีการสกัดพริกเพื่อให้ได้สารแคปไซซินไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ กันอย่างแพร่หลาย ซึ่งวัตถุดิบสำคัญคือพริกที่มีความเผ็ดสูง จึงได้มีการวิจัยเพื่อให้ได้พันธุ์พริกที่มีความเผ็ดสูงๆ เพื่อสนองความต้องการของตลาดเหล่านี้



พริกสด



พริกแห้ง



พริกป่นสำหรับปรุงแต่งรสชาติ

พริกมีหลายชนิด แตกต่างกันอย่างมากทั้งขนาด รูปร่าง สีต้น และรสชาติ คือ ผลมีตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงผลขนาดใหญ่ รูปร่างทรงสี่เหลี่ยมจนถึงกลมรี ยาวหรือสั้น เล็กจิ๋ว สีมั้งแต่สีเขียว ส้ม เหลือง เขียว ขาวนวล น้ำตาล และม่วง ส่วนรสชาติมีตั้งแต่รสเผ็ดน้อยหรือไม่เผ็ดเลยจนถึงเผ็ดจัด จากคุณสมบัติที่แตกต่างกันดังกล่าวนี้จึงทำให้ขอบเขตการใช้ประโยชน์จากพริกค่อนข้างกว้างมาก ซึ่งพอจะแยกความสำคัญและประโยชน์ของพริกในด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. ใช้เป็นอาหาร พริกเป็นพืชผักที่ใช้บริโภค ส่วนของผล สามารถประกอบอาหารได้หลายชนิด โดยนำพริกมาใช้ประกอบอาหารโดยตรง หรือนำไปแปรรูปอาหารอื่นๆ ได้อีก ซึ่งคนไทยได้ใช้พริกเป็นส่วนประกอบอาหารประจำวันมานานแล้ว โดยทั่วไปอาหารไทยส่วนมากเกือบ 70-80 เปอร์เซ็นต์ จะมีพริกเป็นส่วนประกอบของอาหาร คนไทยบริโภคพริกมากเป็นอันดับ 4 ของโลก ซึ่งการใช้พริกประกอบอาหารนั้นใช้ได้ทั้งในรูปผลสด ผลแห้ง พริกแห้งป่น

2. ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร พริกนอกจากจะนำมาใช้เป็นส่วนประกอบอาหารในแต่ละวันแล้ว ยังได้นำพริกมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายชนิด ได้แก่ พริกแห้ง พริกป่น พริกแกง น้ำพริกเผา ซอสพริก พริกคอง พริกบรรจุกระป๋อง ปลากระป๋อง เป็นสัตว์ผสมในเนื้อสัตว์แปรรูป ในขนมขบเคี้ยว เป็นต้น

### คุณค่าทางอาหารของพริกชนิดต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ในปริมาณ 100 กรัม

องค์ประกอบหลัก	หยวกแดง	หยวกเขียว	พริกเหลือง	ชี้ฟ้าแดง	ชี้ฟ้าเขียว	ชี้หนู
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	14.4	7.5	14.3	9.1	6.8	8.4
โปรตีน (กรัม)	2.4	1.8	4.1	3.2	2.7	4.1
ไขมัน (กรัม)	0.9	0.5	0.2	0.8	1.3	1.0
เส้นใย (กรัม)	5.7	2.3	8.2	3.8	3.2	7.5
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	65	35	75	56	50	68
แร่ธาตุ						
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	26	15	28	12	16	76
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	65	42	97	85	65	82
เหล็ก (มิลลิกรัม)	1.7	1.6	1.7	1.1	1	1.6
วิตามิน						
เอ (หน่วย)	1,785	895	49,350	21,450	246	8,778
บี1 (มิลลิกรัม)	0.14	0.08	0.12	0.15	0.07	0.28
บี2 (มิลลิกรัม)	0.19	0.08	0.1	0.01	-	0.15
ซี (มิลลิกรัม)	195	122	96	100	80	32
ไนอาซิน(มิลลิกรัม)	2.7	0.9	0	0	0	0

3. มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ พริกเป็นสินค้าพืชผักที่มีการซื้อขายกระจายอยู่ในหลายประเทศเกือบทั่วโลก จึงทำให้มีการส่งออกและนำเข้าในหลายประเทศ เพื่อทดแทนช่วงที่พริกขาดแคลน รวมทั้งชนิดของผลิตภัณฑ์พริกจากภาคอุตสาหกรรมการแปรรูปชนิดต่าง ๆ ด้วย

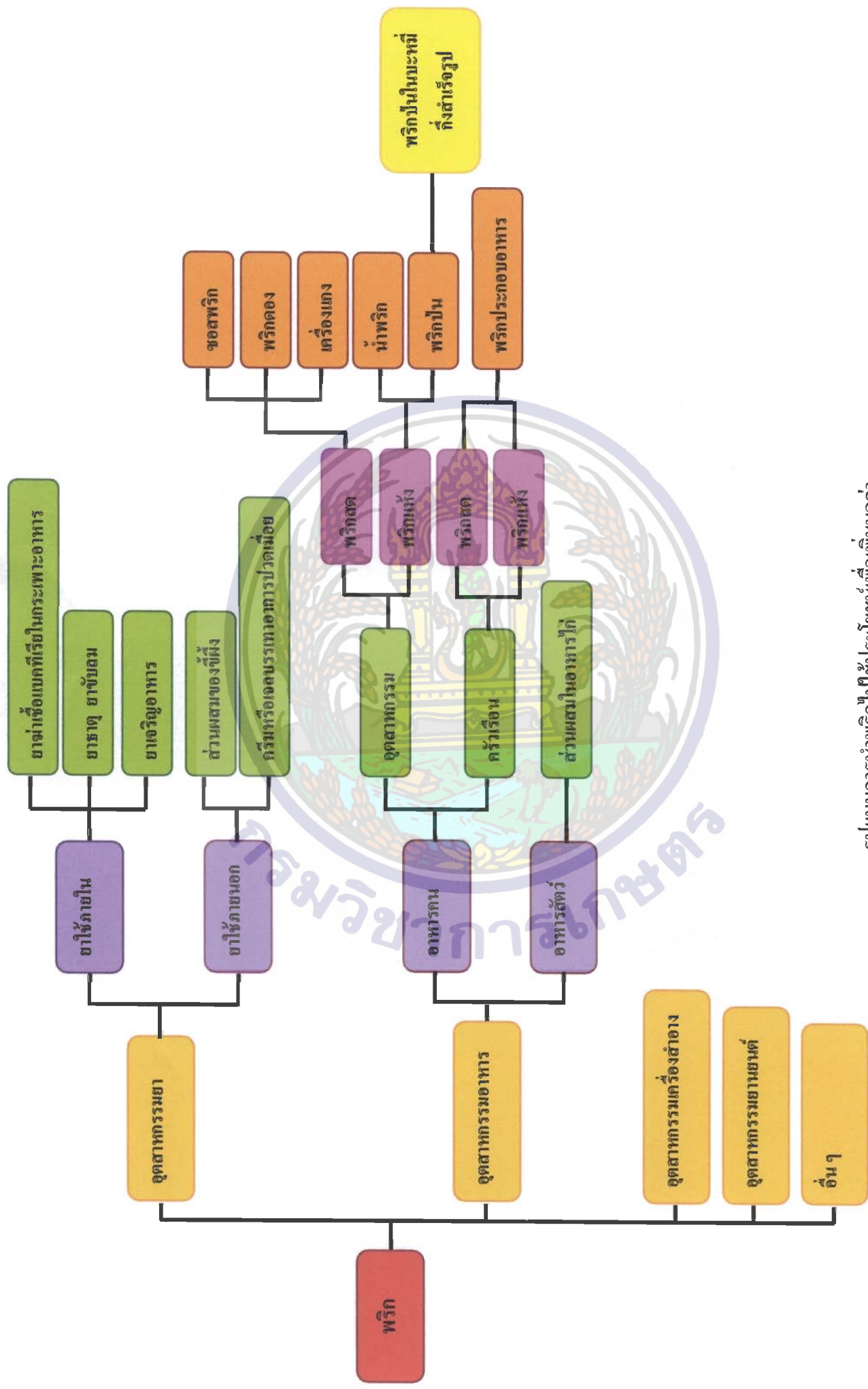
พริกเป็นพืชผักที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจพืชหนึ่งของไทย ผลผลิตพริกในประเทศไทยส่วนใหญ่ใช้บริโภคภายในประเทศ นอกนั้นผลผลิตและผลิตภัณฑ์พริกจะถูกส่งออกไปยังต่างประเทศ ในปี 2549 ประเทศไทยส่งออกพริก และผลิตภัณฑ์เป็นมูลค่ากว่า 2,160 ล้านบาท และมีแนวโน้มที่สูงขึ้นทุกปี โดยมีการส่งออกทั้งในรูปแบบของพริกสด พริกแห้งทั้งผล พริกแห้งป่นและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ซอสพริก เครื่องแกงสำเร็จรูป ตลาดพริกแห้งที่สำคัญของไทย ได้แก่ ประเทศมาเลเซีย ใต้หวัน สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย อิสราเอล และซาอุดีอาระเบีย ส่วนตลาดส่งออกพริกสดที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศมาเลเซีย ใต้หวัน ประเทศในกลุ่มตะวันออกกลางและประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรป

4. ด้านการแพทย์ การใช้พริกในทางการแพทย์นั้นได้มีมานานแล้ว เนื่องจากผลพริกมีสารแคปไซซิน (Capsaicin) ซึ่งมีความเผ็ดร้อน จึงได้นำไปใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องยาต่างๆ ทั้งยารับประทานและยาทาภายนอกร่างกาย และในปัจจุบันพริกถูกนำมาใช้ประโยชน์ในทางเภสัชกรรมเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยนำพริกมาเป็นส่วนผสมเพื่อผลิตเป็นยาขับเสมหะ ขับเหงื่อ ขับลม แก้อาเจียน แก้ปวดท้อง ปวดเมื่อย ยาช่วยย่อย เพื่อกระตุ้นการทำงานของกระเพาะอาหาร ทำให้อยากกินอาหาร ช่วยให้ระบบย่อยอาหารดีขึ้น นอกจากนี้ยังพบว่า สามารถใช้พริกเป็นองค์ประกอบของตัวยารักษาอาการเจ็บปวดจากโรคต่างๆ เช่น จุกเสียด ปวดฟัน เกาท์ อัมพาต ผดผื่นคัน ได้ด้วย (Carmichael, 1991; Cordell and Araujo, 1993; Bosland *et al*, 1994)

นอกจากนี้สารแคปไซซินในพริกยังถูกนำไปใช้เป็นสเปรย์ป้องกันตัว ใช้แทนแก๊สน้ำตา หรือใช้ขับไล่แมลงพวก กระจงหรือ ค้างคาว ในต่างประเทศ (Bosland, 1996).



ผงพริกและผลแห้งของพริกที่มีความเผ็ดสูงที่นำไปใช้ประโยชน์ทางยา



รูปแบบการนำพริกไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มมูลค่า

## ถิ่นกำเนิดของพริก

มีการปลูกพริกมาตั้งแต่ 4,500 ปี ก่อนคริสตกาล ในทวีปอเมริกาตั้งแต่ประเทศเปรูไปจนถึงเม็กซิโก เมื่อคริสโตเฟอร์ โคลัมบัส เดินทางไปค้นดินแดนแห่งใหม่ในปี ค.ศ. 1542 แล้วพบพริก เขาเข้าใจว่าพริกเป็นพืชตระกูลเดียวกับพริกไทยแต่มีสีแดงจึงตั้งชื่อว่า red pepper จนทำให้เกิดความสับสนของคำว่า pepper มาจนถึงทุกวันนี้ คริสโตเฟอร์ โคลัมบัส ได้นำพริกที่ได้มาไปปลูกในประเทศสเปน หลังจากนั้นพริกได้แพร่กระจายอย่างรวดเร็วไปยังประเทศในทวีปแอฟริกาและเอเชีย

## ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

พริกจัดเป็นพืชที่อยู่ในตระกูลโซลานาซีอี (Solanaceae) ซึ่งอยู่ในตระกูลเดียวกันกับมะเขือเทศ มะเขือต่าง ๆ มันฝรั่ง และยาสูบ พืชในตระกูลนี้มีอยู่ประมาณ 90 สกุล หรือ 2,000 ชนิด (Species) ซึ่งมีกระจายอยู่ในส่วนต่าง ๆ ของโลก แต่ส่วนใหญ่จะอยู่ในเขตร้อน

พริกจัดอยู่ในสกุลแคปซิคัม (Capsicum) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Capsicum* spp. ซึ่งพริกมีอยู่หลายชนิด โดยพริกแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันทั้งลักษณะต้น ใบ และผล โดยเฉพาะอย่างยิ่งผล จะมีความแตกต่างกันทั้งลักษณะรูปร่าง ขนาด สี ความเผ็ด ความหนาของเนื้อ และการใช้ประโยชน์ บางชนิดเป็นพืชฤดูเดียว บางชนิดเป็นพืชหลายฤดู สำหรับลักษณะทางพฤกษศาสตร์โดยทั่วไปของพริกมีดังนี้

ราก ระบบรากของพริกมีรากแก้วที่แข็งแรง รากของพริกอาจหยั่งลึกลงไปใต้ดินได้เกินกว่า 1.20 เมตร ต้นพริกที่โตเต็มที่จากฝอยจะแผ่ออกไปทางอาหารด้านข้างในรัศมีเกินกว่า 1 เมตร และจะพบรากฝอยประสานกันอยู่อย่างหนาแน่นมากในบริเวณรอบ ๆ ต้นใต้ผิวดินลึกประมาณ 60 เซนติเมตร ซึ่งการกระจายของรากจะขึ้นอยู่กับชนิดของพริกและคุณสมบัติของดินที่ปลูกด้วย

ลำต้นและกิ่ง พริกเป็นไม้พุ่มล้มลุก ทรงพุ่มมีขนาดและลักษณะต่าง ๆ กัน เช่น พุ่มเตี้ยและพุ่มสูง ลำต้นตั้งตรง สูงตั้งแต่ 1-2.5 ฟุต พริกเป็นพืชที่มีการเจริญของกิ่งเป็นแบบ dichotomous กล่าวคือ กิ่งจะเจริญจากลำต้นเพียง 1 กิ่ง แล้วแตกออกเป็น 2 กิ่ง และเพิ่มเป็น 4 กิ่ง, 8 กิ่ง, 16 กิ่ง ไปเรื่อย ๆ และมักพบว่าต้นพริกที่สมบูรณ์จะมีกิ่งแตกขึ้นมาจากต้นที่ระดับดินจำนวนหลายกิ่ง จะดูคล้ายกับว่ามีหลายต้นอยู่รวมที่เดียวกัน ดังนั้นจึงมักไม่พบลำต้นหลัก แต่จะพบเพียงกิ่งหลัก ๆ เท่านั้น ทั้งลำต้นและกิ่งนั้นในระยะแรกจะเป็นไม้เนื้ออ่อน แต่เมื่อมีอายุมากขึ้นกิ่งจะยิ่งแข็งแรงมากขึ้น แต่กิ่งและต้นพริกก็ยังคงเปราะและหักง่ายเหมือนเดิม

ใบ พริกเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ ใบเป็นแบบใบเดี่ยว อยู่ตรงข้อของกิ่ง เกิดสลับกัน ก้านใบยาวประมาณ 0.5-2.5 เซนติเมตร ใบมีลักษณะแบบเรียบเป็นมัน ไม่มีขนหรืออาจมีขนบ้างเล็กน้อย ใบ



มีรูปร่างตั้งแต่รูปไข่ไปจนกระทั่งเรียวยาว ใบบาง ขอบใบเรียบ โคนใบกว้าง ปลายใบแหลม มีขนาดแตกต่างกันไปแล้วแต่ชนิดพันธุ์ของพริก เช่น ใบพริกหวานมีขนาดค่อนข้างใหญ่ ใบพริกจี๋หนูโดยทั่วไปมีขนาดเล็ก แต่ในระยะที่เป็นต้นกล้าและใบล่าง ๆ ของต้นโตเต็มที่จะมีขนาดค่อนข้างใหญ่

**ดอก** ลักษณะดอกของพริกเป็นดอกสมบูรณ์เพศ คือ มีเกสรตัวผู้และเกสรตัวเมียอยู่ภายในดอกเดียวกัน พริกจึงสามารถผสมตัวเองได้ในดอกเดียวกัน แต่ก็มีโอกาสผสมข้ามดอกและก่อให้เกิดการกลายพันธุ์ได้ 9-32 เปอร์เซ็นต์ ขึ้นอยู่กับพันธุ์ โดยปกติมักพบว่าดอกพริกเกิดเป็นดอกเดี่ยว ๆ แต่ก็อาจพบมีหลายดอกเกิดตรงจุดเดียวกันจนคล้ายเป็นดอกช่อได้เช่นกัน ดอกเกิดที่ข้อตรงมุมที่เกิดใบหรือกิ่ง ก้านดอกค่อนข้างใหญ่หนา อาจตั้งตรงหรือโค้ง ยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร ก้านดอกส่วนที่ติดกับดอกจะใหญ่กว่าส่วนที่ติดกับลำต้นอย่างเห็นได้ชัด

ส่วนประกอบของดอก ประกอบด้วย กลีบรองดอก (calyx) มีลักษณะเป็นพู 5 พู กลีบดอกสีขาว 5 กลีบ แต่บางพันธุ์อาจมีสีม่วงหรือสีเขียวย่อนและอาจมีกลีบดอกตั้งแต่ 4-7 กลีบ มีเกสรตัวผู้ (stamen) 5 อัน ซึ่งแตกต่างตรงโคนของชั้นกลีบดอก (corolla) อับเกสรตัวผู้ (anther) มักมีสีน้ำเงินแยกตัวเป็นกระเปาะเล็ก ๆ ยาว ๆ และแตกปล่อยละอองเกสรตามแนวยาวของอับเกสร เกสรตัวเมียชูสูงขึ้นไปเหนือเกสรตัวผู้ ปลายเกสรตัวเมีย (stigma) มีรูปร่างเหมือนกระบองหัวมน รังไข่จะมี 3 พู อยู่ตรงฐานของเกสรตัวเมีย แต่อาจพบได้ตั้งแต่ 2-4 พู

จากการศึกษาพบว่า พริกเป็นพืชที่ตอบสนองต่อช่วงวัน โดยมักจะออกดอกและติดผลในช่วงที่มีสภาพวันสั้น ในระหว่างการเจริญเติบโต หากได้รับสภาพวันยาวหรือมีการให้แสงไฟในเวลากลางคืนเพื่อเพิ่มความยาวของช่วงแสง พริกก็จะออกดอกช้าออกไป

**ผล** ผลพริกเกิดที่ข้อ มีทั้งแบบผลเดี่ยวและผลกลุ่ม ผลพริกจัดเป็นประเภท berry ที่มีลักษณะเป็นกระเปาะ มีฐานขั้วผลสั้นและหนา พริกแต่ละพันธุ์จะให้ผลที่มีลักษณะแตกต่างกันมาก โดยปกติผลอ่อนมักชี้ขึ้น เมื่อเป็นผลแก่พันธุ์ที่มีลักษณะขั้วผลอ่อนผลก็จะห้อยลง แต่บางพันธุ์ผลจะชี้ขึ้นทั้งผลอ่อนและผลแก่ ผลมีลักษณะแบน ๆ กลมยาวจนถึงพองอ้วนสั้น ขนาดของผลมีตั้งแต่ผลเล็กๆ ไปจนถึงผลขนาดใหญ่ ผนังผลมีตั้งแต่บางจนถึงหนาขึ้นอยู่กับพันธุ์ ผลอ่อนมีทั้งสีเหลืองอ่อน สีเขียวอ่อน สีเขียวเข้ม และสีม่วง แต่เมื่อผลสุกอาจเปลี่ยนเป็นสีแดง ส้มเหลือง น้ำตาล ขาวนวล หรือสีม่วง พร้อมๆ กับการแก่ของเมล็ดภายในผลควบคู่กันไป ผลพริกมีความเผ็ดแตกต่างกันไป บางพันธุ์เผ็ดจัด บางพันธุ์เผ็ดน้อยหรือไม่เผ็ดเลย

ฐานของผลอาจแบ่งออกเป็น 2-4 ห้อง ซึ่งจะเห็นได้ชัดเจนในพริกหวาน แต่พริกที่มีขนาดผลเล็กอาจสังเกตได้ยาก บางพันธุ์อาจดูเหมือนว่าภายในผลมีเพียงห้องเดียวโดยตลอด เนื่องจาก

septae ไม่เจริญยาวตลอดถึงปลายผล ในแต่ละผลจะมีเมล็ดเป็นจำนวนมากอยู่ที่รก (placenta) ซึ่งมีตั้งแต่โคนจนถึงปลายผล

ในระหว่างการเจริญเติบโตของผล หากอุณหภูมิในเวลากลางวันสูง และความชื้นในบรรยากาศต่ำ จะทำให้ผลพริกมีการเจริญผิดปกติ คือ ผลมีรูปร่างบิดเบี้ยวและมีขนาดเล็ก นอกจากนี้ยังทำให้การติดเมล็ดต่ำกว่าปกติอีกด้วย

เมล็ด เมล็ดพริกมีขนาดใหญ่กว่าเมล็ดมะเขือเทศ แต่มีรูปร่างที่คล้ายกัน คือ มีรูปร่างกลม แล่น มีสีเหลืองไปจนถึงสีน้ำตาล ผิวเรียบ ผิวไม่ค่อมมีขนเหมือนเมล็ดมะเขือเทศ มีร่องลึกอยู่ทางด้านหนึ่งของเมล็ด เมล็ดจะติดอยู่กับรก โดยเฉพาะทางด้านฐานของผลพริกเมล็ดจะติดอยู่มากกว่าปลายผล ส่วนมากที่เปลือกของผลและเปลือกของเมล็ดมักจะมีเชื้อ โรคพวก โรคใบจุดและโรคใบเหี่ยวติดมา

สำหรับจำนวนของเมล็ดต่อผลพริก 1 ผล จะไม่แน่นอน แต่ตามมาตรฐานของขนาดเมล็ดพริกแล้ว เมล็ดพริกหวาน 1 กรัม ควรจะมีเมล็ด 166 เมล็ดขึ้นไป ส่วนพริกเผ็ดที่ผลมีขนาดเล็กควรมีขนาดเมล็ดเล็กลง เช่น เมล็ดพริกพันธุ์ห้วยสีทัน 1 น้ำหนัก 1 กรัม อาจมีเมล็ดถึง 256 เมล็ด พริกพันธุ์หัวเรื่อน้ำหนัก 1 กรัม มีจำนวนเมล็ด 250 เมล็ด ส่วนพริกชี้ฟ้าพันธุ์พิจิตร 1 น้ำหนัก 1 กรัม มีจำนวนเมล็ด 258 เมล็ด ซึ่งเมล็ดพริกจะมีชีวิตอยู่ได้นานประมาณ 2-4 ปี

## พริกพันธุ์ปลูก

มีการปลูกพริกอยู่ทั่วไปในส่วนต่างๆ ของโลก รวมทั้งหมดมี 22 ชนิด แต่ชนิดที่มนุษย์นำมาใช้ประโยชน์แล้ว 5 ชนิด คือ พริก *C. annuum* L. พริก *C. baccatum* L. พริก *C. chinense* Jacq. พริก *C. frutescens*. Mill. และ พริก *C. pubescens* R.&P. (IBPGR, 1983; Bosland, 1994).

*Capsicum annuum* L. เป็นพริกที่มีแหล่งดั้งเดิมอยู่ในอเมริกากลาง ได้แก่ ประเทศเม็กซิโกและประเทศใกล้เคียง มีหลักฐานว่าถูกนำไปเผยแพร่ในยุโรป โดยการเดินทางครั้งที่สองของโคลัมบัสในปี ค.ศ. 1494 หลังจากนั้นได้แพร่กระจายไปยังทวีปแอฟริกาและเอเชีย เป็นกลุ่มพริกที่มีการปลูกกันมากและมีความสำคัญมากที่สุด เมื่อเทียบกับพริกกลุ่มอื่นๆ ประกอบด้วยพันธุ์ต่างๆ มากมาย ลักษณะของผลจะแตกต่างกันไปตามพันธุ์ เช่น ขนาดของผล รูปร่างของผล สีของผล เป็นต้น มีความสูงเฉลี่ยประมาณ 30-75 เซนติเมตร ลักษณะที่เห็นได้ชัดของพริกชนิดนี้คือ ดอกเป็นดอกเดี่ยว ก้านดอกชี้ขึ้นและห้อยลง กลีบดอกมีสีขาวถึงสีขาวนวล มีบางพันธุ์เท่านั้นที่ดอกมีสีม่วง ให้ผลเร็วหรือปานกลาง มีความหลากหลายทั้งขนาด สี รูปร่าง ระดับความเผ็ด

พริกที่ปลูกกันอยู่ใน โลกและเป็นพริกชนิดนี้มีหลายกลุ่ม ได้แก่ พริกหวาน พริก cayenne พริก paprika พริก jalapeño พริก anaheim พริกSerrano พริกancho พริกpasilla พริก mirasol พริก de arbol และ พริกpiquin



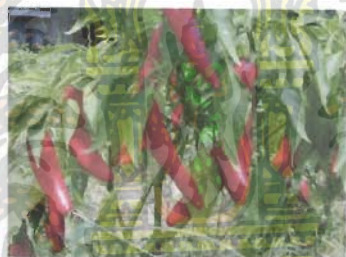
ดอกพริก *C. annuum*



พริกประดับชื่อ Numex Twilight



Bell



Cayenne



Anaheim



Ancho



De Arbol



Piquin



jalapeño



Serrano

พริก *C. annuum* ลักษณะผลแบบต่างๆ

พริกในประเทศไทยส่วนมากจะอยู่ในกลุ่ม พริก Cayenne (Berke, 2002) เช่นพริกชี้หนูผลใหญ่ พริกเหลือง พริกมัน ส่วนพริกหนุ่มอยู่ในกลุ่ม Anaheim และพริกหยวกอยู่ในกลุ่ม Ancho



พริกหวาน



พริกขี้หนู



พริกชี้หนูผลใหญ่



พริกบางช้าง



พริกเหลือง



พริกหนุ่ม

พริก *Capsicum annuum* ชนิดที่นิยมปลูกในประเทศไทย

*Capsicum frutescens* L. ถิ่นกำเนิดของพริกกลุ่มนี้อยู่ในอเมริกาใต้ เป็นพริกที่นิยมปลูกกันอย่างแพร่หลายทั้งในเขตร้อนและเขตอบอุ่นทั่วโลก มีการปลูกกันมานานมากแล้วในทวีปเม็กซิโก ในทวีปอเมริกากลาง และทวีปอเมริกาใต้ เป็นไม้ยืนต้นอายุหลายปี บางพันธุ์มีความสูงถึง 1.2-1.5 เมตร ต้นและใบมีขนบ้างเล็กน้อย ดอกเกิดหลายดอกที่ข้อเดียวกัน อาจเป็นคู่หรือมี 3-6 ดอก ในข้อเดียวกัน ดอกเรียวยาว อาจตั้งชี้ขึ้นหรือห้อยลงก็ได้ กลีบดอกมีสีเหลืองอมเขียวจนถึงสีขาวอมเขียว ผิวเป็นมันหรือสะท้อนแสง ยาวประมาณ 6-10 มิลลิเมตร พริกที่เป็นตัวแทนของพริกกลุ่มนี้คือ พริก ทาบาสโก ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของซอสพริกทาบาสโกที่ผลิตในประเทศอเมริกา สำหรับในประเทศไทย พริกชี้หนูสวน พริกชี้หนูหอม และพริกกระเหรียง ก็จัดอยู่ในพริกกลุ่มนี้



พริก Tabasco



พริกขี้หนูหอม



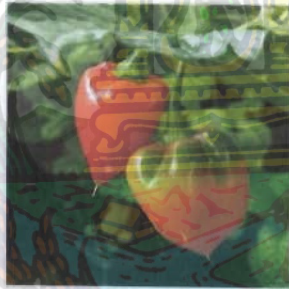
พริกกะเหรียงขาว

### พริก *Capsicum frutescens*

*Capsicum chinense* Jacq เป็นกลุ่มที่มีลักษณะทางพฤกษศาสตร์คล้ายคลึงกันมากกับพริกในกลุ่ม *Capsicum frutescens* L. แต่สามารถแยกความแตกต่างออกได้ โดยพริกกลุ่มนี้จะมีก้านดอกที่สั้นกว่า หนากว่าและโน้มลง ส่วนใหญ่เกิดดอกจำนวน 3-5 ดอก ที่ข้อเดียวกัน พริกที่สำคัญในกลุ่มนี้คือพริก Habanero และ พริก Scotch bonnet มีรายงานว่าพริกที่มีความเผ็ดสูงมากที่สุดในโลกเป็นพริกที่อยู่ในกลุ่มนี้



ดอกพริก *C. chinense*



พริก Habanero



พริก Scotch bonnet

### พริก *Capsicum chinense*

*Capsicum baccatum* L. เป็นพริกที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเปรู และ โบลิเวีย พริกกลุ่มนี้จะมีดอกสีขาวครีม และมีจุดแต้มประสีน้ำตาลถึงเหลืองบนกลีบดอก พริก Aji คือพริกที่นำมาใช้ประโยชน์ของพริกในกลุ่มนี้



ดอกพริก *C. baccatum*



พริก Aji

### พริก *Capsicum baccatum*

*Capsicum pubescens* R.&P. พริกในกลุ่มนี้เป็นพริกพันธุ์ป่าที่พบได้ตั้งแต่ เม็กซิโกจนถึงเปรู จุดเด่นคือดอกมีสีม่วง และมีเมล็ดสีดำ และพริก rocoto เป็นพริกที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์มากที่สุดในกลุ่ม



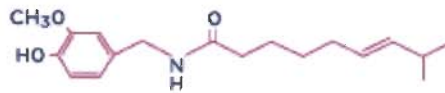
พริก *Capsicum pubescens*

### การปลูกพริกในประเทศไทย

มีการปลูกพริกทั่วทุกภาคในประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2544-45 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกพริก 584,564 ไร่ (กรมส่งเสริมการเกษตร) สามารถแบ่งกลุ่มพริกที่ปลูก เป็น 5 กลุ่ม คือ พริกใหญ่ (พริกชี้ฟ้า) พริกชี้หนุผลใหญ่ พริกชี้หนุผลเล็ก พริกหยวก และพริกหวาน (กมล, 2550) พริกที่ปลูกเป็นปริมาณมากที่สุดในประเทศไทย คือพริกชี้หนุผลใหญ่ มีเนื้อที่ปลูก 345,275 ไร่ หรือ 60% ของพื้นที่ปลูกพริกทั้งหมด พื้นที่เกือบทั้งหมดอยู่ในภาคตะวันตก และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รองลงมาคือ พริกใหญ่ หรือพริกชี้ฟ้า และพริกชี้หนุผลเล็ก ซึ่งมีพื้นที่ปลูก 127,860 และ 101,199 ไร่ ตามลำดับ พริกใหญ่ปลูกกันมากทางภาคตะวันตก และภาคเหนือ ขณะที่พริกชี้หนุผลเล็กมีพื้นที่ปลูกอยู่ในภาคตะวันตก ส่วนพริกหยวกและพริกหวานมีพื้นที่ปลูกเล็กน้อย (กมล, 2550) เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่ใช้บริโภคน้อยในประเทศไทย เพราะคนไทยนิยมบริโภคพริกเผ็ดมากกว่า พริกหวานจะปลูกเพื่อป้อนตลาดที่มีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเสียเป็นส่วนใหญ่ และ โดยปกติพริกเหล่านี้จะผลิตได้เฉพาะในพื้นที่ที่มีอากาศเย็น เช่นทางภาคเหนือ หรือบางจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

### การจำแนกพริกตามความเผ็ด

ความเผ็ดเป็นคุณสมบัติสำคัญที่กำหนดคุณภาพของพริก และกำหนดความนิยมของผู้บริโภคพริกในแต่ละพื้นที่ในโลก สารที่ทำให้พริกเผ็ดเกิดคือ สารแคปไซซินอยด์ ที่มีอยู่เฉพาะในพริกเท่านั้น สารแคปไซซินอยด์ในพริกมีอยู่ 5-14 ชนิด แต่ในพริกทั่วไปแคปไซซินอยด์ที่มีชื่อเฉพาะว่า แคปไซซิน (Capsaicin) จะมีสัดส่วนมากที่สุดคือ 70% สารแคปไซซินอยด์นี้ถูกสร้างมากที่สุดที่บริเวณรก (placenta) ของพริก



สูตรโครงสร้างทางเคมีของสารแคปไซซิน



Image Source: [www.chm.bris.ac.uk/mtm/chilli/use.htm](http://www.chm.bris.ac.uk/mtm/chilli/use.htm)

องค์ประกอบต่างๆ ภายในผลพริกและแหล่งสร้างแคปไซซิน

การรับรู้ความรู้สึกเผ็ดจากการบริโภคพริกเกิดจากการทำปฏิกิริยาระหว่างประสาทรับความรู้สึกกับสารเคมี สารแคปไซซินซึ่งเป็นสารในกลุ่ม vanilloid จะจับตัวกับหน่วยรับความรู้สึกที่เรียกว่า vanilloid receptor (VR1) ซึ่ง VR1 นี้จะถูกกระตุ้นได้ด้วยความร้อนแล้วก่อให้เกิดความเจ็บปวด (Caterina และคณะ, 1997) ซึ่งหน่วยรับความรู้สึกนี้จะกระจายอยู่ทั่วไปตั้งแต่กลางลิ้นถึงโคนลิ้นในปาก และรวมถึงส่วนอื่นๆ ของร่างกายก็สามารถรับรู้ความรู้สึกนี้ได้ ดังนั้นความเผ็ดจึงไม่ได้จัดเป็นรสชาติเหมือนกับความหวาน ความเปรี้ยว ความเค็ม หรือความขม แต่ความเผ็ดคือความรู้สึก แม้ความเผ็ดจะก่อให้เกิดความเจ็บปวดดังที่กล่าวมาแล้วแต่คนทั่วไปที่นิยมรับประทานอาหารเผ็ด มักจะเพิ่มปริมาณความเผ็ดของอาหารที่รับประทานมากขึ้นเรื่อยๆ ที่เป็นเช่นนี้เพราะความเจ็บปวดจากความเผ็ดเป็นความเจ็บปวดแบบไม่ถาวร คล้ายกับความรู้สึกเมื่อทำการโคจรเล่น roller coaster หรือการดูหนังสยองขวัญ สารเผ็ดจากพริกช่วยกระตุ้นการหลั่งสาร เอ็นโดรฟิน หรือสารแห่งความสุขจากสมองสู่ระบบประสาท ทำให้รู้สึกดี เมื่อรับประทานเพิ่มขึ้น การหลั่งสารก็จะเพิ่มขึ้น และปฏิกิริยาที่สนองตอบต่อความเผ็ด (อันที่จริงคือความร้อน) คือผู้บริโภคพริกมีความสุข

ค่าความเผ็ดของพริกสามารถบอกได้ 2 แบบ แบบแรกได้จากการทดสอบด้วยประสาทสัมผัสหรือการชิม โดยใช้ผู้ที่ผ่านฝึกฝนด้านการชิมโดยเฉพาะจำนวน 5 คน มาทดลองชิมสารละลายพริก จากนั้นจึงเจือจางสารละลายพริกนั้นด้วยน้ำไปเรื่อยๆจนกระทั่งไม่สามารถรับรสเผ็ดได้ ความเข้มข้นของสารละลายนี้คือระดับความเผ็ดของพริก มีหน่วยเป็นสโควิลล์ (SHU) เช่น ความเผ็ดที่ 5,000 SHU หมายถึง สารละลายพริก 1 ส่วนต้องละลายด้วยน้ำ 5,000 ส่วนจึงจะไม่สามารถตรวจพบความเผ็ดได้ แต่วิธีการตรวจโดยใช้ประสาทสัมผัสนี้มีข้อจำกัด เนื่องจากผู้ทดสอบต้องผ่านการฝึกฝนอย่างดี และจำนวนตัวอย่างที่สามารถตรวจสอบในแต่ละครั้งทำได้น้อยตัวอย่าง จึงมีวิธีการวัดโดยใช้เครื่องมือในการตรวจสอบ ซึ่งวิธีที่มีประสิทธิภาพและนิยมใช้มากที่สุดในปัจจุบันคือการวัดด้วยเครื่อง HPLC เครื่อง HPLC จะตรวจวัดปริมาณสารแคปไซซินอยด์ในสารละลายพริก แล้วรายงานค่าเป็นหน่วยหนึ่งต่อล้านส่วน (ppm) ของสารแคปไซซินอยด์ ปริมาณแคปไซซินอยด์ ที่วัดได้จะสามารถแปรค่าเป็นความเผ็ดในหน่วย SHU ได้ โดยทุกหนึ่งต่อล้านหน่วยจะมีค่าเท่ากับ 15 สโควิลล์ (Bosland, 1994) ในการจำแนกพริกตามความเผ็ดนี้ พริกที่มีสารแคปไซซินอยู่ร้อยละ 1 ของน้ำหนักนั้นจัดว่าเป็นพริกที่มีความเผ็ดสูงสุด และเมื่อเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์เท่ากับมีความเผ็ด 100 เปอร์เซ็นต์ โดยจะมีความเผ็ดเท่ากับ 160,000 สโควิลล์ (Collins *et al.*, 1995) ส่วนพริกที่มีความเผ็ดน้อยลงไปจะมีสารแคปไซซินและหน่วยความเผ็ดลดน้อยลง โดยสามารถแบ่งพริกตามความเผ็ดออกเป็น 5 กลุ่ม (Weiss, 2002) คือ

1. กลุ่มที่มีความเผ็ดมากเป็นพิเศษ เป็นพริกที่มีความเผ็ดมากกว่า 80,000 สโควิลล์ ส่วนใหญ่พริกที่มีความเผ็ดสูงระดับนี้จะเป็นพริกในกลุ่ม *C. chinense* เช่น พริก Habanero หรือ Scotch bonnet ใช้ในผลิตภัณฑ์ยาต่างๆ
2. กลุ่มที่มีความเผ็ดมาก เป็นพริกที่มีความเผ็ด 25,000-70,000 สโควิลล์ พริกกลุ่มนี้มักจะมีผลขนาดเล็ก มักนำมาใช้สกัดน้ำมันหอมระเหย ได้แก่พริก *Capsicum frutescens* และ *Capsicum baccatum*
3. กลุ่มที่มีความเผ็ดปานกลาง เป็นพริกที่มีความเผ็ดตั้งแต่ 3,000-25,000 สโควิลล์ นิยมนำมาผสมกับเครื่องเทศชนิดอื่น มีทั้งลักษณะป็นและผลแห้ง พริกที่มีความเผ็ดปานกลางนี้เป็นพริกในกลุ่ม *Capsicum annuum*
4. กลุ่มที่มีความเผ็ดน้อย เป็นพริกที่มีความเผ็ดน้อยกว่า 700-3,000 สโควิลล์ ผลมีขนาดใหญ่ ทรงผลกลมหรือกลมรี เนื้อหนา นิยมนำมาใช้ทำพริกป่นและเครื่องเทศผสม รวมทั้งนำมาใช้แต่งสีและทำเป็นเครื่องปรุงอาหารประจำโต๊ะ เช่น ซอส เป็นพริกชนิด *Capsicum annuum* ได้แก่ พริกหยวก และ พริกปาปริกา
5. กลุ่มไม่เผ็ด เป็นพริกที่มีความเผ็ด 0-700 สโควิลล์ ได้แก่พริกหวาน พริกยักษ์



คนไทยเป็นผู้นิยมรับประทานอาหารรสเผ็ด อาหารไทยในแต่ละมื้อมักจะต้องมีอาหารที่มีรสเผ็ดประกอบด้วยทุกครั้ง พริกที่ปลูกในประเทศไทยเกือบทั้งหมดเป็นพริกที่มีความเผ็ดตั้งแต่ น้อยไปจนถึงมาก โดยพริกกะเหรียง พริกหัวเรือเป็นพริกที่เผ็ดมาก พริกห้วยสีทน พริกหอม พริกจินดา พริกเหลือง เป็นพริกที่เผ็ดปานกลาง ตามลำดับ ส่วนพริกบางช้างเป็นพริกเผ็ดน้อย (Kraikruan *et al.*, 2008)

### ระดับความเผ็ดของพริกผลสุกพันธุ์ต่างๆที่นิยมปลูกในประเทศไทย

พันธุ์พริก	ระดับความเผ็ด (SHU)	พันธุ์พริก	ระดับความเผ็ด (SHU)
พริกบางช้าง	2,800	พริกหัวเรือ	87,135
พริกหนุ่มสุโขทัย	24,600	ห้วยสีทน	78,100
พริกเหลือง	30,000	พริกจินดา	51,255
พริกกะเหรียง (ขาว)	80,800	พริกหอม	60,000



ความหลากหลายของพันธุ์พริก

### พริกที่นิยมปลูกในประเทศไทย

ในประเทศไทยมีการปลูกพริกมานานมาก และพริก *Capsicum annuum* มีการปลูกมากที่สุด พริกที่นิยมปลูกและบริโภคกันมากในประเทศไทยมีหลายชนิดด้วยกัน ได้แก่ พริกชี้หูสวน พริกชี้ฟ้า พริกกะเหรียง พริกหยวก พริกยักษ์ สำหรับลักษณะโดยทั่วไปของพริกชนิดต่างๆ ดังกล่าวเป็นดังนี้

พริกชี้หูสวน เป็นพริกที่มีทรงต้นเป็นพุ่มขนาดเล็ก มีอายุได้มากกว่า 1 ปี การแตกกิ่งจะแตกจากโคนต้นที่ระดับสูงจากดินเล็กน้อย โดยแตกจากข้อสลับกัน รากเป็นระบบรากแก้ว แต่

เมื่อเจริญเติบโตมีลำต้นใหญ่ขึ้นรากจะแตกสาขามากจนมีลักษณะคล้ายรากฝอย ลำต้นมีขนาดประมาณ 3 นิ้ว สูงประมาณ 1 ฟุต ลำต้นมีลักษณะเป็นเหลี่ยม เนื้อไม้แข็ง ลำต้นจะแตกกิ่งก้านแผ่กระจายออกไปมาก โดยกิ่งที่แตกออกไปนั้นมักจะชูตั้งขึ้น ที่ผิวนอกของลำต้นมีขนเล็ก ๆ สั้น ๆ สีขาว โคนของลำต้นจะมีสีน้ำตาลแกมเขียวและมีเนื้อไม้แข็ง พริกขี้หนูสวนพันธุ์พื้นเมืองจะเจริญเติบโตและให้ผลผลิตดีเมื่อปลูกอยู่ใต้ร่มเงา (Kraikruan, 1998)

ใบมีขนาดใหญ่เมื่อเทียบกับพริกขี้หนูไร่ ใบกว้างประมาณ 2.3 นิ้ว ยาวประมาณ 4.14 นิ้ว ส่วนกว้างที่สุดของใบจะอยู่ใกล้ฐานใบและค่อย ๆ เรียวไปทางปลายใบ ก้านใบมีขนาดเล็กและยาว แผ่นใบและขอบใบเรียบ เส้นใบเป็นแบบร่างแห ด้านหน้าของใบจะมีขนขนาดเล็ก ๆ สั้น มองด้วยตาเปล่าไม่เห็น แต่จะรู้สึกสากมือเมื่อจับดู ที่ขอบใบและเส้นกลางใบจะมีขนยาวกว่าแผ่นใบ ด้านหลังใบตรงบริเวณเส้นกลางใบและที่เส้นใบจะมีขนเป็นเส้นยาวและมีจำนวนมาก สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า การแตกใบจะแตกเป็น 3 เสมอ ตรงจุดเดียวกัน คือ มีใบตรงกลางขนาดใหญ่ 1 ใบ ซึ่งใบนี้มักจะไม่แตกกิ่งออกไป ส่วนอีก 2 ใบจะแตกจากจุดเดียวกัน แต่ออกไปทางซ้ายและขวา ด้านละ 1 ใบ บริเวณทางซ้ายและขวานี้จะเป็นที่สำหรับแตกกิ่งก้านต่อไป

การออกดอกของพริกขี้หนูสวนจะออกดอกเดี่ยวหรือ 2 หรือ 3 ดอกก็ได้ ตรงจุดรวมของใบทั้งสาม ดอกมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร ก้านดอกยาวประมาณ 1-1.5 นิ้ว ลักษณะเรียวชูตั้งขึ้นจากกิ่งและใบซึ่งอยู่ในแนวราบ ปลายก้านจะงอลงจึงทำให้ดอกอยู่ในลักษณะคว่ำหน้าลง แต่เมื่อดอกเปลี่ยนเป็นผลก้านจะชูตั้งขึ้น

ผลของพริกขี้หนูสวนมีขนาดเล็ก ชูตั้งขึ้น มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.3-0.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร ขนาดและรูปร่างของผลจะแตกต่างกันไปตามลักษณะประจำพันธุ์ ก้านผลยาวประมาณ 2 เซนติเมตร ซึ่งยาวกว่าผล ผลมีลักษณะเป็นแบบ pod-like berry ผลเมื่อแก่ไม่แตกเอง มีเมล็ดน้อย ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีแดง มีรสเผ็ดมากและมีกลิ่นหอม

**พริกขี้หนูไร่** เป็นไม้พุ่มที่มีขนาดใหญ่กว่าพริกขี้หนูสวน คือ จะสูงประมาณ 1-1.5 เมตร มักปลูกเป็นจำนวนมาก ๆ และจะเก็บเกี่ยวหลายครั้งในระยะเวลา 1 ปี ลำต้นมีขนาดใหญ่กว่าพริกขี้หนูสวนเล็กน้อย มีลักษณะเป็นเหลี่ยม เนื้อไม้แข็ง ที่ผิวนอกของลำต้นมีขนเล็ก ๆ สั้น ๆ สีขาว โคนต้นเป็นเนื้อไม้แข็งมากสีน้ำตาลแกมเขียว การแตกกิ่งก้านจะแตกจากโคนต้นในลักษณะเดียวกันกับพริกขี้หนูสวน

ใบมีขนาดเล็กกว่าพริกขี้หนูสวน คือ กว้างประมาณ 1.4 เซนติเมตร ยาวประมาณ 3-4 เซนติเมตร ยาวประมาณ 3-4 เซนติเมตร ปลายใบเรียวแหลม ก้านใบเล็กยาว แผ่นใบและขอบใบเรียบ เส้นใบเป็นแบบร่างแห แตกใบที่กิ่งเป็นแบบเดียวกับพริกขี้หนูสวน ด้านหน้าของใบมีขนเล็ก ๆ สั้น ๆ แต่ที่ขอบใบและเส้นกลางใบขนจะยาวกว่าบริเวณแผ่นใบ

ดอกอาจออกดอกเดี่ยวหรือ 2 หรือ 3 ดอกก็ได้ ก้านดอกเรียวยาวและชูตั้งขึ้นจากกิ่ง ก้านดอกยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร ปลายก้านงอลงทำให้ดอกมีลักษณะคว่ำหน้าลง แต่เมื่อเปลี่ยนเป็นผลจะชูตั้งขึ้น

ผลมีขนาดเล็ก ชูตั้งขึ้น เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.5 เซนติเมตร ผลยาวประมาณ 2 เซนติเมตร ก้านผลยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร ผลมีลักษณะเป็นแบบ pod-like berry เมื่อแก่ไม่แตกเอง ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่จะมีสีแดง มีเมล็ดน้อย มีรสเผ็ด กลิ่นเหม็นเขียว

**พริกชี้ฟ้า** พริกชี้ฟ้าเป็นพืชที่มีอายุยืน มีอยู่ 2 ชนิดด้วยกัน คือ ชนิดผลห้อยลงและชนิดผลชี้ขึ้น ชนิดผลห้อยลงลำต้นจะเป็นพุ่มสูงประมาณ 2-2.5 ฟุต ใบเป็นใบเดี่ยวคล้ายรูปไข่สีเขียวเข้ม ออกแบบสลับกัน แผ่นใบเรียบ ปลายใบแหลม ดอกเป็นดอกเดี่ยว ดอกห้อยลง กลีบดอกมีสีขาว จำนวน 5 กลีบ โดยกลีบดอกจะเชื่อมติดกันเล็กน้อย ปลายกลีบแยกออกจากกัน เกสรตัวผู้มี 5 อับเรณูติดกับก้านชูอับเรณู เกสรตัวเมียมีสีเหลืองปนเขียวอ่อน

ผลมีลักษณะยาวใหญ่ ผลห้อยลง ผิวผลมัน ผลยาวประมาณ 5-7 เซนติเมตร ก้านผลยาวประมาณ 2-2.5 เซนติเมตร ผลอ่อนมีสีเขียว แต่เมื่อผลแก่จะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีแดงสด มีเมล็ดจำนวนมาก รสเผ็ดพอประมาณ อายุการเก็บเกี่ยวครั้งแรกประมาณ 70-95 วันหลังจากย้ายกล้า ในระยะแรกจะให้ผลผลิตน้อยและจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ผลผลิตจะลดลงเมื่อต้นเริ่มแก่

พันธุ์พริกชี้ฟ้าที่ใช้ปลูกมีอยู่หลายพันธุ์ โดยเลือกพันธุ์ปลูกตามวัตถุประสงค์ของการใช้ผลผลิต ได้แก่ พันธุ์บางช้าง พันธุ์พิจิตร 1 พันธุ์พิจิตร 05 พันธุ์พิจิตร 06 พันธุ์พิจิตร 07 พันธุ์พิจิตร 08 พันธุ์พิจิตร 013 พันธุ์แทงโก้ พันธุ์ลองซิลลี่ พันธุ์เคเยนลองสลิม (Cayenne Long Slim) พันธุ์พาลซัน ไฮบริด (Passion Hybrid) เป็นต้น

**พริกกะเหรียง** พริกกะเหรียงเป็นพริกพันธุ์พื้นเมืองที่ชาวไทยภูเขานิยมปลูกกันมาก ลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับพริกชี้หนู แต่ผลจะสั้นกว่า เป็นพริกที่มีความเผ็ดมากและมีกลิ่นหอม นิยมนำมาใช้ทำพริกคอง พริกป่น ซอสพริก พริกเผา และน้ำจิ้มต่าง ๆ พันธุ์พริกกะเหรียงมี 2 ชนิด คือ ชนิดผลเล็กและชนิดผลใหญ่ ชนิดผลเล็กเมื่อผลยังอ่อนอยู่จะมีสีเขียวเข้ม เมื่อผลแก่จัดหรือสุกจะมีสีแดง ส่วนชนิดผลใหญ่ขณะผลยังอ่อนจะมีสีเขียวอมเหลืองอ่อน เมื่อผลเริ่มสุกจะเปลี่ยนเป็นสีส้ม แต่เมื่อสุกเต็มที่จะมีสีแดงเข้มสดใสและเป็นมัน

พริกกะเหรียงมีความทนทานต่อสภาพแวดล้อมและโรคแมลงได้ดี ให้ผลผลิตสูงและให้ผลผลิตติดต่อกันเป็นระยะเวลาสั้น 1-2 ปี มีการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้ดีในพื้นที่ที่มีการระบายน้ำดี ลักษณะดินเป็นดินลูกรัง หากเป็นพื้นที่เนินหรือไหล่เขาจะยิ่งดี แต่ควรปลูกในช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคม - มิถุนายนของทุกปี เพราะหากเลยช่วงเวลาดังกล่าวไปแล้วจะให้ผลผลิตลดลง

**พริกหยวก** เป็นพริกที่ปลูกกันมานานแล้ว ลำต้นมีลักษณะเป็นพุ่มเตี้ย สูงประมาณ 1-1.5 ฟุต ใบเป็นใบเดี่ยว ปลายใบแหลมคล้ายรูปหอกหรือหัวใจ แผ่นใบเรียบ ดอกเป็นดอกเดี่ยว ดอกห้อยลง กลีบดอกมีสีขาวแต่ฐานของกลีบมีสีม่วง กลีบดอกมี 6 กลีบ เกสรตัวผู้มี 6 ชั่นอยู่กับจำนวนของกลีบดอก อับเรณูมีสีขาวปนน้ำเงิน เกสรตัวเมียมีสีเหลืองปนเขียวอ่อน

ลักษณะของผลโคนใหญ่ปลายเรียว ผลห้อยลงพื้น ผลยาวประมาณ 6-10 เซนติเมตร ก้านผลยาว 1.5 เซนติเมตร ผลอ่อนมีสีเขียวอมเหลือง เมื่อผลแก่จะเปลี่ยนเป็นสีแดงอมส้ม มีเมล็ดน้อย มีกลิ่นฉุน และรสเผ็ดน้อย อายุการเก็บเกี่ยวนับจากวันงอกจนถึงวันเก็บเกี่ยวผลคือประมาณ 90-120 วัน ซึ่งพันธุ์ที่ใช้ปลูกส่วนมากเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกกันมานาน ส่วนพันธุ์อื่นๆ ได้แก่ พันธุ์บางบัวทอง พันธุ์ฮังการีเย็น เยลโล่ แวก ฮอท (Hungarian Yellow Wax Hot) เป็นต้น

**พริกยักษ์** ลำต้นมีลักษณะเป็นพุ่มเตี้ย ลำต้นตั้งตรง สูงประมาณ 1-1.5 ฟุต ปลายใบแหลมคล้ายรูปหัวใจ แผ่นใบเรียบ ดอกเกิดจากตามซอกใบ ดอกเป็นดอกเดี่ยว ดอกห้อยลง ดอกมีขนาดใหญ่ กลีบดอกสีขาว กลีบดอกมี 6 กลีบ ปลายกลีบไม่แหลมแต่จะหยักเว้าลงเล็กน้อย โคนกลีบเชื่อมติดกันเล็กน้อย ปลายกลีบแยกออกจากกัน เกสรตัวผู้มี 6 ชั่นอยู่กับจำนวนของกลีบดอก อับเรณูมีสีขาวปนน้ำเงิน เกสรตัวเมียมีสีเหลือง

ลักษณะผลใหญ่ ป้อมสั้น คล้ายลูกแอปเปิ้ล ผลยาวประมาณ 10-12 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6-8 เซนติเมตร ผิวเป็นร่อง เนื้อผลหนา มีเมล็ดน้อย ผลอ่อนมีสีเขียว ผลสุกมีสีแดง ก้านผลยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร รสชาติค่อนข้างหวาน กรอบและไม่เผ็ด เนื่องจากมีค่าความเผ็ดเป็น 0 สโควิลล์ (Scoville) จึงถูกเรียกว่า พริกหวาน (Sweet pepper) นิยมนำมารับประทานเป็นผักสด เช่น สลัด หรือใช้ผัดกับเนื้อสัตว์ และมักใช้ประดับตกแต่งอาหารให้สวยงาม พริกยักษ์มีอายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 60-80 วัน หลังจากย้ายกล้า

พันธุ์พริกยักษ์ที่ใช้ปลูกในประเทศไทยส่วนใหญ่จะนำเข้ามาจากต่างประเทศ ได้แก่ พันธุ์แคลิฟอร์เนีย วอนเดอร์ 300 (California Wonder 300) พันธุ์เบลล์ บอย ไฮบริด (Bell Boy Hybrid) พันธุ์วอนเดอร์ เบล ไฮบริด (Wonder Bell Hybrid) พันธุ์บลูสตาร์ ไฮบริด (Blue Star Hybrid) เป็นต้น

### **พันธุ์พริกและลักษณะประจำพันธุ์**

พันธุ์พริกที่นิยมปลูกเป็นการค้าในประเทศไทย ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ของพริกชี้หนุผลใหญ่ และพริกชี้ฟ้า เพราะเป็นพริกที่ตลาดมีความต้องการสูงทั้งในรูปของพริกสดและพริกแห้ง ส่วนพริกอื่นๆ ก็มีปลูกเช่นกัน แต่มีปริมาณน้อย สำหรับลักษณะประจำพันธุ์ของพริกบางพันธุ์ มีดังนี้

**พันธุ์ห้วยสีทน** เป็นพริกชี้หนุผลใหญ่ที่ได้รับการรับรองพันธุ์จากสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2522 โดยการปรับปรุงพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์มาจาก พริกจินดา เป็นพันธุ์ที่กรมวิชาการเกษตรแนะนำให้ปลูก เพราะสามารถปลูกได้เกือบทุก สภาพแวดล้อมของประเทศไทยและทนต่อสภาพอากาศแห้งแล้งได้ดี

ลักษณะทรงต้นเป็นรูปตัว (V) ต้นที่สมบูรณ์จะมีการแตกกิ่งที่โคนต้นมากประมาณ 3-5 กิ่ง จนทำให้มีลักษณะเหมือนการแตกกอของต้นข้าว เริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุ 5 เดือนขึ้นไป โดยจะมีความสูงประมาณ 150-160 เซนติเมตร ทรงพุ่มกว้าง 80 เซนติเมตร ใบค่อนข้างเล็ก รูปร่างของใบ เป็นรูปหอก แต่ในขณะที่ต้นยังอ่อนอยู่ ใบจะมีขนาดใหญ่กว่าปกติ เมื่อติดผลแล้วใบจะมีขนาดเล็ก ลง ใบมีสีเขียวถึงเขียวเข้ม ใบเรียบไม่มีคลื่น มีขนบ้างเล็กน้อย อายุการออกดอกประมาณ 60 วัน หลังย้ายกล้า กลีบดอกมีสีขาว เกสรตัวผู้มีสีน้ำตาลเงินม่วง ดอกมักห้อยลง

ผลออกที่ข้อ 1-2 ผล ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีแดงจัด ผลชี้ขึ้น ก้านผลยาวเท่ากับความ ยาวของผล ผลเป็นรูปกรวย โคนใหญ่แล้วเรียวไปหาปลาย ปลายผลแหลม ขนาดของผลยาว 3-5 เซนติเมตร ผลค่อนข้างอ้วนปานกลาง ความยาวของรอกประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของผล ผล สดมีกลิ่นฉุน เม็ดปานกลาง อายุการเก็บเกี่ยวผลพริกสดประมาณ 90-100 วันหลังย้ายกล้า ให้ ผลผลิตสูงประมาณ 1,000-2,500 กิโลกรัม / ไร่

พริกพันธุ์ห้วยสีทน เหมาะที่จะใช้บริโภคได้ทั้งในรูปของพริกสดและพริกแห้ง โดยเฉพาะ ในรูปพริกแห้งตลาดต่างประเทศมีความต้องการมาก ผลพริกสด 1 กิโลกรัม เมื่อนำมาทำพริกแห้ง จะได้ประมาณ 0.43 กิโลกรัม เมื่อดากแห้งจะมีสีแดงเข้มเป็นมัน เหยียดตรง ผิวเรียบ เป็นพริกที่มี รสเผ็ดจัดทั้งผลสดและผลแห้ง

**พันธุ์หัวเรือ** เป็นพริกชี้หนุผลใหญ่ เป็นพันธุ์พื้นเมืองของตำบลหัวเรือ อำเภอเมือง จังหวัด อุบลราชธานี นิยมปลูกกันมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะที่จังหวัดอุบลราชธานีจะ ปลูกพริกพันธุ์หัวเรือกันมาก

ลักษณะลำต้นตั้งตรง แตกกิ่งปานกลาง ลำต้นมีสีเขียวกับมีสายยาวเป็นทางสีม่วง ลำต้น เป็นรูปทรงกระบอก มีขนที่ลำต้นประปราย ทรงพุ่มมีขนาดค่อนข้างสูงและมีลักษณะใกล้เคียงกับ พันธุ์ห้วยสีทน 1 ลักษณะของใบเป็นรูปหอก ใบกว้าง 4-5 เซนติเมตร ยาว 8-12 เซนติเมตร ก้านใบ ยาว 5-7 เซนติเมตร ใบมีสีเขียว ขอบของแผ่นใบเป็นคลื่น ใบไม่มีขน ดอกมีสีขาว โดยมีสีม่วงที่โคน กลีบดอก

การติดผลค่อนข้างดก ผลมีขนาดใหญ่และยาวกว่าพันธุ์ห้วยสีทน 1 คือ ขนาดของผลยาว ประมาณ 4-6 เซนติเมตร ผลชี้ขึ้น ลักษณะผลเรียวยาว ผลอ่อนมีสีเขียวจนถึงสีเขียวเข้ม อาจมีปื้น สีม่วงที่ผล ผลแก่มีสีแดงเข้ม ผิวผลย่นปานกลาง ก้านผลยาวประมาณ 3-4 เซนติเมตร ความยาว

ของรกรประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของผล มีกลิ่นหอม มีรสเผ็ด เนื้อมาก เมล็ดน้อย ผลอ่อนแอ ต่อโรคกุ้งแห้ง

พริกพันธุ์หัวเรือเป็นพันธุ์ที่ปลูกง่าย เริ่มเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุ 90 วัน แต่โดยเฉลี่ยอายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 102 วันหลังย้ายกล้า สามารถเก็บเกี่ยวได้จนถึงอายุ 7-8 เดือน ให้ผลผลิตสูง คือ ประมาณ 3,400 – 5,800 กิโลกรัม/ไร่ น้ำหนักผลสดโดยประมาณ 570 ผล/กิโลกรัม เมื่อนำไปตากแห้งจะได้ประมาณ 0.30-0.36 กิโลกรัมต่อน้ำหนักผลพริกสด 1 กิโลกรัม

พันธุ์พริกขี้หนูเลย เป็นพริกขี้หนูผลใหญ่ เป็นพันธุ์การค้าที่ปลูกได้ทั้งฤดูฝนและฤดูหนาว แต่นิยมปลูกในสภาพไร่ช่วงฤดูฝนในเขตจังหวัดเลย

ลักษณะต้นตั้งตรง ลำต้นมีสีเขียวกับมีลายขาวเป็นทางสีเหลือง ลำต้นเป็นรูปทรงกระบอก เป็นเหลี่ยม กิ่งมี 5 เหลี่ยม มีขนที่ลำต้นหนาแน่น ความสูงของต้นสูงมากกว่า 100 เซนติเมตร ความสูงของต้นเมื่อเกิดดอกแรกคือประมาณ 70 เซนติเมตร ส่วนความสูงของต้นเมื่อโตเต็มที่หรือระยะสุดท้ายของการเก็บเกี่ยวสูงประมาณ 109 เซนติเมตร การแตกกิ่งปานกลาง โดยมีกิ่งแขนงประมาณ 13 กิ่ง/ต้น ขนาดของทรงพุ่มประมาณ 81 เซนติเมตร ใบมีสีเขียว ใบมีรูปร่างคล้ายสามเหลี่ยม ขอบของแผ่นใบเป็นคลื่น ใบมีขนหนาแน่น ใบแก่ยาวประมาณ 7-10 เซนติเมตร กว้างประมาณ 5-7 เซนติเมตร อายุการเกิดดอกแรกคือประมาณ 47 วัน หลังออก กลีบดอกมีสีเขียว-เหลือง

การติดผลปานกลาง ผลรีขึ้น ไม่มีจุดสีม่วงที่ผล ผลอ่อนมีสีเขียวอ่อน ผลแก่มีสีเหลืองส้ม ผลยาวประมาณ 60 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางของผลประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร จำนวนผลต่อกิโลกรัมคือประมาณ 527 ผล ก้านผลยาวประมาณ 2.5 เซนติเมตร ส่วนฐานของผลมีรูปมน ไม่มีคอคอดที่ฐานของผล ปลายผลแหลม ผลมีลักษณะงอ ผิวของผลมีลักษณะขนมาก ความยาวของรกรประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของผล ผลสดมีกลิ่นเหม็นเขียว มีรสเผ็ดมาก อายุการเก็บเกี่ยวผลดิบประมาณ 61-90 วัน อายุการเก็บเกี่ยวผลสุกประมาณ 90-120 วันหลังออก

พันธุ์พริกข่อ มข. เป็นพริกขี้หนูผลใหญ่ที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์โดยคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีลักษณะทรงต้นค่อนข้างเตี้ย มีความสูงประมาณ 40 เซนติเมตร ความกว้างของทรงพุ่มประมาณ 50 เซนติเมตร เริ่มออกดอกหลังจากย้ายกล้า ประมาณ 50-60 วัน และผลสุกครั้งแรกเมื่ออายุประมาณ 90-95 วัน

คุณลักษณะที่ดีของพริกพันธุ์ข่อ มข. ก็คือ ผลจะออกเป็นช่อ ปลายผลชี้ขึ้น ผลสุกแก่เป็นรุ่น ๆ ทำให้สะดวกและง่ายต่อการเก็บเกี่ยว ค่อนข้างทนทานต่อโรขาว ผลมีขนาดและสีใกล้เคียงกับพันธุ์หัวเรือสีทึบ และพันธุ์หัวเรือซึ่งเป็นพันธุ์ที่เป็นที่นิยมของตลาด ขนาดของผลยาวประมาณ 5-6

เซนติเมตร น้ำหนักผลสดประมาณ 350-400 กรัม/ต้น น้ำหนักผลแห้งประมาณ 80-100 กรัม/ต้น อัตราส่วนน้ำหนักผลสดต่อน้ำหนักผลแห้ง คือ ประมาณ 4:1



พริกจินดา



พริกหัวเรือ



พริกหัวยี่สิบ

**พันธุ์จินดา** มีเกษตรกรในบางท้องที่เรียกพริกพันธุ์จินดาว่า พริกเกษตร เป็นพริกชี้หนุที่มี ลำต้นสูงประมาณ 1.50 เมตร ลำต้นมีสีเขียวและมีลายยาวเป็นทางสีม่วง ที่ลำต้นมีขนประปราย มีการแตกกิ่งประมาณ 3-5 กิ่ง ใบมีสีเขียวเข้ม รูปร่างของใบเป็นรูปหอก ขอบของแผ่นใบเป็นคลื่น ใบมีขนปานกลาง ใบแก่ยาวประมาณ 5-10 เซนติเมตร กว้างประมาณ 3-4 เซนติเมตร อายุการเกิดดอกแรกประมาณ 44 วันหลังเมล็ดงอก กลีบดอกมีสีขาว

ผลมีขนาดเล็กเรียวยาว ผลยาวประมาณ 4.5 เซนติเมตร กว้าง 0.7 เซนติเมตร ผลชี้ขึ้นเป็น ส่วนมาก ผลอ่อนมีสีเขียวเข้ม ผลสุกมีสีแดงเข้ม ฐานผลเป็นรูปมน ปลายผลแหลมและงอ ผิวผลย่น ปานกลาง ก้านผลยาวประมาณ 2.5 เซนติเมตร ความยาวของรอกประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของผล ผลใช้ได้ทั้งผลสดและผลแห้ง เมื่อทำพริกแห้งแล้วจะได้ผลพริกที่มีสีแดงเข้ม เป็นมัน กรอบ ตำหรือบดละเอียดได้ง่าย ผลเหยียดตรง ผิวเรียบ ก้านผลสีดำ มีรสเผ็ดจัด มีจำนวนเมล็ดมาก น้ำหนักมาก และทนทานต่อโรค อายุการเก็บเกี่ยวผลแก่ประมาณ 61-90 วันหลังเมล็ดงอก อายุการเก็บเกี่ยวผลสุกประมาณ 91-120 วัน หลังเมล็ดงอก

สำหรับพริกพันธุ์จินดาที่ผลิตเพื่อส่งออกนั้นจะต้องมีลักษณะดังนี้ คือ มีสีเขียวล้วนหรือแดงล้วน ความยาวจากโคนผลถึงปลายผล 3 เซนติเมตร เนื้อหนา มีก้านผล เมล็ดไม่โผล่ ผิวเรียบมัน สด และไม่มีแมลงทำลาย

**พันธุ์จินดายอดสน** เป็นพริกชี้หนุสวนพันธุ์ท้องถิ่น สามารถใช้บริโภคได้ทั้งผลสดและผลตากแห้ง ลักษณะลำต้นตั้งตรง ความสูงของต้นเมื่อเกิดดอกแรกประมาณ 50 เซนติเมตร ส่วนความสูงของลำต้นเมื่อโตเต็มที่หรือระยะสุดท้ายของการเก็บเกี่ยวประมาณ 100 เซนติเมตร ลำต้นมีสีเขียวและมีขนประปราย มีการแตกกิ่งดี มีข้อถี่ จึงให้ผลดก ใบมีสีเขียวเข้ม ใบเป็นรูปหอก ขอบของแผ่นใบเป็นคลื่น ใบมีขนประปราย ใบแก่ยาวประมาณ 5-10 เซนติเมตร กว้างประมาณ 3-4 เซนติเมตร กลีบดอกมีสีขาว

ติดผลดก ผลชี้ขึ้น ผลมีขนาดเล็กเรียวยาว ผลยาวประมาณ 4.5 เซนติเมตร ความกว้างของผลน้อยกว่าพันธุ์จินดา ก้านผลออกสีน้ำตาล ก้านผลยาวประมาณ 3.5 เซนติเมตร ไม่มีจุดสีม่วง

ที่ผล ผลอ่อนมีสีเขียวอ่อน ผลแก่มีสีเขียวเข้ม ฐานของผลเป็นรูปมน ปลายผลแหลม ผลมีลักษณะอ ผิวผลขุ่นปานกลาง เนื้อหนา น้ำหนักดี มีเมล็ดมาก ความยาวของรกประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของผล ผลสดมีกลิ่นเหม็นเขียว มีความเผ็ดมาก เมื่อนำไปตากแห้งจะได้พริกแห้งสีแดงสด น้ำหนักพริกสด 10 กิโลกรัม เมื่อทำเป็นพริกแห้งจะได้ 3.5 กิโลกรัม

**พันธุ์พิจิตร 1** เป็นพริกชี้ฟ้าลูกผสม ปรับปรุงพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์โดยศูนย์วิจัยพืชสวนพิจิตร และกรมวิชาการเกษตร ได้พิจารณาให้เป็นพันธุ์รับรองเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2540 เป็นพริกที่มีผลขนาดใหญ่ ใช้บริโภคได้ทั้งผลสดและแห้ง แต่นิยมทำพริกแห้ง สามารถปลูกได้ทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ซึ่งมีดินร่วนหรือร่วนปนทราย ไม่เป็นพื้นที่ซึ่งมีดินเหนียวจัด มีการระบายน้ำดี สามารถปลูกได้ทั้งในฤดูฝนและฤดูแล้ง

ลำต้นมีสีเขียว ข้อของลำต้นมีสีม่วง ลำต้นสูง 117 เซนติเมตร ความกว้างของทรงพุ่ม 104 เซนติเมตร ใบมีสีเขียว รูปร่างของใบเป็นแบบรูปหอกยาว ใบยาว 10.4 เซนติเมตร กว้าง 3.7 เซนติเมตร กลีบดอกมีสีขาว ผลอ่อนมีสีเขียว ผลสุกและผลแห้งมีสีแดง ขนาดของผลยาว 11 เซนติเมตร กว้าง 2 เซนติเมตร ความหนาของเนื้อผลสด 1.16 มิลลิเมตร ความหนาของเนื้อผลแห้ง 0.25 มิลลิเมตร ผิวพริกแห้งค่อนข้างเรียบ เมล็ดมีสีเหลือง อัตราส่วนของพริกสดต่อพริกแห้งเท่ากับ 4.5 ต่อ 1

พริกชี้ฟ้าพันธุ์พิจิตร 1 ให้ผลตก เก็บเกี่ยวได้เร็ว เก็บเกี่ยวผลผลิตครั้งแรกได้เมื่ออายุ 78 วัน และเก็บเกี่ยวผลผลิตครั้งสุดท้าย เมื่ออายุ 150 วันหลังปลูก ให้ผลผลิตพริกแห้งประมาณ 378 กิโลกรัม/ไร่ เป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตพริกแห้งมีคุณภาพดีตรงกับความต้องการของตลาด คือ เมื่อเป็นพริกแห้งจะมีผิวค่อนข้างเรียบเป็นมัน ใช้เวลาตากแห้งเพื่อทำพริกแห้งประมาณ 3-7 วัน

ข้อจำกัดของพริกชี้ฟ้าพันธุ์พิจิตร 1 ก็คือ ไม่ต้านทานโรคกุ้งแห้ง หรือโรคแอนแทรกโนส ดังนั้นในการปลูกช่วงฤดูฝนถ้าเกิดฝนตกติดต่อกันหลายวัน ควรฉีดพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดโรคกุ้งแห้งหรือแอนแทรกโนสที่เกิดกับผลพริกด้วย

**พันธุ์จินดาลาดหญ้า** เป็นพันธุ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับพริกพันธุ์จินดาขอดสน แต่ผลมีขนาดเล็กกว่า คือ ผลยาวประมาณ 3.7 เซนติเมตร ผลมีลักษณะเรียวยาว เนื้อหนา เมื่อนำไปทำพริกแห้งจะได้พริกแห้งสีแดงสดออกส้ม ก้านผลออกสีน้ำตาล ก้านผลยาวประมาณ 3 เซนติเมตร

**พริกสร้อย** ลักษณะประจำพันธุ์ของพริกสร้อย คือ ลักษณะผลจะชี้ลงเป็นส่วนใหญ่ ผลดิบมีสีเขียวแก่ ผลสุกมีสีแดงเข้ม มีเนื้อมาก นิยมใช้ทำเป็นพริกแห้ง เนื่องจากมีสีสวยและตากให้แห้งได้เร็ว ส่วนผลสดจะนำไปใช้ทำน้ำพริก เพราะมีความเผ็ดน้อย

**พริกนิ้วมือนาง** ลักษณะประจำพันธุ์ของพริกนิ้วมือนาง คือ ผลจะชี้ลงเป็นส่วนมาก มีผลชี้ขึ้นเป็นส่วนน้อย ผลดิบมีสีขาวหรือเขียวอ่อน เมื่อแก่จะมีสีเขียวเข้มและเปลี่ยนเป็นสีส้มแดงในที่สุด



แกนมีขนาดเล็ก มีเมล็ดน้อย เมื่อดากจนแห้งแล้วผลจะแบน สีซีด และปริมาตรของผลจะลดลงครั้งหนึ่ง ส่วนข้อเสียบของพริกนี้ว่ามีอนาง ก็คือ ไม่ทนต่อโรคกุ้งแห้งและหนอนเจาะผล

**พริกขลบุรี** ลักษณะลำต้นมีข้อห่าง ๆ ขนาดของผลจะยาวและใหญ่กว่าพริกจินดาออกสน ความยาวของผลประมาณ 7 เซนติเมตร กว้างประมาณ 0.8 เซนติเมตร เนื้อบาง มีเมล็ดน้อย ก้านผลสั้น เมื่อทำพริกแห้งจะได้พริกแห้งสีแดงเข้มและมักมีรอยดำงขาวที่ผล น้ำหนักผลสด 10 กิโลกรัม สามารถทำพริกแห้งได้ 3 กิโลกรัม

**พันธุ์บางช้าง** เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีลักษณะลำต้นค่อนข้างเตี้ย ใบหนาใหญ่และมีสีเขียวอ่อน ผลใหญ่ยาวเรียว ผลซึ่งติดกิน ผิวผลขรุขระ ผลอ่อนจะมีสีเขียวอ่อน ผลสุกจะมีสีแดงเข้ม เมื่อนำผลไปตากแห้งผิวจะข่นมาก

### สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการปลูกพริก

พื้นที่ปลูกพริกเป็นการค้าต้องเป็นที่ๆ ได้รับแสงตลอดวัน ยกเว้นพริกชี้หนุสวน ควรปลูกในที่ที่มีการพรางแสง เป็นที่ราบ ระบายน้ำได้ดี ถ้าจำเป็นต้องปลูกซ้ำในพื้นที่เดิมควร ได้มีการปลูกพืชตระกูลถั่วหมุนเวียนด้วย เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ปอเทือง

พริกสามารถปลูกได้ในดินแทบทุกชนิด แต่จะเจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย มีอินทรีย์วัตถุสูง มีการระบายอากาศดี มีการระบายน้ำได้ดี เพราะพริกไม่ชอบสภาพที่มีน้ำขังและ สามารถเก็บความชื้นได้พอเหมาะ ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ของดินอยู่ระหว่าง 6.0-6.8 หากดินเป็นกรดจัดควรใส่ปูนขาวเพื่อปรับให้เป็นกรดอ่อน ๆ เพราะถ้าดินเป็นกรดมีระดับ pH 5-6 พริกจะติดผลได้เพียง 40-50 เปอร์เซ็นต์เท่านั้น ส่วนดินที่เหนียวจัดระบายน้ำไม่ดีนั้น ปรับปรุงโดยใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักให้มากกว่าปกติ

พริกเป็นพืชเขตร้อนหรือกึ่งเขตร้อน ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ตั้งแต่ระดับน้ำทะเลจนถึงระยะ 1,500 เมตร เหนือจากระดับน้ำทะเล ต้องการน้ำฝนประมาณปีละ 600-1,000 มิลลิเมตร ขณะเดียวกันพริกก็สามารถทนความแห้งแล้งได้ดีพอสมควร ไม่ชอบสภาพที่มีน้ำขังเพราะจะทำให้ต้นพริกให้ผลผลิตต่ำและด้อยคุณภาพ และมีปัญหาเรื่องโรครบกวน และถ้ามีน้ำขังและเกินกว่า 24 ชั่วโมง อาจทำให้พริกตายได้ ดังนั้นต้องระวังเรื่องการระบายน้ำในแปลงปลูกอย่าให้น้ำท่วมขัง

แม้พริกจะสามารถทนแล้งได้ดีพอสมควรก็ตาม แต่ถ้าปลูกพริกในที่ที่มีฝนน้อยเกินไป ก็จะมีผลกระทบต่อกรเจริญเติบโตและทำให้ผลผลิตลดน้อยลงด้วย เพราะฉะนั้นในขณะที่พริกเจริญเติบโตควรให้พริกได้รับน้ำหรือน้ำฝนประมาณ 100 มิลลิเมตรต่อเดือน ในเขตชลประทานหรือการปลูกพริกในสภาพสวนสามารถปลูกพริกได้ตลอดปี แต่การปลูกพริกเพื่อทำพริกแห้งต้อง

กำหนดระยะเวลาให้เก็บผลได้ในช่วงฤดูแล้ง เพื่อสะดวกในการตากพริก สำหรับพื้นที่นอกเขตชลประทานควรปลูกในช่วงฤดูฝนดีที่สุด

อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพริกเผ็ด คือ ประมาณ 21-35 องศาเซลเซียส สำหรับพริกหวานประมาณ 21-25 องศาเซลเซียส ถ้าอุณหภูมิสูงเกินกว่า 35 องศาเซลเซียส อาจจะทำให้ดอกร่วงและติดผลต่ำ ส่วนพริกชี้หูสวนถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส จะทำให้การเจริญเติบโตชะงักและติดเมล็ดน้อยลง อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการงอกของเมล็ดอยู่ระหว่าง 30-35 องศาเซลเซียส พริกสามารถปลูกและเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน ไม่ทนต่ออากาศหนาวจัด เจริญเติบโตได้ดีที่ระดับอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส การติดผลจะต่ำลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น หรือความชื้นในดินและอากาศต่ำ พริกหวานหรือพริกยักษ์พันธุ์ต่าง ๆ จะติดดอกได้เร็วหรือดีในสภาพที่อุณหภูมิช่วงกลางคืนสูงกว่าปกติ และถ้าอุณหภูมิในช่วงกลางคืนค่อนข้างต่ำ พริกจะติดเมล็ดน้อย ระดับอุณหภูมิในช่วงกลางคืนที่เหมาะสมควรอยู่ประมาณ 25 องศาเซลเซียส ดังนั้น พริกที่ปลูกในช่วงฤดูร้อนจะให้ผลที่มีเมล็ดมากกว่าช่วงที่มีอากาศหนาวเย็น

พริกเป็นพืชวันสั้น แต่การปลูกพริกในประเทศไทยผลกระทบของช่วงแสงที่มีผลต่อการออกดอกของพริกมีน้อยมาก เพราะโอกาสที่ช่วงแสงจะยาวเกินกว่า 12 ชั่วโมงต่อวันนั้นมีน้อยมาก ซึ่งส่วนใหญ่แล้วช่วงแสงในประเทศไทยจะต่อกว่า 12 ชั่วโมงต่อวัน

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากพริกเป็นพืชผักที่ตอบสนองต่อการพรางแสง หากปลูกพริกภายใต้สภาพแวดล้อมที่มีการพรางแสงที่เหมาะสมจะสามารถเพิ่มปริมาณและคุณภาพผลผลิตได้ โดยเฉพาะพริกชี้หูสวน ดังนั้น หากมีการพรางแสงจะช่วยเพิ่มผลผลิตพริกชี้หูสวนได้ และการพรางแสงด้วยตาข่ายพรางแสงสีดำ 25 เปอร์เซ็นต์ จะให้ผลผลิตสูงสุด (วิลาวัณย์, 2542)

## การปลูกพริกในประเทศไทย

เนื่องจากสภาพพื้นที่และสภาพแวดล้อมบริเวณพื้นที่ปลูกในแต่ละท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกัน จึงทำให้สภาพการปลูกพริกของเกษตรกรแตกต่างกัน ซึ่งสภาพการปลูกพริกในประเทศไทยสามารถแบ่งตามสภาพการเพาะปลูกได้ 2 ลักษณะด้วยกัน คือ การปลูกพริกในสภาพไร่ และการปลูกพริกในสภาพสวน

1. การปลูกพริกในสภาพไร่ นับเป็นแหล่งผลิตพริกส่วนใหญ่ของประเทศ เหตุที่จำเป็นต้องปลูกพริกในสภาพไร่ก็เพราะขาดแหล่งน้ำ การปลูกจะต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ดังนั้นพันธุ์ที่ใช้ปลูกนิยมใช้พันธุ์ที่ทนแล้ง เกษตรกรมักใช้ปุ๋ยและสารเร่งการเจริญเติบโตในปริมาณที่จำกัด แต่ขนาดพื้นที่ที่เกษตรกรปลูกพริกนั้นจะมีขนาดใหญ่กว่าการปลูกในสภาพสวน ด้วยสาเหตุ

ที่มีขีดจำกัดหลายประการดังที่กล่าวมาแล้วนี้ จึงส่งผลทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่สามารถควบคุมปริมาณผลผลิตและคุณภาพของผลผลิตให้สม่ำเสมอได้

2. การปลูกพริกในสภาพสวน เป็นแหล่งที่มีการควบคุมระยะเวลาปลูก ลักษณะผลผลิตและปริมาณการผลิตได้ค่อนข้างดี ทั้งนี้เพราะว่าการปลูกในสภาพสวนสามารถควบคุมระดับน้ำและวิธีการให้น้ำได้อย่างเหมาะสม เกษตรกรใช้ปุ๋ยเคมีในปริมาณค่อนข้างสูง มีลักษณะในการเขตกรรม แต่ค่าใช้จ่ายในด้านแรงงานมักจะสูงกว่าการปลูกในสภาพไร่

### การเพาะกล้าพริก

การปลูกพริกสามารถปลูกได้หลายวิธีด้วยกัน ได้แก่ การหว่านเมล็ด การหยอดเมล็ดลงหลุมปลูกโดยตรง แต่วิธีที่นิยมกันมากคือ การเพาะกล้าก่อนปลูก แล้วจึงย้ายกล้าไปปลูกในแปลงหรืออาจจะย้ายกล้าเมื่อมีใบจริง 2-3 ใบลงในถุงพลาสติกขนาด 4 x 6 นิ้ว ก่อน จนกระทั่งเมื่อกล้ามีอายุได้ประมาณ 20 วัน หลังจากย้ายลงถุงหรือมีความสูงประมาณ 15 เซนติเมตร จึงย้ายปลูกลงแปลง การปลูกด้วยการย้ายกล้าจะมีเปอร์เซ็นต์การตายน้อยลง ได้ต้นกล้าที่แข็งแรง ใช้เมล็ดพันธุ์น้อยกว่าการปลูกลงแปลงโดยตรง สามารถลดต้นทุนค่าเมล็ดพันธุ์และการดูแลรักษาได้มาก นอกจากนี้การเพาะเมล็ดให้เป็นต้นกล้าก่อนนำไปปลูกยังเป็นการกระตุ้นการงอกให้เร็วขึ้นและมีความสม่ำเสมอมากขึ้น การเพาะกล้านั้นอาจเพาะลงในแปลงเพาะ ในกระบะเพาะ หรือในถุงเพาะก็ได้ โดยมีขั้นตอนดังนี้

การเตรียมดินเพาะกล้า พื้นที่เพาะกล้าพริกควรเป็นพื้นที่ที่ไม่เคยปลูกพืชตระกูลเดียวกับพริก เช่น ยาสูบ มะเขือ มะเขือเทศ และมันฝรั่งมาก่อน และดินบนแปลงเพาะกล้าควรเป็นดินร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี ถ้าแปลงเพาะกล้าเป็นดินทรายควรใส่ปูนขาวก่อนเตรียมแปลง ถ้าเป็นดินทรายที่ดอนและไม่เคยมีการเพาะปลูกพืชมาก่อน อาจจะมีปัญหาเรื่องไส้เดือนฝอย ซึ่งทำให้เกิดโรครากปม เพราะฉะนั้นควรได้ตรวจสอบดูให้แน่ใจเสียก่อน หากมีปัญหาดังกล่าวก็ไม่ควรใช้พื้นที่บริเวณนั้นเป็นแปลงเพาะกล้าพริก

แปลงเพาะกล้าพริกควรกว้างประมาณ 1-1.20 เมตร ส่วนความยาวตามความเหมาะสม ซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการและความสะดวกในการดูแลรักษา ขุดหรือไถพลิกดินให้ลึกประมาณ 15 เซนติเมตร ใส่ปูนขาวประมาณ 125 กรัม / ตารางเมตร หรือประมาณ 1 กระป๋องนม / ตารางเมตร ตากดินไว้ประมาณ 5-7 วัน ใส่ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกที่สลายตัวดีแล้วประมาณ 4-5 กิโลกรัมต่อเนื้อที่ 1 ตารางเมตร คลุกเคล้ากับดินให้เข้ากัน พรวนย่อยผิวหน้าดินให้ละเอียด ซึ่งการหว่านปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักก่อนพรวนดินก็เพื่อให้ดินร่วนโปร่ง ทำให้รากเจริญได้ดี ส่งผลให้ต้นกล้าสมบูรณ์แข็งแรง

และเพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดินในแปลงเพาะกล้า ควรใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 ในอัตราประมาณ 1 ช้อนแกงต่อน้ำที่ 1 ตารางเมตร พรวนคลุกเคล้าให้เข้ากับดิน เกือบหน้าดินให้เรียบ จึงพร้อมที่จะนำเมล็ดพริกมาเพาะ และที่สำคัญคือ บริเวณรอบ ๆ แปลงเพาะควรใช้สารเคมี เช่น ออลครินโรยเพื่อป้องกันมดหรือแมลงเข้าไปทำลายเมล็ดพันธุ์ก่อนที่เมล็ดจะงอก

ส่วนการเพาะกล้าพริกในกระบะเพาะ ให้ใช้ดินร่วนซุยผสมกับปุ๋ยคอกเก่าและละเอียดในอัตราส่วน 2 : 1 หากมีแกลบเผาสดี้ดำก็ให้นำมาผสมอีก 1 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วบรรจุลงในภาชนะปลูก

การเตรียมเมล็ดพันธุ์ เมล็ดพริกหนัก 1 กรัม จะมีจำนวนเมล็ดประมาณ 230-260 เมล็ด ในพื้นที่ปลูก 1 ไร่ จะใช้เมล็ดพันธุ์เพื่อเพาะกล้าประมาณ 100 กรัมหรือ 1 จีด ซึ่งเมื่อนำไปเพาะแล้วจะได้ต้นกล้าที่สมบูรณ์ประมาณ 5,000 ต้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเปอร์เซ็นต์ความงอกของเมล็ดด้วย ในพื้นที่ปลูก 1 ไร่ จะใช้ต้นกล้าประมาณ 3,200 – 3,500 ต้น

ในการเตรียมเมล็ดพันธุ์พริกนั้น ก่อนอื่นจะต้องเลือกพันธุ์ที่จะปลูกให้ตรงตามความต้องการของตลาดและมีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม เมล็ดพันธุ์ต้องมาจากแหล่งจำหน่ายที่เชื่อถือได้ เมล็ดพันธุ์ที่นำมาเพาะต้องมีเปอร์เซ็นต์ความงอกสูง และมีลักษณะตรงตามพันธุ์ เช่น ถ้าเป็นพริกพันธุ์ห้วยสีทัน 1 ควรมีผลสีแดงสม่ำเสมอ ขนาดของผลยาวประมาณ 3-5 เซนติเมตร มีรสเผ็ด เนื้อบาง ตากแห้งง่าย เป็นต้น

ก่อนนำเมล็ดไปเพาะจะต้องทำการคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่ไม่สมบูรณ์และเป็นโรคออก โดยนำเมล็ดพันธุ์ไปแช่น้ำสะอาด เมล็ดพันธุ์พริกที่เสียจะลอยน้ำจึงคัดทิ้ง จากนั้นนำเมล็ดพันธุ์มาแช่ในน้ำที่ผสมบนเลทและแคปแทนอย่างละ 6 กรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร เป็นเวลาประมาณ 30-60 นาที เพื่อกำจัดโรคที่อาจติดมากับเมล็ด จากนั้นนำเมล็ดพันธุ์มาล้างน้ำแล้วแช่น้ำอุ่นไว้ 1 คืน หลังจากนั้นใช้ผ้าหุ้มเมล็ดและเก็บไว้ในที่ร่มและชื้นประมาณ 2 วัน หรือจนกระทั่งเริ่มมีรากสีขาวงอกออกมาเพียงเล็กน้อย จึงนำไปเพาะในกระบะเพาะหรือในแปลงเพาะกล้าหรือในถุงเพาะกล้าที่ได้เตรียมไว้แล้ว



การเพาะกล้าพริกในถาดหลุม

การหว่านหรือหยอดเมล็ดพันธุ์ วิธีการนำเมล็ดพันธุ์พริกไปหว่านในแปลงเพาะหรือ กระบะเพาะนั้น จะต้องหว่านให้เมล็ดกระจายทั่วแปลงหรือกระบะเพาะที่ได้เตรียมไว้ แล้วหว่าน กลบเมล็ดด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักที่สลายตัวดีแล้ว หรือดินผสมละเอียด หรืออาจใช้วิธีโรยเมล็ด เป็นแถวตามแนวขวาง ความยาวของแปลง ให้แต่ละแถวห่างกันประมาณ 10-15 เซนติเมตร โดยทำ เป็นร่องลึกประมาณ 1 เซนติเมตร โรยเมล็ดลงในร่องให้เมล็ดห่างกันประมาณ 2.5 เซนติเมตร แล้วกลบด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก หรือดินผสมละเอียดบาง ๆ ส่วนการเพาะกล้าในถุงเพาะจะหยอด เมล็ดพันธุ์ลงละ 2-3 เมล็ด แล้วนำถุงไปวางไว้ในที่มีแดดรำไร

หลังจากนั้นคลุมด้วยฟางที่ใหม่หรือหญ้าแห้งที่สะอาดบาง ๆ เพื่อรักษาความชื้นของดิน และลดการระเหยของน้ำ ไม่ควรใช้เกลบคลุม แล้วรดน้ำให้ชุ่มและรดตามด้วยน้ำผสมสารเคมี ป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น แมนเซท-ดี หรือ ไคเทนเอ็ม-45 และผสมสารเคมีป้องกันกำจัดแมลง เช่น เซฟวิน 85 ลงไปด้วย เพื่อป้องกันมดกินเมล็ด

เมื่อต้นกล้าเริ่มงอกจึงค่อยๆ ดึงฟางออกทีละน้อย โดยอย่าให้กระทบกระเทือนต้นกล้า เมื่อต้นกล้าเริ่มมีใบจริง 2-3 ใบ หรืออายุประมาณ 15-20 วัน ควรทำการถอนแยกต้นกล้าที่อ่อนแอ ต้นที่เป็นโรค ต้นที่ไม่สมบูรณ์ หรือต้นที่ขึ้นเบียดกันแน่นเกินไปทิ้ง และควรถอนแยกจัดระยะต้น กล้าให้ห่างกันประมาณ 10 เซนติเมตร ทั้งนี้เพื่อไม่ให้ต้นกล้าแน่นเกินไปและจะทำให้ได้กล้าที่ เจริญเติบโตดี และแข็งแรง

การปฏิบัติดูแลรักษาต้นกล้า การให้น้ำบนแปลงเพาะกล้าในช่วงแรก ๆ ควรให้วัน 2 ครั้ง คือ เช้า และเย็น เมื่อต้นกล้าเริ่มเจริญแล้วอาจจะรดน้ำเพียงวันละครั้ง หรือ 2-3 วันต่อครั้ง และ เมื่อต้นกล้ามีใบจริง 2-3 ใบ ให้เอาฟางที่คลุมแปลงออก ในระยะที่ต้นกล้ากำลังเจริญเติบโตให้รด ด้วยปุ๋ยยูเรีย 1 ช้อนผสมน้ำ 20 ลิตร เพื่อให้ต้นกล้าเจริญเติบโตแข็งแรงขึ้น

นอกจากนี้ ในระหว่างเพาะกล้าควรฉีดพ่นด้วยสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราและแมลง ศัตรูพืชให้บ้าง เช่น ไคเทนเอ็ม-45 ผสมกับ เซฟวิน 85 หรือแลนเนท เพราะสามารถช่วยลดการ เกิดโรคหลังจากที่ย้ายกล้าลงแปลงปลูกได้มาก ทั้งนี้เนื่องจากต้นกล้าที่นำมาปลูกจะค่อนข้างปลอด เชื้อโรค ซึ่งจะส่งผลให้ต้นพริกมีความแข็งแรงมากขึ้น และควรให้ปุ๋ยน้ำทุก 7 วันด้วย จนกระทั่ง เมื่อต้นกล้ามีอายุได้ประมาณ 30-40 วัน หรือมีใบจริงประมาณ 5 ใบ ก็สามารถย้ายลงปลูกในแปลง ปลูกได้

## การปลูกพริก

ขั้นตอนการปลูกเป็นขั้นตอนที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและการให้ผลผลิตของพริกอย่างมาก นับตั้งแต่การเตรียมแปลงปลูก การเตรียมดินปลูก การใช้ระยะปลูกที่เหมาะสม วิธีการปลูก การย้ายต้นกล้า และฤดูปลูกที่เหมาะสม โดยผู้ปลูกจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อให้ต้นพริกมีการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตเป็นปกติ และตรงตามลักษณะประจำพันธุ์

การเตรียมแปลงปลูก แม้ว่าพริกจะถูกจัดเป็นพืชผสมตัวเองก็ตาม แต่เนื่องจากยังมีเปอร์เซ็นต์การผสมข้ามสูงถึง 36.8% (Odland and Porter, 1941) ดังนั้นถ้าจะปลูกพริกตั้งแต่ 2 พันธุ์ขึ้นไป ควรปลูกให้พริกแต่ละพันธุ์อยู่ห่างกันไม่น้อยกว่า 45 เมตร จึงจะได้พันธุ์ตามต้องการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการผลิตเมล็ดพันธุ์เพื่อใช้เป็นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ ควรใช้ระยะห่างระหว่างพันธุ์ไม่น้อยกว่า 360 เมตร สำหรับการเตรียมแปลงปลูกควรจะทำไปพร้อมๆกับการเพาะกล้า

ในการเตรียมแปลงเพื่อปลูกพริกนั้น จะมีความแตกต่างกันไปตามลักษณะของดินและวิธีการให้น้ำ จึงมีรูปแบบการเตรียมแปลงปลูกที่ต่างกัน ซึ่งพอสรุปได้เป็น 3 แบบด้วยกัน คือ

1. การเตรียมแปลงปลูกในสภาพดินเหนียว เป็นพื้นที่ที่มีระดับน้ำใต้ดินสูง จึงควรยกแปลงให้มีขนาดความกว้างประมาณ 4-6 เมตร ส่วนความยาวไม่จำกัด ขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ และมีร่องน้ำกว้างประมาณ 1 เมตร ลึกประมาณ 0.5-1 เมตร ซึ่งเหมาะสำหรับใช้เรือบรรทุกเครื่องสูบน้ำเข้าไปให้น้ำแก่พริกได้สะดวก หรือให้น้ำโดยใช้กระบวยตักน้ำรดก็ได้

2. การเตรียมแปลงปลูกในเขตชลประทาน การเตรียมแปลงปลูกโดยการยกแปลงปลูกให้สูงประมาณ 15 เซนติเมตร เป็นแบบลูกฟูก เพื่อป้องกันน้ำขังภายในแปลงและช่วยระบายน้ำในช่วงฤดูฝน ขนาดแปลงกว้างประมาณ 1-1.20 เมตร ความยาวขึ้นอยู่กับพื้นที่ โดยเว้นทางเดินระหว่างแปลง 1 เมตร ร่องน้ำลึก 25 เซนติเมตร โดยให้คูส่งน้ำอยู่ทางหัวแปลงและคูระบายน้ำอยู่ทางท้ายแปลง แล้วปรับระดับคูส่งน้ำระหว่างแปลงให้มีความลาดเทพอสมควร เพื่อความสะดวกในการให้น้ำ ปลูกเป็นแถวคู่ มีการให้น้ำแบบระบบน้ำหยดหรือใช้สายยางรด

3. การเตรียมแปลงปลูกในเขตอาศัยน้ำฝน การปลูกพริกในเขตอาศัยน้ำฝนนี้ไม่ต้องเตรียมอะไรมาก เพียงแต่พิจารณาเลือกพื้นที่ที่ระบายน้ำได้ดี หรือมีการขุดร่องระบายน้ำระหว่างแถว ถ้าต้องปลูกผ่านช่วงฤดูฝน แล้วทำการเตรียมดินปลูกได้เลย สำหรับการกำหนดแถวปลูกให้กำหนดเป็นแถวคู่ห่างกัน 1-1.20 เมตร

การเตรียมดินปลูก ในการเตรียมดินเพื่อปลูกพริกนั้น ถ้าพื้นที่ปลูกมีขนาดเล็กนิยมใช้จอบขุด แต่ถ้าพื้นที่ปลูกมีขนาดใหญ่ นิยมใช้รถแทรกเตอร์ในการเตรียมดิน เนื่องจากพริกเป็นพืชที่มีระบบรากลึกปานกลาง ดังนั้นควรไถหรือขุดดินให้ลึกประมาณ 25-30 เซนติเมตร แล้วตากดินทิ้ง

ไว้ประมาณ 7-10 วัน เพื่อให้แสงแดดช่วยกำจัดเชื้อโรคและไข่แมลงที่อาจยังอาศัยอยู่ในดินให้หมดหรือเหลือน้อยที่สุด ซึ่งเป็นวิธีการป้องกันกำจัดศัตรูพืชขั้นพื้นฐานที่ดีและประหยัดวิธีหนึ่ง

การเตรียมดินปลูกพริกควรให้ดินมีการระบายน้ำดี เพราะพริกไม่ชอบสภาพที่น้ำขังและควรเตรียมดินให้มีความอุดมสมบูรณ์มากที่สุด เพราะจะช่วยให้ต้นพริกเจริญเติบโตดีและมีความแข็งแรง ทนทานต่อการเข้าทำลายของเชื้อโรคและแมลงศัตรูพริกได้มากขึ้น ฉะนั้นจึงต้องทำการปรับปรุงบำรุงดินให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของต้นพริก โดยการปรับปรุงคุณสมบัติของดินทั้งในด้านกายภาพ ด้านเคมี และด้านชีวภาพไปพร้อมๆ กันจะดีที่สุด

1. การปรับปรุงดินด้านกายภาพ คุณสมบัติทางกายภาพของดิน หมายถึง คุณสมบัติที่อาจจะสังเกตหรือประเมินได้จากภายนอก โดยไม่จำเป็นต้องพิจารณาถึงส่วนประกอบทางเคมี ได้แก่ รูปทรงและขนาดอนุภาคของดิน สีของดิน การดูอุ้มน้ำ การซาบซึมน้ำ เป็นต้น ซึ่งคุณสมบัติทางกายภาพของดินบางประการที่มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของพืช ได้แก่ เนื้อดิน โครงสร้างของดิน อัตราการซาบซึมน้ำผ่านผิวดิน เป็นต้น

ดังนั้น การปรับปรุงดินด้านกายภาพก็คือ การช่วยทำให้ดินโปร่ง ร่วนซุย และมีการระบายน้ำที่ดี มีปริมาณอากาศในดินที่เพียงพอต่อการหายใจของรากพริกและสิ่งมีชีวิตต่างๆ ที่อาศัยอยู่ในดิน

ในการปรับปรุงคุณสมบัติทางกายภาพของดินให้ดีขึ้นและเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพริกนั้น วิธีที่ดีที่สุดก็คือ การใส่อินทรีย์วัตถุ ได้แก่ ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด เศษวัสดุที่เหลือใช้จากไร่นา และพวกอินทรีย์สารที่เป็นของเหลือใช้จากโรงงานอุตสาหกรรม เกษตร เช่น พวกกากตะกอนอ้อยจากโรงงานน้ำตาล เป็นต้น และการใส่ปุ๋ยอินทรีย์ยังเป็นการเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้กับดินอีกด้วย แต่ในการนำปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักมาใช้ นั้น จะต้องเป็นปุ๋ยที่อยู่ในสภาพซึ่งย่อยสลายตัวดีแล้ว และอุณหภูมิไม่สูง โดยเฉพาะปุ๋ยคอกจากโคและกระบือ ยิ่งจะต้องหมักให้ดีก่อนนำมาใช้ ทั้งนี้เพื่อเป็นการกำจัดแมลงศัตรูพืชที่อาจติดมา และเป็นการกำจัดเชื้อโรคและไข่ของแมลงที่อาจติดมากับเศษวัสดุพืชได้ โดยทำการใส่ปุ๋ยคอกในอัตรา 1,200-3,000 กิโลกรัม/ไร่ ทำการคลุกปุ๋ยคอกให้เข้ากับดิน และย่อยพรวนดินให้มีขนาดเล็กกลง แล้วใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 ในอัตรา 50 กิโลกรัม/ไร่

2. การปรับปรุงดินด้านเคมี การปรับปรุงคุณสมบัติทางเคมีของดินได้แก่ การปรับปรุงปฏิกิริยาความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของดินให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม เนื่องจากสภาพความเป็นกรดเป็นด่างของดินมีความสำคัญเป็นอย่างมากต่อการเจริญเติบโตของพริก ดินที่มีสภาพเป็นกรดมากๆ จะทำให้พริกไม่เจริญเติบโตเท่าที่ควร เนื่องจากดินที่เป็นกรดจะมีธาตุไนโตรเจน แคลเซียม แมกนีเซียม และโปแตสเซียมค่อนข้างต่ำ รวมทั้งระดับฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์จะถูกตรึงให้อยู่

ในรูปของเหล็กและอะลูมิเนียมฟอสเฟต ทำให้ฟริกดูคนำไปใช้ได้น้อย นอกจากนี้ดินที่มีสภาพเป็นกรดมาก ๆ จะส่งผลกระทบต่อกิจกรรมของจุลินทรีย์ในดินด้วย โดยเฉพาะพวกแบคทีเรียและราก จะทำงานได้เต็มประสิทธิภาพเมื่อปฏิกิริยาอินทรีย์เป็นกลาง หรือ pH 6.5-7.0 เมื่อกิจกรรมของจุลินทรีย์ดำเนินไปได้ดีปริมาณธาตุอาหารพืชในดินก็จะมีปริมาณสูงตามไปด้วย

ระดับ pH ของดินที่เหมาะสมต่อการปลูกพริกจะอยู่ในช่วงระหว่าง 6.0-6.8 หรือดินเป็นกรดอ่อน ๆ เพราะดินที่มีค่า pH ในระดับนี้ จะช่วยทำหาธาตุอาหารต่าง ๆ ของพืชที่อยู่ในรูปที่เป็นประโยชน์ต่อพริกมากขึ้น หรืออยู่ในสภาพที่พืชสามารถดูดน้ำเอาธาตุอาหารไปใช้ได้มากขึ้น ฉะนั้นถ้าดินมีค่า pH ต่ำ หรือเป็นกรดมาก ควรทำการปรับปรุงดินให้ดีขึ้น โดยการใช้ปูนชนิดต่าง ๆ เช่น หินปูนบด ปูนขาว ปูนมาร์ล ปูนโคลโลไมท์ เป็นต้น

สำหรับปริมาณการใช้ปูนของแต่ละพื้นที่จะแตกต่างกันตามคุณสมบัติทางเคมีของดินบริเวณนั้น จึงจำเป็นจะต้องนำดินไปวิเคราะห์หาค่าความต้องการปูนของดินเสียก่อน ก่อนที่จะทำการปรับปรุงดินแล้วใส่ปูนตามอัตราที่วิเคราะห์ได้ แต่โดยทั่วไป สภาพดินที่เป็นกรดจัดจะใส่ปูนขาวในอัตรา 200-400 กิโลกรัม/ไร่ ซึ่งการนำดินไปวิเคราะห์นี้นอกจากจะป้องกันการสิ้นเปลืองเงินไปโดยเปล่าประโยชน์แล้ว การใส่ปูนมากเกินไปจนทำให้ดินมีค่า pH สูงกว่า 7.0 จะเป็นอันตรายต่อพริกด้วย อีกทั้งการแก้ปัญหาดินที่เป็นกรดให้เป็นกลางจะกระทำได้ยากกว่า และสิ้นเปลืองเงินมากกว่าการแก้ปัญหาดินที่เป็นกรดให้เป็นกลาง ดังนั้นเกษตรกรจะต้องมีความเข้าใจและระมัดระวังในการใส่ปูนทุกครั้งด้วย โดยการใส่ปูนในปริมาณน้อยก่อนแล้วค่อย ๆ เพิ่มจะดีกว่า และหลังจากใส่ปูนปรับสภาพ pH ของดินแล้วจะต้องรอให้ปูนทำปฏิกิริยากับดินอย่างน้อย 15 วัน จึงจะใส่ปุ๋ยเคมีได้ ยกเว้นปุ๋ยแคลเซียมในตรงที่สามารถใส่ได้เลย

3. การปรับปรุงดินด้านชีวภาพ ในการปรับปรุงดินให้เหมาะสมต่อการปลูกพริกนั้น การปรับปรุงคุณสมบัติด้านชีวภาพของดินก็มีความจำเป็นมากเช่นเดียวกับการปรับคุณสมบัติด้านกายภาพและด้านเคมี เนื่องจากคุณสมบัติด้านชีวภาพของดิน ก็คือ สิ่งมีชีวิตต่าง ๆ ที่อยู่ในดิน ได้แก่ จุลินทรีย์ สัตว์ และพืช ซึ่งสิ่งมีชีวิตในแต่ละชนิดจะมีบทบาทสัมพันธ์กันอย่างไรก็ขึ้นอยู่กับดิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มของจุลินทรีย์ดินพบว่า เป็นกลุ่มที่มีบทบาทในการทำให้เกิดกระบวนการหรือกิจกรรมที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตของพืชมากที่สุด ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 5 ชนิดใหญ่ ๆ คือ แบคทีเรีย, เชื้อรา, แอคทีโนมัยซีต, สาหร่าย และ โปรโตซัว

ประโยชน์ของจุลินทรีย์ก็คือ ช่วยในการย่อยสลายเศษซากพืช ซากสัตว์ และทำให้ได้รับผลพลอยได้ต่าง ๆ สำหรับพืช นอกจากนี้จุลินทรีย์บางกลุ่มสามารถผลิตปุ๋ยหรือธาตุอาหารที่เป็นประโยชน์ให้กับพืชได้โดยตรง ซึ่งจุลินทรีย์ในกลุ่มนี้เรียกว่า ปุ๋ยชีวภาพหรือปุ๋ยจุลินทรีย์



เนื่องจากจุลินทรีย์นั้นว่ามีประโยชน์ต่อความอุดมสมบูรณ์ของดิน และการเจริญเติบโตของพืชมาก ดังนั้นวิธีการเพิ่มชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ในดินให้มีความหลากหลายที่เกษตรกรสามารถทำได้ง่าย ก็คือ การเพิ่มอินทรีย์วัตถุในดิน อันได้แก่ ซากพืช ซากสัตว์ และปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่าง ๆ เช่น ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก และปุ๋ยพืชผล เป็นต้น เนื่องจากอินทรีย์วัตถุเป็นแหล่งให้พลังงานที่จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตและการขยายพันธุ์เพิ่มปริมาณของจุลินทรีย์ นอกจากนี้การเพิ่มอินทรีย์ลงไปดินยังส่งผลช่วยควบคุมโรคพืชบางชนิดในดิน และช่วยในการแปรสภาพอาหารพืชในดินให้มีประโยชน์มากขึ้นด้วย

**ระยะปลูกและหลุมปลูก** การปลูกพริกในแปลงปลูกสามารถปลูกได้ทั้งแถวเดี่ยวและแถวคู่แล้วแต่สะดวก ส่วนระยะปลูกที่ใช้จะขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่และพันธุ์พริก ไม่ควรปลูกให้ห่างกันเกินไป เพราะจะได้จำนวนต้นต่อพื้นที่น้อย นั่นหมายถึงปริมาณผลผลิตต่อไร่ก็จะน้อยลงไปด้วย แต่ถ้าปลูกชิดกันเกินไปจะทำให้การปฏิบัติดูแลรักษาไม่ทั่วถึง ทำให้การป้องกันกำจัดโรคไม่ได้ผล

ระยะปลูกที่เหมาะสมสำหรับพริกชี้หนูและพริกชี้ฟ้าที่ปลูกในสภาพไร่ ไม่มีการยกแปลงประกอบด้วยเป็นพริกที่มีทรงพุ่มใหญ่ ถ้าปลูกเป็นแถวเดี่ยวควรใช้ระยะระหว่างแถว 100 เซนติเมตร ระยะระหว่างต้น 50 เซนติเมตร ส่วนการปลูกแบบยกแปลงนิยมปลูกเป็นแถวคู่ โดยใช้ระยะระหว่างแถวคู่ 120 เซนติเมตร ระยะระหว่างแถว 80 เซนติเมตร ระยะระหว่างต้น 50 เซนติเมตร ซึ่งการปลูกทั้ง 2 แบบในพื้นที่ 1 ไร่จะปลูกพริกได้ 3,200 ต้น ส่วนการปลูกพริกชี้ฟ้าเพื่อทำซอสพริก ควรปลูกเป็นแถวคู่ โดยใช้ระยะระหว่างแถว 50 เซนติเมตร ระยะระหว่างต้น 50 เซนติเมตร เว้นทางเดิน 1 เมตร และปลูกหลุมละ 2 ต้น จะให้ผลผลิตดีที่สุดใน

พริกหยวกควรปลูกโดยใช้ระยะระหว่างแถว 80 เซนติเมตร ระยะระหว่างต้น 50 เซนติเมตร ส่วนระยะปลูกที่เหมาะสมสำหรับพริกยักษ์ซึ่งเป็นพริกที่มีทรงพุ่มเล็ก การปลูกให้ใช้ระยะระหว่างแถว 60 เซนติเมตร ระยะระหว่างต้น 40 เซนติเมตร

สำหรับหลุมปลูก ควรเตรียมให้เรียบร้อยก่อนย้ายกล้า โดยขุดหลุมปลูกให้อีก 1 หน้าจอบ (ขนาด 30 x 30 x 30 เซนติเมตร) รองก้นหลุมปลูกด้วยปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 ในอัตรา 50 กิโลกรัม / ไร่ หรือประมาณ 2 ช้อนชา / หลุม ใส่ปุ๋ยคอกจี้วัวประมาณ 2-3 กำมือ แต่ถ้าใช้ปุ๋ยคอกจำพวกจี้เป็ด จี้ไก่ จี้หมู จี้ค้างคาว ให้ใส่ประมาณ 1-1 1/2 กำมือ และใส่สารเคมีป้องกันกำจัดแมลงชนิดดูดซึม คือ คาร์โบฟูราน เช่น ฟุราดาน, ดูราเทอร์ โรยลงไปหลุมประมาณ 1/4 ช้อนชา / หลุม ผสมคลุกเคล้าปุ๋ยและยากับดินในหลุมให้เข้ากันดี เพราะมีเข็มนั้นแล้วหากมีปุ๋ยเคมีและยาการ์โบฟูรานสัมผัสกับรากโดยตรง จะทำให้ต้นกล้าพริกตายได้

**วิธีการปลูกพริก** การปลูกพริกในปัจจุบันสามารถทำได้ 3 วิธีด้วยกัน คือ การหยอดเมล็ดที่ยังไม่งอกลงในหลุมปลูกโดยตรง การเพาะเมล็ดให้งอกก่อนแล้วนำไปหยอดในหลุมปลูก และ

การเพาะเมล็ดให้เป็นต้นกล้าก่อนแล้วจึงย้ายไปปลูก ส่วนจะเลือกปลูกด้วยวิธีใดนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่ปลูก สภาพพื้นที่ปลูก และความสะดวกของเกษตรกร

1. หยอดเมล็ดลงในหลุมปลูกโดยตรง โดยการหยอดเมล็ดลงในหลุมปลูกหลุมละ 3-5 เมล็ด ซึ่งการปลูกด้วยวิธีนี้เหมาะสำหรับการปลูกพริกในพื้นที่ขนาดใหญ่ เพราะไม่ต้องเสียเวลาและแรงงานในการย้ายกล้าลงปลูกในแปลงปลูกอีกครั้งหนึ่ง

แต่การปลูกวิธีนี้เมล็ดหรือต้นอ่อนพริกอาจจะถูกมดหรือแมลงรบกวนทำความเสียหายได้ง่าย นอกจากนี้ถ้าระบบชลประทานไม่ดีพอ หรือเกิดฝนทิ้งช่วงเป็นเวลานานจะทำให้ต้นอ่อนตายหรือเมล็ดเสียหายได้ ทำให้ต้องปลูกซ่อมใหม่หลายครั้ง จึงเป็นการสิ้นเปลืองเงิน สิ้นเปลืองเมล็ดพันธุ์ และแรงงานมาก

สำหรับต้นพริกที่งอกแล้วเมื่อมีอายุได้ประมาณ 1 เดือน ให้คัดเอาต้นที่ไม่แข็งแรงออก โดยให้เหลือต้นที่สมบูรณ์แข็งแรงที่สุดไว้หลุมละ 1 ต้น โดยใช้กรรไกรตัดแทนการถอนต้นที่ไม่ต้องการทิ้งไปเพื่อไม่ให้พริกต้นอื่นได้รับการกระทบกระเทือน

2. การเพาะเมล็ดในหลุมก่อนแล้วนำไปหยอดหลุม โดยเริ่มจากการนำเมล็ดพริกแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน และทำการคัดเมล็ดที่ลอยน้ำออก แล้วใช้ผ้าที่ชุ่มชื้นห่อเมล็ดเก็บไว้ในที่ร่มประมาณ 2-3 วัน เมื่อเมล็ดเริ่มงอกเป็นตุ่มเล็ก ๆ จึงนำไปหยอดในหลุมปลูกหลุมละ 2-3 เมล็ด จนกระทั่งเมื่อต้นพริกอายุได้ประมาณ 1 เดือน ให้ใช้กรรไกรตัดต้นที่ไม่สมบูรณ์แข็งแรงทิ้ง ให้เหลือต้นที่สมบูรณ์แข็งแรงไว้หลุมละ 1 ต้น การปลูกด้วยวิธีนี้จะดีกว่าวิธีแรก เพราะการงอกของเมล็ดจะเร็วกว่า

3. เพาะเป็นต้นกล้าก่อนแล้วจึงย้ายกล้าไปปลูก เกษตรกรที่มีพื้นที่ปลูกไม่มาก นิยมปลูกด้วยวิธีนี้ เพราะจะได้ต้นพริกที่แข็งแรงและสิ้นเปลืองเมล็ดพันธุ์น้อย แต่มีข้อเสียคือ จะเสียเวลาและแรงงานมาก สำหรับขั้นตอนการเพาะกล้าพริกและการปฏิบัติดูแลรักษาต้นกล้านั้น ได้กล่าวไว้แล้วในข้างต้น

การย้ายต้นกล้าและการปลูก หลังจากเตรียมแปลงปลูกเสร็จ และต้นกล้าเจริญเติบโตจนได้ขนาดดีแล้ว จึงทำการย้ายกล้าปลูก ในกรณีที่จะต้องรีบปลูกพริกในช่วงที่สภาวะแวดล้อมไม่เหมาะสม เช่น อากาศร้อนจัดหรืออากาศมีคลื่นลม ไม่มีแสงแดดจะต้องช่วยเพิ่มความแข็งแรงให้กับต้นกล้าก่อนทำการย้ายปลูกด้วย ทำได้โดยการฉีดพ่นต้นกล้าด้วยสารละลายน้ำตาลทรายเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ คือใช้น้ำตาลทราย 10 ส่วน น้ำ 90 ส่วน ฉีดพ่นทุก 3 วัน เป็นระยะเวลา 2 สัปดาห์ ก่อนย้ายกล้าปลูก ใช้วิธีรดน้ำที่ละน้อย ในช่วง 1 สัปดาห์ ก่อนปลูก และใช้น้ำจุ่มก่อนย้ายปลูก 1 วัน จะทำให้ต้นพริกพร้อมก่อนปลูกลงแปลง

ลักษณะต้นกล้าที่จะย้ายไปปลูกในแปลงปลูกนั้น ควรเป็นต้นกล้าที่แข็งแรง มีลักษณะดี และปราศจากโรคและแมลง มีอายุประมาณ 30-40 วัน สูงประมาณ 10-15 เซนติเมตร มีใบจริง

ประมาณ 5 ใบ ก่อนย้ายกล้าไปปลูกประมาณ 2-3 วัน ควรรดให้น้ำแก่ต้นกล้า เพื่อให้ต้นกล้าแข็งแรงและตั้งตัวได้เร็ว และก่อนย้ายกล้าประมาณ 1-2 ชั่วโมง ควรจะรดน้ำต้นกล้าให้ชุ่ม เพื่อให้ดินร่วนซุย ทำให้ง่ายต่อการถอนและต้นกล้าไม่ชำรุด แล้วใช้เสียมแซะด้านข้างของแถว โดยพยายามอย่าให้รากได้รับการกระทบกระเทือน เพราะจะทำให้ต้นกล้าตั้งตัวได้ช้า

การย้ายต้นกล้าจากถุงเพาะมีข้อดี คือ ทำได้ง่าย สะดวกในการขนย้าย ต้นกล้าไม่ได้รับการกระทบกระเทือน หรือมีก้น้อยมาก และต้นกล้าที่นำไปปลูกจะมีเปอร์เซ็นต์การตายน้อยมาก โดยนำไปปลูกในแปลงหลุมละ 1 ถู โดยกรีดถุงเพาะให้ขาดและพยายามอย่าให้ดินแตก แล้วนำไปวางลงในหลุมปลูก รากจะไม่ถูกกระทบกระเทือนเลย ปลูกให้ลึกกว่าระดับดินในถุงเพาะเล็กน้อย หรืออาจจะย้ายต้นกล้าจากแปลงเพาะไปปลูกในแปลงปลูกเลยก็ได้ แต่การย้ายควรให้มีดินติดรากไปด้วยมากที่สุด และต้องทำด้วยความระมัดระวัง และต้นกล้าที่ถอนย้ายแล้วจะต้องรีบนำไปปลูกให้เร็วที่สุด

ในการย้ายกล้าปลูกนั้น ควรทำในช่วงเวลาบ่ายถึงเย็น แสงแดดไม่ร้อนจัด หรือช่วงที่อากาศมีดกครึ้ม ทั้งนี้เพื่อให้ต้นกล้าพริกมีเวลาตั้งตัวในช่วงกลางคืนที่อากาศเย็น สำหรับขั้นตอนการปลูก เริ่มจากการขุดหลุมให้กว้างราว 10 เซนติเมตร (ประมาณ 1 พับมือ) รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยสูตร 15-15-15 ประมาณ 100 กรัม (ประมาณ 1 ช้อนชา) คลุกเค้ากับดินเล็กน้อย จากนั้นวางต้นกล้าลงกลางหลุมแล้วใช้ดินที่ปากหลุมกลบ โคนต้น ควรกลบดินที่บริเวณ โคนต้น ให้แน่น และระวังอย่าให้รากลอยเพราะจะทำให้พริกโคนล้มได้ง่าย เนื่องจากพริกมีรากแผ่กระจายอยู่ใกล้ผิวดิน

หลังจากปลูกเสร็จแล้วให้รดน้ำให้ชุ่ม แล้วใช้ฟางแห้งหรือหญ้าแห้งคลุมดินบริเวณโคนต้น เพื่อช่วยเก็บรักษาความชื้น และควรทำเพิงบังแดดอย่าให้ต้นกล้าโคนแดดจัดในระยะเริ่มย้ายปลูกใหม่ๆ เพราะจะทำให้ต้นกล้าโตช้าหรือเหี่ยวตายได้ โดยใช้กรวยกระดาด ใบตอง หรือกาบกล้วยครอบต้นกล้าไว้ประมาณ 3-4 วัน เพื่อให้ต้นกล้าตั้งตัวได้เร็วขึ้น ถ้าไม่มีวัสดุคลุมต้นกล้าควรตัดยอดที่มีใบอ่อนออก ในระยะแรกหากมีต้นพริกตายต้องรีบปลูกซ่อมทันที เพื่อให้การเจริญเติบโตสม่ำเสมอ





**ฤดูปลูกที่เหมาะสม** ลักษณะสภาพแวดล้อมในประเทศไทยสามารถปลูกพริกได้ตลอดทั้งปี แต่พริกไม่ชอบอากาศที่ร้อนจัด หรือฝนตกชุกมากเกินไป เพราะจะทำให้ต้นพริกให้ผลเล็กและมีปัญหาเรื่องโรคและแมลงรบกวน

สำหรับฤดูปลูกพริกที่เหมาะสมจะแตกต่างกันออกไปตามแหล่งที่ปลูก คือ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง ควรเพาะกล้าประมาณกลางเดือนตุลาคม ย้ายกล้าลงปลูกในแปลงประมาณเดือนธันวาคม และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตชุดแรกได้ในช่วงต้นเดือนมีนาคม

ส่วนในภาคเหนือตอนบนซึ่งมีสภาพอากาศหนาวเย็นและมีความชื้นสูงกว่าควรเลื่อนเวลาออกไปอีกประมาณ 1 เดือน คือ ควรเพาะกล้าประมาณกลางเดือนพฤศจิกายน ย้ายกล้าลงปลูกในแปลงประมาณต้นเดือนมกราคม เพื่อจะได้ไม่กระทบอากาศหนาวจนเกินไป ซึ่งจะทำให้พริกชะงักการเจริญเติบโต และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตชุดแรกได้ในช่วงเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงฤดูแล้งสะดวกในการตากแห้ง

### การปฏิบัติดูแลรักษา

พริกเป็นพืชที่มีความสำคัญทั้งทางด้านการใช้เป็นอาหารและด้านเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้พริกประกอบอาหารเพื่อปรุงรสอาหารนั้นมีความสำคัญมาก เพราะพริกเป็นพืชที่ทุกคนต้องใช้บริโภคเป็นประจำเกือบทุกวัน ดังนั้นทุกครัวเรือนจะต้องใช้พริกเป็นส่วนประกอบของอาหาร จึงทำให้ความต้องการพริกมีมากและนิยมปลูกพริกกันมาก มีทั้งการปลูกเพื่อการค้าและการปลูกเป็นผักสวนครัวไว้บริโภคเอง แต่ในการปลูกพริกให้ได้ผลดีนั้น ขั้นตอนการปฏิบัติดูแลรักษามีความสำคัญมาก โดยจะต้องปฏิบัติอย่างถูกต้องและเหมาะสม

**การให้น้ำ** พริกเป็นพืชที่ไม่ต้องการน้ำมากนักและพริกเป็นพืชที่ทนแล้งได้ดีกว่าทนน้ำ แต่ก็ไม่ควรปล่อยให้ดินแห้งมากเกินไป เพราะถ้าขาดน้ำพริกจะเจริญเติบโตช้า ต้นแคระแกร็น ดอกร่วง และถ้ามีน้ำมากเกินไปพริกจะเป็นโรคเหี่ยวเฉาได้ง่าย ดังนั้นก่อนให้น้ำควรตรวจสอบบริเวณ โคน

ต้นเพื่อสังเกตความขึ้นก่อน ควรให้น้ำแก่พริกอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ โดยเฉพาะในระยะแรกของการเจริญเติบโต เพื่อให้ต้นพริกเจริญเติบโตแข็งแรงและสมบูรณ์

ในสภาพดินร่วนปนทรายและดินเหนียว ถ้ามีความชื้นสูงเกินไปให้แก้ไขโดยการพรุนดิน ซึ่งจะช่วยให้น้ำระเหยออกจากดินได้ ส่วนกรณีที่ดินแห้งเกินไปและไม่อาจให้น้ำได้ก็ควรใช้วัสดุคลุมดิน เช่น ฟางข้าว เปลือกถั่ว ต้นถั่ว หญ้าแห้ง เป็นต้น จะช่วยเก็บรักษาความชื้นได้เป็นอย่างดี อีกทั้งเป็นการป้องกันวัชพืชไม่ให้เจริญอีกด้วย

หลังจากปลูกพริกเสร็จต้องรีบรดน้ำให้ทันทีเพื่อให้ดินจับรากของต้นกล้า ในระยะ 1 เดือนแรกหลังจากย้ายปลูกควรรดน้ำทุกวันอย่าให้พริกขาดน้ำจนกว่ากล้าจะตั้งตัวได้ ซึ่งระยะนี้จะเจริญทางด้านรากเป็นส่วนใหญ่

เมื่อต้นกล้าตั้งตัวได้แล้ว การให้น้ำแก่พริกบ่อยครั้งแค่ไหนได้พิจารณาจากความชื้นของดินเป็นหลักเพราะแม้ว่าพริกจะเป็นพืชที่ต้องการความชุ่มชื้นของดินเป็นหลัก เพราะแม้ว่าพริกจะเป็นพืชที่ต้องการความชุ่มชื้นเช่นเดียวกับพืชผักทั่วไปก็ตาม แต่ต้องคำนึงถึงอยู่เสมอว่าดินจะต้องไม่มีน้ำขังแฉะ โดยทั่วไประยะนี้ควรให้น้ำ 3-5 วันต่อครั้ง แต่ถ้าการให้น้ำแต่ละครั้งสามารถให้จนดินชุ่มชื้นอึมตัวอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอแล้วก็จะสามารถทิ้งระยะให้น้ำ 10-15 วันต่อครั้งได้ สำหรับระดับความชื้นที่นับว่าเหมาะสมที่สุดคืออยู่ในระดับ 80 เปอร์เซ็นต์ ไม่ควรปล่อยให้ดินมีความชื้นต่ำกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ เพราะจะทำให้พริกชะงักการเจริญเติบโตหรือไม่ติดดอก หรือใบเหี่ยวเฉา หรือทำให้ดอกร่วงได้

เมื่อถึงระยะที่พริกเริ่มออกดอก ความต้องการน้ำจะเพิ่มมากกว่าปกติ ถ้าพริกขาดน้ำในระยะนี้จะทำให้ดอกอ่อน ดอกบาน และผลร่วงได้ เมื่อผลพริกเริ่มแก่และเริ่มเก็บเกี่ยวได้ควรลดปริมาณการให้น้ำลง เพราะถ้าให้น้ำมากเกินไปในระยะนี้จะทำให้ผลมีสีไม่สวยและเป็นโรคที่ผลได้ ดังนั้นตลอดฤดูปลูกควรให้น้ำแก่พริกที่พอเหมาะและสม่ำเสมอ ส่วนการปลูกพริกในฤดูฝนนั้น ถ้าหากมีฝนตกอยู่เสมอก็ไม่จำเป็นต้องรดน้ำแต่ต้องเตรียมทางระบายน้ำให้ดีไว้ให้พร้อม

สำหรับวิธีการให้น้ำแก่พริกนั้นสามารถทำได้หลายวิธี แต่วิธีที่ปฏิบัติกันทั่วไป ได้แก่ การให้น้ำแบบน้ำหยด การใช้สายยางรดน้ำ การใช้เรือบรรทุกเครื่องพ่นน้ำ การใช้โพรงรดน้ำ การให้น้ำแบบพ่นฝอย เป็นต้น ส่วนจะเลือกใช้วิธีใต้นั้นขึ้นอยู่กับเงินทุนและความเหมาะสมในแต่ละพื้นที่

**ปุ๋ยและการให้ปุ๋ย** แม้ว่าพริกจะเจริญเติบโตได้ดีในดินแทบทุกชนิดก็ตาม แต่ความสามารถในการให้ผลผลิตของดินแต่ละชนิดย่อมจะแตกต่างกันไป ดินบางแห่งมีความอุดมสมบูรณ์สูง บางแห่งมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ ดังนั้นการปลูกหรือให้ได้ผลผลิตสูงทัดเทียมกันย่อมจะต้องเกี่ยวข้องกับ การใช้ปุ๋ยไม่มากนักน้อย ไม่ว่าจะ เป็นปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยเคมีก็ตาม ย่อมมีส่วนในการเพิ่มผลผลิตพริกให้สูงขึ้นทั้งสิ้น ฉะนั้นปุ๋ยนับเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในหลาย ๆ ปัจจัยที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับ

การเพิ่มผลผลิตของพริก ปุ๋ยที่ใช้มีทั้งปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยเคมี หรือปุ๋ยวิทยาศาสตร์ ซึ่งมีคุณสมบัติที่แตกต่างกัน คือ

**ปุ๋ยอินทรีย์** ปุ๋ยอินทรีย์ ได้แก่ ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมักเป็นต้น นับเป็นปุ๋ยที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการปลูกพริก เพราะปุ๋ยอินทรีย์นอกจากจะให้ธาตุอาหารหลักแล้ว ยังเป็นแหล่งธาตุอาหารรองและอาหารเสริมของพืชอีกด้วย เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม กำมะถัน สังกะสี ทองแดง โบรอน เป็นต้น ซึ่งธาตุต่าง ๆ เหล่านี้จะอยู่ในรูปที่พืชสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ง่าย และปุ๋ยอินทรีย์ยังทำให้ดินร่วนซุย เหมาะต่อการปลูกพริกยิ่งขึ้น ส่วนปริมาณการใช้ปุ๋ยอินทรีย์นั้นไม่ค่อยมีขีดจำกัดเหมือนปุ๋ยเคมี การใช้ปุ๋ยจึงใช้ได้ปริมาณค่อนข้างมาก แต่มักจะมีปัญหาเรื่องการจัดการมาใช้ เพราะต้องใช้ในปริมาณมาก ในการปลูกพริกถ้าเกษตรกรสามารถจัดหาปุ๋ยอินทรีย์มาใช้ได้มากควรใส่ในอัตรา 2-4 ตัน/ไร่ หรือประมาณ 500 กรัม/หลุม

**ปุ๋ยเคมี** เป็นปุ๋ยที่สามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชโดยตรง และทดแทนการขาดธาตุอาหารของพืชได้รวดเร็ว ปุ๋ยเคมีที่จะนำมาใช้กับพริกนั้นจะต้องมีธาตุอาหารที่จำเป็นครบทั้ง 3 ธาตุ คือ ธาตุไนโตรเจน (N) ฟอสฟอรัส (P) และ โพแทสเซียม (K) ซึ่งแต่ละธาตุมีความสำคัญที่แตกต่างกันไป คือ

1. **ธาตุไนโตรเจน** ดินที่ใช้ปลูกพืชทั่วไปมักจะมีไนโตรเจนไม่เพียงพอต่อการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตของพืช โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใช้ที่ดินนั้นติดต่อกันมาเป็นเวลานาน ๆ ปกติแล้วระดับธาตุไนโตรเจนในดินนั้นมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับปริมาณอินทรีย์วัตถุที่มีอยู่ในดิน ถ้าดินมีอินทรีย์วัตถุมาก ปริมาณของไนโตรเจนในดินก็จะมากตามไปด้วย ที่เป็นเช่นนั้นเพราะทั้งอินทรีย์วัตถุในดินและไนโตรเจนในดินต่างก็ได้มาจากส่วนของพืชและสัตว์ที่ตายทับถมกันอยู่ในดินเป็นเวลานานแล้ว และได้ผ่านขบวนการต่าง ๆ จนในที่สุดได้เป็นอินทรีย์วัตถุในดินที่มีไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบอยู่ประมาณร้อยละ 4 ไม่ว่าส่วนของพืชและสัตว์ดั้งเดิมจะมีองค์ประกอบอย่างไร เมื่อคิดเป็นสัดส่วนระหว่างสารประกอบคาร์บอนและไนโตรเจนในดินทั้งหมดแล้ว ในชั้นบนสุดของดินจะมีคาร์บอนต่อไนโตรเจนเป็นอัตราส่วนประมาณ 10 ต่อ 1 หรือมากกว่าเล็กน้อย

ดินที่ใช้ในการปลูกพืชผักซึ่งส่วนใหญ่ตัดแปลงมาจากพื้นที่นา มักจะมีอินทรีย์วัตถุในดินต่ำ ดังนั้นการปลูกพริกในดินนี้จึงจำเป็นต้องใส่ปุ๋ยไนโตรเจนเพิ่มขึ้น เนื่องจากปุ๋ยไนโตรเจนมีความจำเป็นอย่างยิ่งในระยะแรกของการเจริญเติบโตจนถึงพริกเริ่มออกดอกพริก ควรจะได้รับปุ๋ยไนโตรเจนอย่างเพียงพอ

2. **ธาตุฟอสฟอรัส** ดินที่ใช้ปลูกพืชผักติดต่อกันมาเป็นเวลานานมักจะมีธาตุฟอสฟอรัสสะสมอยู่ในดิน ดังนั้นการปลูกพริกในดินนี้จึงไม่ค่อยประสบปัญหาการขาดธาตุฟอสฟอรัสมากนัก

ยกเว้นในดินนาที่ตัดแปลงมาทำสวนผักหรือดินไร่ที่ใช้ในการปลูกพริกโดยอาศัยน้ำฝน ดินมักจะมีธาตุฟอสฟอรัสอยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ การปลูกพริกจึงมักมีปัญหาการขาดธาตุฟอสฟอรัสอยู่เสมอ

3. ธาตุโปแตสเซียม ดินที่ใช้ปลูกผักส่วนใหญ่มีธาตุโปแตสเซียมอยู่พอเพียง ยกเว้นในดินทรายซึ่งอาจจะมีธาตุโปแตสเซียมค่อนข้างต่ำ โดยเฉพาะในดินไร่ที่ใช้ปลูกพริกก็อาจมีปัญหาการขาดธาตุโปแตสเซียมได้

อัตราปุ๋ยที่ใช้ ปริมาณการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในการปลูกพริกนั้น มีความสัมพันธ์ต่อปริมาณการใช้ปุ๋ยเคมีเช่นกัน ดังนั้นถ้าเกษตรกรสามารถหาปุ๋ยอินทรีย์มาได้ควรใส่ให้ในปริมาณมาก ๆ ยิ่งใสมากยิ่งดี แต่สิ่งที่กล่าวมาแล้วว่าเกษตรกรมักจะประสบปัญหาเรื่องการจัดหาปุ๋ยอินทรีย์เพราะต้องใช้ในปริมาณที่มาก

สำหรับการใช้ปุ๋ยเคมีกับพริกนั้น จะเลือกปุ๋ยสูตรใดและใช้ในปริมาณเท่าใดนั้น ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ใช้ปลูก แต่ผลจากการทดลองของกองปรุพีวิทยา กรมวิชาการเกษตร ได้ศึกษาถึงการตอบสนองต่อปุ๋ยไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และ โปแตสเซียมของพริกชี้ฟ้าที่ปลูกในสภาพดินที่แตกต่างกัน ปรากฏว่าปุ๋ยไนโตรเจนจะมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการเพิ่มผลผลิตของพริกชี้ฟ้า โดยเฉพาะในช่วงระยะแรกของการเจริญเติบโตจนถึงระยะพริกเริ่มออกดอกจะต้องได้รับปุ๋ยไนโตรเจนอย่างเพียงพอ มิเช่นนั้นจะทำให้พริกแคระแกร็น แสดงอาการขาดธาตุไนโตรเจน และจะทำให้ได้ผลผลิตต่ำในที่สุด และจากผลการทดลองดังกล่าวพบว่า ถ้าหากปลูกพริกในดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ค่อนข้างต่ำ จะต้องใช้ปุ๋ยไนโตรเจนถึง 16 กิโลกรัมต่อไร่ แต่ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางให้ใส่ปุ๋ยไนโตรเจนในอัตรา 9 กิโลกรัมต่อไร่ก็เพียงพอแล้ว ส่วนปุ๋ยฟอสเฟตและโปแตสเซียม ถ้าดินมีธาตุฟอสฟอรัสและ โปแตสเซียมต่ำจะต้องใช้ปุ๋ยฟอสเฟตและ โปแตสเซียมอย่างละ 10 กิโลกรัมต่อไร่ แต่ถ้าหากดินมีปริมาณธาตุฟอสฟอรัสและ โปแตสเซียมอยู่ปานกลางให้ใช้ปุ๋ยฟอสเฟตและ โปแตสเซียมอย่างละ 5 กิโลกรัมต่อไร่

เพราะฉะนั้น การปลูกพริกซึ่งอาจจะเป็นพริกชี้ฟ้า พริกชี้หนู หรือพริกอื่น ๆ ให้ใช้ปุ๋ยสูตร 16-10-10 ในอัตรา 80-100 กิโลกรัมต่อไร่ สำหรับดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ แต่ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางให้ใช้ในอัตรา 50-60 กิโลกรัมต่อไร่ สำหรับเกษตรกรที่อาจจะไม่สะดวกในการจัดหาปุ๋ยมาใช้ตามที่แนะนำได้ จึงขอแนะนำให้ใช้ปุ๋ยผสมที่หาได้ง่ายจากตลาดทั่วไปคือ ปุ๋ยสูตร 15-15-15, 14-14-21 หรือ 13-13-21 โดยใช้ในอัตรา 60-80 กิโลกรัมต่อไร่ ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดินและปริมาณปุ๋ยอินทรีย์ที่ใช้ ส่วนในกรณีต้นกล้าที่นำมาปลูกไม่แข็งแรงควรให้ปุ๋ยไนโตรเจน เช่น ยูเรีย ในอัตราประมาณ 10-20 กิโลกรัมต่อไร่ เพื่อช่วยเร่งการเจริญเติบโตของต้นในระยะแรก นอกจากนี้ควรให้น้ำทางใบโดยทำการฉีดพ่นทุกครั้งหลังการเก็บเกี่ยว

สำหรับปริมาณการใส่ปุ๋ยควรแบ่งใส่ 2 ครั้ง ใส่ครั้งแรกปริมาณครึ่งหนึ่ง ใส่ตอนปลูกแบบ รอกันหลุมแล้วกลบลงในดิน ใส่ครั้งที่สองอีกครึ่งหนึ่ง เมื่อต้นพริกมีอายุประมาณ 30 วันหลังย้าย กล้า โดยใส่แบบโรยข้างให้ห่างจากโคนต้นประมาณ 1 คืบ แล้วพรวนกลบลงในดิน ส่วนปุ๋ยยูเรียใส่ แบบโรยข้างแล้วพรวนดินกลบเมื่อต้นอายุประมาณ 10-14 วันหลังจากย้ายกล้า อย่างไรก็ตามระยะ ใส่ปุ๋ยนั้นไม่มีข้อกำหนดที่ตายตัว แต่เพื่อให้การใส่เกิดประ โยชน์แก่พริกมากที่สุด ควรแบ่งใส่ครั้ง ละน้อย ๆ และหลาย ๆ ครั้ง ถ้าปลูกในสภาพที่มีน้ำสะดวกโดยสามารถให้น้ำได้ก็ต้องให้น้ำหลังจาก ใส่ปุ๋ยแล้วทุกครั้ง เพื่อให้พริกได้ใช้ปุ๋ยได้อย่างมีประสิทธิภาพขึ้น แต่ถ้าปลูกในสภาพไรที่ต้องอาศัย น้ำฝนเป็นหลัก ก็ควรใส่ในขณะที่ดินมีความชื้นอยู่บ้าง เพื่อให้ปุ๋ยที่ใส่ลงไป ในดินเป็นประ โยชน์ต่อ พริกได้เร็วขึ้น

อย่างไรก็ตาม การใส่ปุ๋ยเพื่อเพิ่มผลผลิตของพริกนั้น เกษตรกรเองก็จะต้องสังเกตดูจากการ เจริญเติบโตของพริกด้วยว่าควร จะใส่ปุ๋ยเพิ่มขึ้นอีกหรือควรลดปุ๋ยลง ตลอดจนการคำนึงถึงผลกำไร คอบแทนที่จะ ได้รับจากการใส่ปุ๋ยด้วย

**การพรวนดินและกำจัดวัชพืช** การพรวนดินและการกำจัดวัชพืชนั้นควรทำไปพร้อม ๆ กัน แต่ควรทำหลังจากต้นพริกตั้งตัว ได้แล้ว และต้องทำด้วยความระมัดระวังอย่าให้กระทบกระเทือน รากและต้นพริก ในระยะที่ต้นพริกยังเล็กอยู่ ควรพรวนดินพูน โคนบ่อยครั้ง เพื่อให้ดินรายน้ำและ ถ่ายเทอากาศได้ดี และเป็นการกำจัดวัชพืชด้วย โดยเฉพาะดินที่ผิวหน้าดินจับตัวเป็นแผ่นน้ำซึมได้ ยาก กระทั่งเมื่อพริกเจริญเติบโตจนทรงพุ่มคลุมผิวดินหมดแล้วก็ไม่จำเป็นต้องพรวนดินอีก เพราะ รากพริกแพร่กระจายอยู่ใกล้ผิวดินหากพรวนดินจะกระทบกระเทือนต่อระบบรากของพริก จะทำให้ พริกชะงักการเจริญเติบโต และเป็นช่องทางให้เชื้อ โรคเข้าทำลายได้ง่าย

ส่วนการกำจัดวัชพืชก็เช่นเดียวกันกับการพรวนดิน คือ ควรปฏิบัติบ่อย ๆ ในระยะแรกของ การเจริญเติบโตของพริก จนกว่าทรงพุ่มจะแผ่คลุมดิน พอหลังจากนี้แล้วการใช้จอบกำจัดวัชพืชอาจ กระทบกระเทือนต่อระบบรากของพริกซึ่งแผ่กระจายอยู่ระดับผิวดินได้ ทำให้ต้นพริกชะงักการ เจริญเติบโต การปล่อยให้วัชพืชเจริญแข่งกับต้นพริกในระยะแรก ๆ นั้น วัชพืชจะแย่งน้ำแย่งอาหาร จากต้นพริก ทำให้ต้นพริกแคระแกร็น คุณภาพผลผลิตไม่ดี และการกำจัดวัชพืชน้อยครั้งนั้นยังมีผล ทำให้ผิวหน้าดินแข็งหรือเหนียวจับกันเป็นแผ่น น้ำซึมผ่านได้ยาก ทำให้การระบายน้ำและการ ถ่ายเทอากาศไม่ดี

สำหรับชนิดของวัชพืชที่มักพบในแปลงปลูกพริก ได้แก่ หญ้าตีนนก หญ้าดอกขาว หญ้าตีนกา หญ้าดอกขาว ผักเบี้ยหิน ผักเบี้ยใหญ่ ผักนึ่งยาง ผักโขม สาบแร้งสาบกา กกทราย หนวดปลา คูก แห้วหนู เป็นต้น สำหรับสารกำจัดวัชพืชที่แนะนำให้ใช้กำจัดวัชพืชฤดูเดียวในแปลงปลูกพริก มีดังนี้



1. เมโทลาคลอร์ (40% อีซี) อัตรา 120-150 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นหลังเตรียมดินหรือก่อนหรือหลังย้ายกล้า
2. เพนติเทาลิน (33% อีซี) อัตรา 120-150 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นหลังเตรียมดินหรือก่อนหรือหลังย้ายกล้า
3. ออกซีฟลูออเฟน (23.5% อีซี) อัตรา 40-50 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นคลุมดินก่อนย้ายปลูก 1 วัน แต่ในขณะที่พ่นต้องระวังละอองสารปลิวไปถูกพืชข้างเคียง
4. ออกซาไดอะซอลน (25% อีซี) อัตรา 100-125 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นคลุมดินก่อนย้ายปลูก 1 วัน แต่ในขณะที่พ่นต้องระวังละอองสารปลิวไปถูกพืชข้างเคียง



แปลงพริกที่มีผลผลิตพร้อมกับเกี่ยว

### โรคพริก

พริกนับเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ และมีความสำคัญอย่างมากต่อชีวิตประจำวันของคนไทย จึงมีผู้นิยมปลูกพริกกันมาก แต่ปัญหาที่สำคัญประการหนึ่งในการปลูกพริก โดยเฉพาะการปลูกพริกเพื่อการค้าก็คือ โรคและแมลงรบกวนมาก ซึ่งทำความเสียหายในปีหนึ่งๆ นับเป็นเงินหลายล้านบาท ซึ่งจะเห็นได้ชัดในการซื้อขายพริกแห้งจะมีจำนวนน้อยมากในปีที่มีโรคหรือแมลงศัตรูระบาด ทำให้พริกแห้งมีราคาแพง

โรคพริกมีมากมายหลายโรคซึ่งมีสาเหตุเกิดจากเชื้อรา เชื้อแบคทีเรีย และเชื้อไวรัส บางโรคทำให้ต้นพริกตายภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว บางโรคก่อให้เกิดความเสียหายทางเศรษฐกิจมาก ดังนั้นเกษตรกรควรได้ทำความเข้าใจถึงสาเหตุการเกิดโรค ลักษณะอาการของโรค ตลอดจนวิธีการป้องกันกำจัดที่ถูกต้อง อย่างไรก็ตาม ทางที่ดีควรหาทางป้องกันไม่ให้เกิดโรคเป็นวิธีที่ดีที่สุด โดยการจัดสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมและการปฏิบัติดูแลรักษาที่ดี จะสามารถป้องกันการเกิดโรคได้ หรือเกิดโรคน้อยที่สุด สำหรับโรคที่อาจเข้าทำลายพริกได้มีดังนี้

โรคงู้งแห้งหรือแอนแทรคโนส โรคงู้งแห้งนับเป็น โรคที่มีความสำคัญและทำความเสียหายให้กับพริกอย่างมาก จะระบาดมากในระยะที่ผลพริกกำลังเจริญเติบโต ผลจะมีผลใหญ่หรืออาจจะเน่าไปเสียก่อนเก็บเกี่ยว ทำให้ได้ผลผลิตน้อยลง ผลพริกไม่สวยและราคาตกต่ำ โรคงู้งแห้งเป็นโรคที่พบบ่อยมากและระบาดในไร่หรือสวนที่ไม่ได้ใช้สารป้องกันกำจัดเชื้อรา ส่วนความเสียหายที่เกิดขึ้นเนื่องมาจากโรคนี้นั้นในแต่ละท้องถิ่นจะมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม เช่น พื้นที่ที่มีความชื้นสูงหรือมีฝนตกชุก หากเกิดโรคนี้นี้ขึ้นแล้วไม่ได้พ่นสารป้องกันกำจัด การระบาดของโรคจะรวดเร็วและกระจายได้กว้างขวางมาก โรคนี้นี้หากเกิดกับพริกชี้ฟ้าจะระบาดได้รวดเร็วกว่าพริกชี้หนู และโรคนี้นี้สามารถติดไปกับเมล็ดได้ เพราะฉะนั้นจึงไม่ควรนำพริกที่เป็นโรคงู้งแห้งไปทำพันธุ์



โรคแอนแทรคโนสบนผลพริก

Image Source [www.dbtbiopesticides.nic.in/.../Eventcurrent.asp](http://www.dbtbiopesticides.nic.in/.../Eventcurrent.asp)

สาเหตุการเกิด โรคงู้งแห้งของพริกในประเทศไทย เกิดจากเชื้อรา 3 ชนิดด้วยกัน คือ เชื้อรา *Colletotrichum capsici* เชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* และเชื้อรา *Colletotrichum acutatum* ( Sangchote, 1999 ; Than และคณะ, 2008)

**ลักษณะอาการ** โรคงู้งแห้งเป็น โรคที่ทำความเสียหายเฉพาะผลพริก และลักษณะอาการจะเห็นได้ชัดเจนบนผลพริกที่แก่จัดหรือผลพริกสุก ในผลพริกผลอ่อนแม้ถูกเชื้อเข้าทำลายก็จะยังไม่ปรากฏอาการ ระยะที่ผลพริกแสดงอาการของ โรคได้ง่ายก็คือ ระยะที่ผลพริกจวนเติบโตเต็มที่หรือระยะก่อนที่ผลพริกจะเปลี่ยนสี (Adikaram และคณะ, 1982) เมื่อเชื้อเข้าทำลายพริกจะทำให้ผลผลิตพริกด้อยคุณภาพและปริมาณผลผลิตลดลงอย่างมาก พริกหวานจะอ่อนแอต่อ โรคนี้นี้มากกว่าพริกเผ็ดหรือพริกพันธุ์ป่า

อาการเริ่มแรกจะปรากฏเป็นจุดดำน้ำเล็ก ๆ สีน้ำตาล แผลจะบวมลึกลงไปจากระดับเดิมเล็กน้อย แผลอาจมีเพียงแผลเดียวหรือหลายแผลก็ได้ จุดดำน้ำสีน้ำตาลนี้จะค่อย ๆ ขยายวงกว้างออกไปเป็นแผลวงกลมหรือวงรีรูปไข่ จะมองเห็นลักษณะของเชื้อราที่เจริญภายในเนื้อเยื่อของพืชขยายออกไปในลักษณะที่เป็นวงกลมสีดำซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ซึ่งภายในบรรจุสปอร์ของเชื้อราอยู่เต็ม

ในเวลาที่มีอากาศมีความชื้นสูงสปอร์ที่บรรจุอยู่ภายในจะแตกออกมาจากปุ่มเหล่านี้ สปอร์มีสีส้มอ่อน ๆ หรือสีน้ำตาลเข้มที่เข้าทำลาย (AVRDC, 2004) ซึ่งปลูออกมาคล้ายหยดน้ำ บางแผลจะเห็นเส้นใยสีน้ำตาล ๆ เจริญขึ้นมาเหมือนหนามอยู่ปะปนกับสปอร์ของเชื้อราบนปุ่มเหล่านี้ เส้นใยสีน้ำตาลเหล่านี้จะไม่มีเสมอไป เพราะสาเหตุของโรคเกิดจากเชื้อราที่แตกต่างกันอย่างน้อยถึงสองชนิด ขนาดของแผลแตกต่างกัน ถ้ามีแผลใหญ่จะทำให้ผลพริกเน่าหมดทั้งผล และร่วงก่อนที่ผลจะสุกหรือแก่เต็มที่ และเมื่อนำไปตากแดดก็จะเกิดการเน่ามากขึ้นอีก หากเกิดในระหว่างการเก็บรักษาจะทำให้พริกที่เก็บไว้เกิดการเน่าเสียหายทั้งหมด ทั้งนี้เป็นเพราะเชื้อรายังมีชีวิตอยู่ในแผลเหล่านั้น

**การป้องกันกำจัด** การป้องกันทำได้โดยการคัดเลือกเมล็ดพันธุ์จากผลพริกที่ไม่เป็นโรคไปปลูก หรือคลุกเมล็ดพันธุ์ด้วยไดเทนเอ็ม-45 ชนิดสีแดง เพื่อทำลายเชื้อที่อาจติดมากับเมล็ดพันธุ์หรือก่อนปลูกนำเมล็ดพันธุ์มาล้างน้ำให้สะอาด แล้วแช่ในน้ำอุ่นประมาณ 30 นาที และพริกบางพันธุ์มีความต้านทานต่อโรคสูง เช่น พริกเหลืองและพริกหยวก เป็นต้น สำหรับการกำจัดโดยใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น เดอโรซาน คาร์เบนดาซิม อ็อกเทฟ แมนโคเซบ สกอร์ อมิสตา ในอัตราแนะนำ ฉีดพ่นทุก ๆ 7-15 วัน

**โรคกล้าเน่าตาย** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Pythium* sp. เชื้อรา *Phytophthora* sp. เชื้อรา *Fusarium* sp. และเชื้อรา *Rhizoctonia* sp. เชื้อโรคที่ทำให้ต้นกล้าของพริกตายนั้น ส่วนมากเป็นเชื้อโรคที่อาจติดมาจากภายนอกหรือภายในเมล็ด เช่น เชื้อโรคแอนแทรกโนส หรือเป็นเชื้อที่ชอบอาศัยอยู่ในดินแล้ว

**ลักษณะอาการ** เชื้อรามักทำลายลำต้นส่วนที่อยู่ติดดิน แสดงอาการคล้ายขาดน้ำ ต้นพริกจะเหี่ยวแห้งตาย หรือถ้าไม่ตายการเจริญเติบโตก็จะไม่ปกติ แต่เนื่องจากเชื้อราสาเหตุของโรคมีหลายชนิดและมีมากมาย อาการอาจมีความแตกต่างกันบ้างถ้าสังเกตดูอย่างใกล้ชิด เช่น อาจมีแผลที่ใบเลี้ยงหรือบางส่วนของลำต้นหรือรากมาก่อนแล้วก่อนที่ต้นพริกจะตาย หรือถ้าไม่เป็นปกติเชื้อโรคบางชนิดอาจจะติดต้นที่ไม่ตายระบาดลุกลามต่อไปในไร่ ทำให้เกิดความเสียหายและสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น ถ้าเชื้อโรคติดมากับเมล็ดพันธุ์ต้นกล้ามักจะตายตั้งแต่ยังไม่โผล่ขึ้นมาเหนือดิน

**การป้องกันกำจัด** เพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจจะติดมากับเมล็ดพันธุ์และเชื้อโรคที่มีอยู่ในดิน ควรทำการป้องกันกำจัดด้วยวิธีการดังนี้

1. คลุกเมล็ดพันธุ์ด้วยสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา โดยหลังจากล้างเมล็ดพันธุ์แล้ว ควรจะคลุกเมล็ดพันธุ์ด้วยสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น ไดเทน เอ็ม 45 ชนิดสีแดง เพื่อป้องกันเชื้อราในดินเข้าทำอันตรายเมล็ดในขณะที่มีการงอก

2. อย่าหว่านเมล็ดแน่นเกินไป และอย่าปล่อยให้ น้ำขังบนแปลงเพาะ

3. เมื่อดันกล้าออกขึ้นมาเหนือดินแล้วต้องรีบพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดทันที และจะต้องพ่นยาทุก ๆ 5-7 วันต่อครั้ง สารเคมีที่ใช้พ่นก็เป็นจำพวกสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราทั่ว ๆ ไป ที่ใช้พ่นบนใบ เช่น ไดเทน เอ็ม 45 แมนโคเซบ เมตาแลกซิด เป็นต้น นอกจากนี้ควรพ่นลงไปบนผิวดินด้วย หรือถ้าใช้น้ำปุ๋ยใสรดแทนน้ำในแปลงเพาะกล้าก็ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราอีก

โรคเหี่ยวที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย สาเหตุของโรคนี้เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Pseudomonas solanacearum*

ลักษณะอาการ ต้นพริกที่เป็นโรคนี้จะแสดงอาการเหี่ยวทั้งต้นในวันที่มีอากาศร้อนจัดหรือแดดจัด และอาจจะฟื้นในเวลากลางคืน ซึ่งต้นพริกจะแสดงอาการเช่นนี้อยู่ประมาณ 2-3 วัน แล้วก็เหี่ยวโดยไม่ฟื้นและตายไปในที่สุด ทั้งนี้เนื่องจากเชื้อดังกล่าวได้เข้าไปในต้นพริกและทำลายท่อน้ำและท่ออาหาร ซึ่งการเหี่ยวของต้นพริกที่เป็นโรคนี้จะไม่แสดงอาการใบเหลืองของใบที่อยู่ตอนล่าง ๆ มาก่อนเลย เมื่อถอนต้นพริกที่มีอาการดังกล่าวมาดูจะพบว่ารากเน่า และเมื่อเฉือนผิวของลำต้นตรงใกล้ระดับดินดูจะพบว่า เนื้อเยื่อที่เป็นท่อลำเลียงอาหารชำรุดและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ซึ่งจะแตกต่างไปจากสีของเนื้อเยื่อปกติของพริก ถ้าเป็นลำต้นพริกที่เป็นโรคในน้ำจะเห็นน้ำสีขาวขุ่นไหลออกมาจากรอยตัดของลำต้น



โรคเหี่ยวจากเชื้อแบคทีเรีย



โรครากเน่าตาย



โรคเหี่ยวจากเชื้อรา

Image Source: [www.infonet-biovision.org/default/ct/119/crops](http://www.infonet-biovision.org/default/ct/119/crops)

และ [www.omafra.gov.on.ca/.../facts/01-083f5.jpg](http://www.omafra.gov.on.ca/.../facts/01-083f5.jpg)

การป้องกันกำจัด การป้องกันกำจัดโรคเหี่ยวที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียควรปฏิบัติดังนี้

1. ป้องกันไม่ให้ต้นพริกมีบาดแผลบริเวณโคนต้นและราก โดยการพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดหนอนเจาะรากและโคนต้น หรือกัดกินโคนต้น
2. ถ้าพบต้นพริกที่แสดงอาการเหี่ยว ควรถอนไปเผาไฟเสียเพื่อป้องกันการระบาดของโรค

3. ในพื้นที่ที่มีไส้เดือนฝอยอาศัยอยู่ในดิน นอกจากจะทำให้ต้นพริกเกิดโรค เช่น โรครากปม หรือกัดกินทำลายรากพริกให้เป็นแผลแล้ว ยังเป็นช่องทางให้เชื้อแบคทีเรียเข้าไปได้ง่ายด้วย จึงจำเป็นต้องป้องกันกำจัดไส้เดือนฝอยให้หมดสิ้นไป โดยใช้ยาป้องกันกำจัดไส้เดือนฝอย

4. หากโรคเกิดระบาดมากจนไม่สามารถป้องกันกำจัดด้วยวิธีต่าง ๆ ได้ จำเป็นต้องเลิกปลูกพืชจำพวกพริกและพืชในตระกูลเดียวกันอย่างน้อย 2 ปี โดยหันไปปลูกพืชหมุนเวียนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นโรคนี้หรือมีความต้านทานต่อโรคนี้ เช่น ข้าวโพด แตงกวา และถั่วต่าง ๆ เป็นต้น

โรคเหี่ยวที่เกิดจากเชื้อรา สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Fusarium oxysporum* โรคนี้หลังจากเคยเกิดครั้งหนึ่งแล้วเชื้อก็จะอาศัยอยู่ในดินปลูกตลอดไปได้โดยไม่มีกำหนด โดยจะอาศัยเกาะกินเศษซากพืชและอินทรีย์วัตถุอื่น ๆ ที่มีอยู่ในดินนั้น หากปลูกพืชซ้ำลงไปก็จะเกิดโรคขึ้นติดต่อกันไปได้เรื่อย ๆ การระบาดส่วนใหญ่เชื้อจะติดไปกับดิน น้ำ จอบ ไถ คราด ถังรถยนต์ หรือรถแทรกเตอร์ หรือติดไปกับต้นกล้า ระบาดมากในช่วงที่สภาพอากาศมีอุณหภูมิสูงและดินมีความชื้นสูง

ลักษณะอาการ การทำลายที่แท้จริงของโรคนี้จะเกิดขึ้นที่รากหรือส่วนของต้นที่อยู่ระดับดินหรือใต้พื้นดินซึ่งในระยะแรกจะมองไม่เห็น จนกระทั่งเมื่อรากส่วนใหญ่ถูกทำลายจนเน่าแล้ว พืชจึงจะแสดงอาการให้เห็นภายนอกคือที่ใบ

ลักษณะอาการของโรคเหี่ยวที่เกิดจากเชื้อรานี้ จะแตกต่างจากอาการเหี่ยวที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย คือ ต้นพริกที่เป็นโรคนี้จะเริ่มมีอาการปรากฏบนใบที่อยู่ตอนล่าง ๆ หรือบนใบแก่ที่อยู่ตอนล่างก่อน โดยใบจะมีสีเหลือง แล้วต่อมาใบที่อยู่ถัดขึ้นมาจะค่อย ๆ เหลืองเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ บางต้นอาจจะเห็นใบพริกเริ่มมีสีเหลืองเป็นบางแขนงก่อน ทั้งนี้เพราะเชื้อราเข้าไปทำลายเนื้อเยื่อที่เป็นท่อทางเดินอาหารและน้ำแต่เพียงด้านที่มีสีเหลืองก่อน ต่อเมื่อใบมีสีเหลืองจำนวนมากขึ้นต้นจะแสดงอาการเหี่ยวตาย ใบที่เหลืองจะเหี่ยวและหลุดร่วงไป ต้นพริกมักจะแสดงอาการของโรคนี้ในระยะที่กำลังผลิดอกออกผล ดังนั้นดอกและผลอ่อนอาจจะร่วงหล่นไปพร้อมกับใบทำให้พุ่มพริกโปร่งบาง ต่อมาอีกประมาณ 1-2 สัปดาห์ ต้นพริกจะยืนต้นตายทั้งๆ ที่ส่วนยอดยังมีใบสีเขียวอยู่บ้างเกษตรกรไม่สามารถจะเก็บเกี่ยวผลจากต้นที่เหี่ยวตายได้ จึงได้ผลผลิตต่ำ

เนื่องจากเชื้อราสาเหตุอาศัยอยู่ในดิน การเข้าทำลายพืชจึงเข้าทางราก ดังนั้นถ้าจะตรวจดูอาการอื่นๆ จะต้องตรวจดูที่รากและโคนต้นก่อน ต้นพริกที่เหี่ยวตายเพราะโรคนี้จะมีเนื้อเยื่อตรงโคนต้นแห้งบวมลีกลงไปเล็กน้อย เมื่อฉีกเนื้อเยื่อภายในลำต้นดูจะเห็นท่อลำเลียงอาหารและน้ำของลำต้นและรากมีสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลไหม้ แสดงว่าท่ออาหารและท่อน้ำถูกทำลาย พืชไม่สามารถจะหาอาหารและน้ำได้จากราก จึงแสดงอาการเหี่ยวให้เห็น ถ้าในอากาศมีความชื้นสูงหรือดินมีความชื้นสูง อาจพบเชื้อราสร้างสปอร์เป็นขุยสีขาวอมชมพูรอบโคนต้นที่ระดับผิวดิน ต้นที่มีใบเหลืองแล้วยอดมักจะแห้งเข้ามาเป็นสีน้ำตาล บางครั้งเกษตรกรก็เรียกโรคนี้ว่า โรคพริกหัวโกรน

การป้องกันกำจัด ก่อนปลูกพริกควรปรับสภาพดินให้มีระดับ pH อยู่ระหว่าง 6.0-6.8 โดยการใส่ปูนขาวในอัตรา 200-400 กิโลกรัมต่อไร่ และใส่ปุ๋ยคอกอัตรา 2-4 ตันต่อไร่ ควรปลูกพืชหมุนเวียนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นโรคนี้อ่าง และถ้าพบพริกเป็นโรคนี้อย่าง 1-2 ตันก็ให้ถอนไปเผาไฟทำลายแล้วใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราในดิน เช่น เทอราคลอร์ เทอราไซล หรือเทอราคลอร์ซูปเปอร์เอ็กซ์ ผสมน้ำราดลงไปดินบริเวณที่เกิดโรค

โรครากเน่าและโคนเน่า โรครากเน่าและโคนเน่า สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Sclerotium rolfsii* โดยเชื้อจะเข้าทำลายส่วนรากและ โคนต้นระดับดิน

ลักษณะอาการ พริกที่เป็น โรคนี้อาจมีอาการใบเหลือง เหี่ยว แล้วร่วงจนทรงพุ่มโปร่งบาง แคระแกร็นหยุดการเจริญเติบโต และต้นพริกจะเหี่ยวยืนต้นตายในที่สุด มักพบต้นพริกตายเพราะโรคนี้นั้นขณะที่กำลังมีการเจริญเติบโตเต็มที่หรืออยู่ในระหว่างการผลิติดอกออกผล เกษตรกรมักเรียกพริกที่มีอาการดังกล่าวว่า พริกหัวโกรนด้วยเช่นกัน แต่พริกที่เป็นโรครากเน่าและโคนเน่านี้ยอดจะไม่แห้งและหลุดไป โคนต้นและรากพริกจะเน่า เนื้อเยื่อเป็นสีน้ำตาลและที่โคนต้นมีลักษณะเป็นเส้นสีขาว บางเส้นมีขนาดใหญ่เท่าเส้นด้ายแทรกอยู่ระหว่างก้อนดิน

นอกจากนี้ยังพบเมล็ดกลมเล็ก ๆ เกิดจากเส้นใยของเชื้อราที่เจริญรวมกันเป็นก้อนแข็งกลมสีขาว ซึ่งจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและสีดำ เม็ดเชื้อรามีขนาดและลักษณะเป็นมันคล้ายเมล็ดผักกาด การเกิดของเม็ดเชื้อรามีจะอยู่ชิดติดกับรากหรือ โคนต้น หรือแทรกอยู่ในระหว่างก้อนดินที่อยู่ชิดติดโคนต้น เม็ดเชื้อรามีความทนทานต่อสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมไปได้ยาวนานเท่าที่จะมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกลับคืนมาใหม่ ซึ่งเป็นเวลานานปี ในเวลาที่อากาศชื้นหรือมีความชื้นที่โคนต้นสูงมาก ๆ เชื้อราจะเจริญเติบโตดี อาจเจริญเป็นเส้นใยสีขาวแผ่ขึ้นไปตามลำต้นได้สูงถึง 3-4 นิ้ว

การป้องกันกำจัด ขณะเตรียมดินปลูกควรใส่ปูนขาวในดินประมาณ 100-200 กิโลกรัมต่อไร่ เพื่อปรับความเป็นกรดเป็นด่างของดิน เพราะถ้าดินเป็นกรดจัด โรคนี้อาจระบาดมาก ควรปลูกพืชหมุนเวียนสลับกับการปลูกพริกบ้าง หมั่นตรวจดูต้นพริกว่าเป็น โรคหรือไม่ และทำการถอนต้นพริกที่เป็นโรคไปเผาไฟ แล้วใช้สารเคมีเทอราคลอผสมน้ำตามอัตราที่แนะนำในฉลากเทราดในหลุมที่เป็นโรค หรือใช้ฟอร์มาลินผสมน้ำในอัตราส่วน 1 : 50 ราดลงบริเวณ โคนต้นที่เป็นโรค แต่ระวังอย่าให้ไหลไปสู่ต้นอื่น เพราะจะเป็นการแพร่เชื้อโรคได้

โรคยอดและกิ่งแห้งหรือที่เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ไฟลามทุ่ง สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Choanephora cucurbitarum* Thaxt.

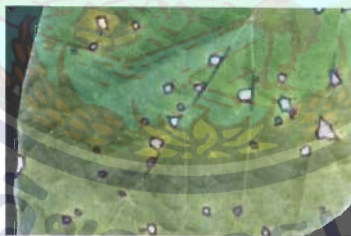
ลักษณะอาการ ลักษณะอาการของโรคนี้นี้ คือ ส่วนยอด เช่น ใบอ่อน ดอก และผลอ่อนจะเน่าเสียเป็นสีน้ำตาลไหม้ ถ้าอากาศมีความชื้นสูงมาก ๆ จะเห็นเส้นใยสีขาวหยาบๆ ขึ้นเป็นกระจุกบน

เนื้อเยื่อสีน้ำตาล ซึ่งเส้นใยเหล่านี้เจริญตั้งตรงขึ้นมาจากใบมีลักษณะเป็นเส้นสั้น ๆ ที่ปลายเส้นใย  
โป่งออกไปเป็นก้อนสีดําเล็ก ๆ สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า ถ้าอากาศแห้งเส้นใยเหล่านี้จะแห้ง  
หลุดหายไป ยอดพริกจะแตกยอดไม่ได้

**การป้องกันกำจัด** ในระยะที่ฝนตกชุกควรจะพ่นสารเคมีป้องกันยอดอ่อนไว้ สารเคมีที่ใช้  
เช่น ซาฟรอล, พรอนด์ เป็นต้น ซึ่งการพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราเป็นประจำทุก ๆ 5-7 วัน จะ  
ช่วยป้องกันกำจัดโรคยอดและกิ่งแห้งได้

**โรคตากบ** เป็นโรคที่สามารถเกิดขึ้นได้ทั่วไป สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Cercospora capsici*  
ระบาดมากในสภาพอากาศร้อนชื้น โดยปกติจะเข้าทำลายใบแก่ที่อยู่ด้านล่าง 2-3 ใบ แต่ถ้าหาก  
สภาพแวดล้อมเหมาะสมอาจจะระบาดทำความเสียหายอย่างรุนแรงได้

**ลักษณะอาการ** เชื้อสาเหตุสามารถเข้าทำลายได้ทุกส่วนของต้นพริก เช่น ใบ ลำต้น ขั้วผล  
ผล เป็นต้น แต่การเข้าทำลายของโรคมักจะเกิดจากใบส่วนล่างๆ ก่อนแล้วระบาดไปสู่ส่วนบน  
แผลจะมีลักษณะเป็นวงกลมสีน้ำตาล ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-4 มิลลิเมตร เนื้อเยื่อกลางแผลแห้ง  
บางแผลเป็นสีขาวหรือสีเทา กลางแผลมีราสีเทาดำขึ้นเป็นกระจุก แผลขยายใหญ่ เนื้อเยื่อรอบแผลมี  
สีเหลืองทำให้ใบเหลืองทั้งใบและร่วงหล่นไป ถ้าเกิดแผลที่ขั้วผลจะทำให้ผลหลุดร่วงง่าย เชื้อ  
สาเหตุจะเข้าทำลายได้ง่ายถ้าผลนั้นถูกแดดเผาตาย ซึ่งแผลที่เกิดบนลำต้นและกิ่งมีลักษณะเป็นแผล  
ยาวสีดําหรือสีน้ำตาลเข้ม ถ้าหากระบาดรุนแรงจะทำให้ส่วนที่ถูกทำลายตายได้



โรคตากบ

Image Source: [www.infonet-biovision.org/.../1208.300x200.jpeg](http://www.infonet-biovision.org/.../1208.300x200.jpeg)

**การป้องกันกำจัด** เนื่องจากโรคนี้สามารถติดมากับเมล็ดพันธุ์ได้ ดังนั้นก่อนนำเมล็ดมา  
เพาะควรแช่เมล็ดในน้ำอุ่นอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 20 นาทีเสียก่อน หรือฉีดพ่นด้วยสารเคมี  
แมนโคเซบ อาลีเอท ในอัตรา 40-50 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร โดยเริ่มพ่นเมื่อพบโรค และให้หยุดใช้สาร  
ก่อนเก็บเกี่ยว 7 วัน

**โรคใบจุดที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย** สาเหตุเกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Xanthomonas vesicatoria*

**ลักษณะอาการ** เริ่มแรกจะเห็นเป็นจุดช้ำน้ำขนาดเล็กกว่าหัวเข็มหมุดบนใบ ต่อมาจุด  
ดังกล่าวจะขยายใหญ่ขึ้นจนมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1-2 มิลลิเมตร เนื้อเยื่อตรงกลางจุดจะ

เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล มีขอบแผลเป็นเนื้อเยื่อสีน้ำตาลขึ้นมาเล็กน้อย รอบ ๆ ขอบแผลเนื้อเยื่อมีสีเหลืองจาง ๆ แผลที่เป็นจุดดังกล่าวนี้จะไม่ขยายใหญ่ต่อไปอีก ซึ่งที่มีจุดหลายๆ จุดมักจะเหลืองและร่วงในเวลาต่อมา

**การป้องกันกำจัด** ถ้าหากพบโรคนี้ระบาดในช่วงฤดูฝนหรือปลายฤดูฝน ควรจะรีบทำการฉีดพ่นยาป้องกันกำจัดเสีย ส่วนยาที่ใช้เป็นพวกสารปฏิชีวนะ เช่น อะกริซิน (Agricin) สเตปโตมัยซิน (Streptomycin) เป็นต้น

โรคใบจุดที่เกิดจากเชื้อรา ซึ่งโรคนี้สามารถแบ่งตามชนิดของเชื้อราสาเหตุได้ 2 พวกด้วยกันคือ

**พวกที่ 1** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Cercospora* sp. โรคใบจุดที่เกิดจากเชื้อรานี้ นับเป็นโรคปกติธรรมดาที่สามารถพบได้ทั่วไปในทุกแห่งที่มีการปลูกพริก โดยจะเป็นกับแก่เพียง 2-3 ใบที่อยู่ตอนล่างของต้น

อาการเริ่มแรกจะเริ่มเป็นจุดข้ำมน้ำขนาดเล็ก ลักษณะค่อนข้างกลม แล้วค่อย ๆ ขยายใหญ่ขึ้นจนแผลมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3-4 มิลลิเมตร เนื้อเยื่อตรงกลางแผลจะแห้งบางเป็นสีน้ำตาลหรือเทาอ่อน ขอบแผลมีสีน้ำตาลแก่หรือน้ำตาลอมแดง ตรงกลางแผลจะมีกระดูกของราสีเทาหรือสีดำอ่อน ๆ ขึ้นเป็นกลุ่มๆ ซึ่งมองเห็นได้ยากด้วยตาเปล่า ต้องใช้แว่นขยายช่วยจึงจะมองเห็นชัด แผลดังกล่าวนี้อาจจะขยายมารวมติดกันกลายเป็นแผลใหญ่ ทำให้มีรูปร่างไม่แน่นอน เนื้อเยื่อตรงกลางแผลจะแห้งกรอบเป็นสีน้ำตาลอ่อน หรือสีเทาบางกว่าปกติ และอาจจะฉีกขาดหายไป หากมีแผลขนาดใหญ่หลายๆ แผลอยู่บนเดียวกันจะทำให้ใบแห้งและร่วงก่อนกำหนด ทำให้ต้นไม่สมบูรณ์และให้ผลผลิตน้อยลง สำหรับในระยะที่เป็นรุนแรง ใบจะร่วงหมดทั้งต้น จะมีผลทำให้ต้นโทรมและไม่ออกผล

**การป้องกันกำจัด** ควรฉีดพ่นยาป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น แมนเซท-ดี, เดอโรซาน ทุก 5-7 วัน โดยจะต้องเริ่มฉีดพ่นตั้งแต่เริ่มพบโรคนี้ระบาดไปจนเกือบตลอดฤดูกาล

**พวกที่ 2** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Alternaria* sp. อาการเริ่มแรกจะเห็นเป็นแผลวงกลมสีน้ำตาล แผลทางด้านหลังใบจะมีสีอ่อนกว่าด้านหน้าใบ แผลจะขยายวงกว้างออกไปจนเป็นแผลใหญ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.5 เซนติเมตร บางแผลจะมีขอบแผลสีเหลือง ใบที่มีแผลใหญ่ แต่เพียงแผลเดียวก็อาจจะทำให้ใบเหลืองและร่วงได้ เชื้อรานี้เวลาเจริญออกไปตามแผลจะเห็นเป็นวงสีน้ำตาลซ้อนกัน ถ้าอากาศชื้นบนวงสีน้ำตาลนี้จะมีสปอร์ของเชื้อราสร้างขึ้นปกคลุมบนแผลด้านหน้าใบ มองเห็นเป็นผงสีน้ำตาลไหม้



**การป้องกันกำจัด** หากมีการฉีดพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราเพื่อป้องกันกำจัด โรคอื่นอยู่แล้ว ก็จะมีผลในการป้องกันกำจัด โรคนี้ด้วย สารเคมีที่ใช้ได้ผลสำหรับป้องกันกำจัด โรคนี้ ได้แก่ เดอโรซาน รอฟรัล เป็นต้น

**โรคราแป้ง** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Oidiopsis* sp. เป็น โรคที่ระบาดมากในช่วงที่มีสภาพอากาศแห้ง เมื่อสภาพเหมาะสมการระบาดจะเกิดขึ้น ได้อย่างรวดเร็ว และมักเกิดกับพริกในระยะที่กำลังเก็บเกี่ยวผลผลิต

**ลักษณะอาการ** โดยเชื้อราสาเหตุของ โรคจะจับตัวกันเป็นผงหรือขุยสีขาวคล้ายผงแป้งอยู่ที่ ผิวด้านล่างของใบ ผงสีขาวนี้เป็นเส้นใยและสปอร์ของเชื้อราที่ขึ้นเป็นกลุ่มกระจุกกระจายทั่ว ๆ ไป เนื้อเยื่อด้านบนใบที่อยู่ตรงข้ามกันจะมีสีเหลือง ดังนั้นจึงสามารถสังเกตเห็น โรคนี้ได้ง่าย เพราะใบมีสีเหลืองไม่สม่ำเสมอ นานไปบนเนื้อเยื่อสีเหลืองนี้อาจจะมีจุดละเอียดสีน้ำตาลเกิดขึ้น เนื่องจากการตายของเนื้อเยื่อใบที่มีอาการดังกล่าวนี้หากใช้มือจับแต่เพียงเบา ๆ ก็จะหลุดร่วงออกมาอย่างง่ายดาย โดยปกติใบที่เหลืองมาก ๆ เพราะมีเชื้อราเกาะทั่ว ไปจะร่วงหล่นทำให้ต้นโทรมไปอย่างรวดเร็ว

**การป้องกันกำจัด** ฉีดพ่นด้วยสารที่ใช้ได้ผล คือ กำมะถันผงชนิดที่ละลายน้ำได้ อัตรา 2-3 ช้อนแกงต่อน้ำ 20 ลิตร โดยเฉพาะบริเวณใต้ใบ แต่ควรจะพ่นในเวลาเช้ามีอากาศเย็นหรือมีน้ำค้างหรือในเวลาเย็น ไม่ควรฉีดพ่นในเวลาที่มีแดดร้อนจัด เพราะจะทำให้เกิดอาการใบไหม้ได้ ส่วนกันถึงที่มีตะกอนชั้นมากก็ควรจะต้องล้างเพื่อป้องกันพิษของสารเคมีที่อาจจะมียอดพริกได้ นอกจากนี้ อาจใช้สารเคมีอื่น ๆ เช่น คาราเทน ซาฟรอล เบนเลท คาโคนิล เป็นต้น

**โรคราน้ำค้าง** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Peronospora tabacina* ซึ่งนอกจากจะเกิดกับพริกแล้วยังเกิดขึ้นได้กับมะเขือเทศ มะเขือยาว มันฝรั่ง และยาสูบด้วย

**ลักษณะอาการ** ลักษณะอาการของโรคนี้โดยด้านบนของใบจะเกิดแผลจุด เซลล์ตายสีเหลือง ส่วนด้านใต้ใบตรงกับที่เกิดแผลจะปรากฏกลุ่มของเส้นใยและสปอร์สีขาวหรือเทาอ่อน ๆ เป็นขุยออกมาจากผิวใบ เมื่อเป็นนาน ๆ แผลที่ด้านบนของใบจะแห้งตายเป็นจุดสีน้ำตาล หากเกิดขึ้นมากๆ จะทำให้ใบเหลืองทั้งใบและอาจจะหลุดร่วงออกจากต้น ทำให้ต้นโทรม ให้ผลผลิตน้อยลง

ในระยะกล้าหรือต้นอ่อน หากเกิดโรคจะมีความรุนแรงกว่าต้นแก่หรือต้นที่โตแล้ว เพราะอาจทำให้กล้าตายทั้งต้น และในบางครั้งจะพบว่ากล้าถูกทำลายหมดทั้งแปลงภายในเวลา 2-3 วัน

**การป้องกันกำจัด** หลังจากเก็บเกี่ยวผลแล้วควรทำลายต้นพริกและพืชอาศัย พร้อมทั้งวัชพืชที่อาจเป็นที่อาศัยชั่วคราวของโรคให้หมดจากบริเวณแปลงปลูก รวมทั้งเศษซากต้นเก่าที่เคยเป็นโรคก็ไม่ควรปล่อยทิ้งไว้ เพราะอาจมีเชื้อปะปนอยู่และไปเกิดโรคขึ้นกับพริกที่ปลูกใหม่ได้

นอกจากนี้เมื่อมีโรคเกิดขึ้น หรือเมื่อสภาพแวดล้อมเหมาะสมต่อการเกิดโรค ให้ป้องกันหรือลดความเสียหายอันอาจเกิดขึ้น โดยการฉีดพ่นต้นพริกด้วยสารเคมี เช่นมาเน็บ, เฟอร์แบม, คาร์เบนดาซิม อย่างใดอย่างหนึ่งในอัตรา 50-70 กรัม ต่อน้ำ 1 ปี๊บ ทุก ๆ 7-10 วัน หรือหากโรคระบาดรุนแรงก็ให้ร่นระยะเวลาฉีดให้สั้นลงเป็น -5 วัน ต่อครั้ง

**โรคต้นและใบไหม้แห้ง** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Phytophthora capsici* เป็นโรคที่สามารถเกิดขึ้นกับพริกได้ทุกระยะการเจริญเติบโตและทุกส่วนของต้น นอกจากนี้ยังเป็นโรคที่ก่อให้เกิดอาการได้หลายลักษณะ ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับระยะการเจริญเติบโตและส่วนของต้นพริกที่ถูกเชื้อเข้าทำลาย

**ลักษณะอาการ** หากเชื้อเข้าทำลายในระยะที่เป็นต้นกล้าหรือต้นอ่อนอาการจะคล้าย ๆ กับโรคเน่าคอดิน โดยเชื้อจะเข้าทำลายบริเวณโคนต้น ทำให้ต้นกล้าล้มพับแล้วแห้งตายทั้งต้น คล้ายถูกไฟหรือน้ำร้อนลวก ส่วนในต้นโตอาการที่จะเกิดขึ้นคือ รากเน่า ลำต้นและกิ่งก้านจะแตกเป็นแผลสะเก็ด ใบเป็นแผลแล้วแห้ง ส่วนผลพริกจะเน่า

อาการบนใบจะเริ่มจากจุดชำเล็ก ๆ แล้วขยายโตขึ้นอย่างรวดเร็ว หากเกิดหลายแผลในที่สุดทั้งใบก็จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหดย่น ที่บริเวณแผลจะปรากฏมีเส้นใยสีขาวขึ้นคลุมอยู่ทั่วไป ส่วนอาการบนลำต้นแผลสะเก็ดมักจะเกิดขึ้นที่โคนต้นระดับพื้นดิน เมื่อเปลือกถูกทำลายจนรอบต้นพริกก็จะตาย ส่วนใบ กิ่งก้านหรือแขนงเมื่อเกิดเป็นแผลจะทำให้เกิดอาการเหี่ยวเฉาตามมา ส่วนยอดหรือปลายกิ่งนั้นจะค่อย ๆ แห้งตาย

สำหรับอาการบนผลพริก หากเชื้อเข้าทำลายจะเกิดเป็นจุดแผลชำเล็ก ๆ ขึ้นก่อน แล้วแผลจะขยายขนาดโตขึ้นอย่างรวดเร็ว สีของแผลจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองฟางขาวแล้วยุบตัวลง พร้อมกับมีเส้นใยและสปอร์สีขาวขึ้นปกคลุมเช่นเดียวกันกับที่ใบ



แปลงพริกที่ถูกทำลายด้วยโรคลำต้นและใบไหม้แห้ง

Image Source: [www.apsnet.org/.../feature/chile/image/wilt6.jpg](http://www.apsnet.org/.../feature/chile/image/wilt6.jpg)

**การป้องกันกำจัด** ก่อนนำเมล็ดไปเพาะควรแช่เมล็ดในน้ำอุ่น 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที หลีกเลี่ยงหรือคงปลูกพริกลงในดินแปลงเก่าที่เคยมีโรคระบาด การปลูกพริกบนร่องหรือดินที่ยกสูงขึ้นจากพื้นปกติเพื่อไม่ให้มีน้ำขังหรือแฉะจะช่วยลดการเกิดโรคนี้ได้ นอกจากนี้ควรทำลายเศษซากพืชที่เป็นโรค พร้อมทั้งที่หลงเหลือจากการเก็บเกี่ยวและพืชอาศัยอื่นๆ ออกให้หมดจากบริเวณแปลงปลูก

สำหรับกรณีเกิดการระบาดของโรคให้ฉีดพ่นต้นพริกด้วยสารเคมี เช่น แอนทราโคล, คาร์เบนดาซิม, มาเน็บ, ซีเน็บ, แมนโคเซบ และสารเคมีที่ผสมธาตุทองแดง เช่น คูปราวิท เป็นต้น

**โรคผลเน่า** สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Alternaria* sp. เชื้อมักเข้าทำลายที่ผลสุก จะไม่ค่อยปรากฏอาการที่ใบ

**ลักษณะอาการ** อาการของโรคผลเน่าเริ่มจากผลพริกจะมีแผลเกิดขึ้น ซึ่งแผลที่เกิดขึ้นนี้มีสาเหตุมาจากเหตุอื่น ๆ ก่อน เช่น ขาดธาตุแคลเซียมและโบแทสเซียม ซึ่งจะทำให้เนื้อเยื่อของผลพริกขาวซีด แห้งซีด และแห้งตาย แผลเกิดจากโรคกุ้งแห้งของพริก แผลเกิดจากแมลงกัดกินและแมลงเจาะวางไข่ ฯลฯ แผลเหล่านี้เมื่อเนื้อเยื่อแห้งตายลงก็มักจะมีเชื้อราหลายชนิดมาขึ้นในภายหลัง ซึ่งเชื้อราเหล่านี้จะทำให้พริกเน่ามากขึ้น ในเวลาที่อากาศชื้น ๆ เชื้อราจะขึ้นปกคลุมทั่วแผล มีลักษณะคล้ายผงกำมะหยี่สีดำ หากเก็บผลไว้นานเชื้อราจะระบาดติดต่อกันทำให้พริกเสียหายมากขึ้น ลักษณะของผลมองดูแล้วคล้าย ๆ โรคกุ้งแห้งของพริก อาจทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นโรคเดียวกันได้ จึงมักเรียกโรคนี้อีกชื่อหนึ่งว่า โรคกุ้งแห้งเทียม ทำให้พริกแห้งมีผิวเป็นแผลต่างขาว ทำให้คุณภาพลดลง โดยโรคนี้สามารถติดไปกับเมล็ดได้ด้วย

**การป้องกันกำจัด** การป้องกันมีวิธีเดียว คือ ต้องป้องกันไม่ให้ผลพริกมีบาดแผลเกิดขึ้นไม่ว่าบาดแผลจากสาเหตุใด ๆ นอกจากนี้ป้องกันโรคที่เกิดจากการขาดธาตุแคลเซียม ขาดธาตุโบแทสเซียม โรคกุ้งแห้ง และป้องกันแมลงศัตรูต่างๆ ของพริก

### **แมลงศัตรูพริก**

ปัจจุบันการปลูกพริกในทุกพื้นที่มักจะประสบปัญหาเรื่องแมลงศัตรูอยู่เป็นประจำ ซึ่งนอกจากจะทำให้ต้นพริกเจริญเติบโตไม่ปกติแล้ว หากไม่มีการป้องกันกำจัดหรือป้องกันกำจัดไม่ถูกวิธีแล้วจะระบาดทำลายก่อให้เกิดความเสียหายรุนแรง ทำให้ได้ผลผลิตลดลงและผลผลิตไม่ได้อุณหภูมิตามมาตรฐานกับความต้องการของตลาด ดังนั้นในการปลูกพริกเพื่อการค้าจำเป็นจะต้องหาวิธีการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพริกอย่างมีประสิทธิภาพ และต้องปลอดภัยต่อทั้งผู้ผลิตและ

ผู้บริโภคร่วม สำหรับแมลงศัตรูพริกที่สำคัญที่พบเข้าทำลายและก่อให้เกิดความเสียหายต่อพริก มีดังต่อไปนี้

**เพลี้ยไฟพริก** เพลี้ยไฟพริกหรือเพลี้ยไฟ ในบางท้องถิ่นเรียกว่า เพลี้ยแดงหรือเพลี้ยมะหลอด มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Scirothrips dorsalis* Hood เป็นแมลงที่มีขนาดเล็กมาก ถ้าดูด้วยตาเปล่าก็ต้องใช้ความสังเกตให้ดี เพราะลำตัวเล็กผอมยาว ยาวเพียง 1 มิลลิเมตร มีสีน้ำตาลอ่อน สีน้ำตาลเข้ม หรือฟางข้าว ตัวแก่มีปีก 2 คู่ เรียวยาวซึ่งประกอบด้วยขนเล็ก ๆ และเคลื่อนไหวเร็ว ตัวอ่อนนั้นไม่มีปีก มีขนาดเล็กกว่าตัวแก่ และเคลื่อนไหวช้ากว่าตัวแก่ เพลี้ยไฟเจริญเติบโตจากไข่ที่ตัวเม้าวางไว้ตามเส้นใบ ต่อมาไข่ก็จะเจริญเป็นตัวอ่อน ตัวอ่อนเมื่อออกจากไข่จะดูดกินน้ำเลี้ยงจากพริกเช่นเดียวกับตัวแก่ เมื่อโตเต็มที่มักจะเข้าคักแด้ตามวอกมุมหรือตามพื้นดิน โคนต้นเพื่อออกเป็นตัวแก่ต่อไป ระยะเวลาตั้งแต่เป็นไข่จนมาเป็นตัวแก่ใช้เวลาประมาณ 15-20 วัน

เพลี้ยไฟจะเจริญเติบโตได้ดีในเวลาที่แดดจัด อุณหภูมิสูง และความชื้นน้อย ยิ่งถ้ามีกระแสลมแรง ๆ จะช่วยทำให้เพลี้ยไฟปลิวไปตกและระบาดในพื้นที่ที่อยู่ใกล้ ๆ ได้อย่างรวดเร็วมากยิ่งขึ้น ดังนั้นเพลี้ยไฟจึงระบาดได้มากในช่วงที่มีอากาศร้อน แห้งแล้ง และฝนไม่ตก ถ้ามีฝนตกมาก ๆ จะเป็นอุปสรรคต่อการแพร่ระบาดของเพลี้ยไฟ ในช่วงฤดูฝนเพลี้ยไฟจึงมีการระบาดค่อนข้างต่ำ เพราะฝนเป็นอุปสรรคในการเคลื่อนย้ายของตัวแก่

**ลักษณะการทำลาย** เพลี้ยไฟจะทำลายพริกโดยใช้ปากที่แหลมยาวเขี่ยและดูดน้ำเลี้ยงตามส่วนที่กำลังเจริญ เช่น ยอด ตา ดอก และใบอ่อน จึงมักเกิดการระบาดหลังย้ายกล้าประมาณ 1 เดือน ส่วนใหญ่จะเข้าทำลายบริเวณยอดอ่อนและใบอ่อน จะทำให้ใบอ่อนหรือยอดส่วนนั้นหงิก ขอบใบอาจห่อขึ้นด้านบนทั้ง 2 ข้าง พื้นใบเป็นคลื่น ถ้าดูด้านล่างใบให้ดีจะพบตัวเพลี้ยไฟ เมื่อใบแก่ขึ้นจะเห็นเป็นรอยกร้านสีน้ำตาลหรือเป็นทางคล้ายขี้กลาก พริกจะชะงักการเจริญเติบโต ให้ผลผลิตน้อยและมีอายุการเก็บเกี่ยวผลผลิตสั้น หากเพลี้ยไฟเข้าทำลายในระยะพริกออกดอกก็จะทำให้ดอกพริกร่วงได้ง่าย และถ้าหากเพลี้ยไฟระบาดในระยะที่พริกติดผลแล้ว ผลพริกก็จะมีลักษณะบิดงอ แคระแกร็น และมีคุณภาพต่ำไม่เป็นที่ต้องการของตลาด หากเกิดเพลี้ยไฟระบาดในช่วงอากาศแห้งแล้ง ฝนไม่ตก ต้นพริกขาดน้ำ จะทำความเสียหายได้ถึง 80 เปอร์เซ็นต์

**การป้องกันกำจัด** เนื่องจากเพลี้ยไฟมีนิสัยชอบหลบซ่อนอยู่ตามใต้ใบ ซอกใบ ยอดอ่อน และดอก เพราะฉะนั้นควรหมั่นตรวจดูเพลี้ยไฟโดยพลิกดูใต้ใบหรือส่วนอ่อน ๆ ของพริก เช่น ยอด ดอก และใบอ่อน เมื่อเริ่มพบเพลี้ยไฟตั้งแต่ 10 ตัวขึ้นไปภายในสวนก็ให้หาทางกำจัดเสียตั้งแต่ในระยะแรก ในขั้นต้นควรเพิ่มความชื้นโดยการให้น้ำ อย่าปล่อยให้พริกขาดน้ำเพราะจะทำให้พริกอ่อนแอยิ่งขึ้น

สำหรับการใช้สารฆ่าแมลงควรพิจารณาเลือกใช้ด้วยความรอบคอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแหล่งปลูกพริกใหม่ ๆ ไม่ควรใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์แรงหรือราคาแพงเกินไป เพราะจะไม่คุ้มค่า ดังนั้น ในแหล่งปลูกพริกใหม่ ๆ สารเคมีที่ใช้ได้ผล ได้แก่ เมซูโรล โดกูโรอน พอสซ์ เซฟวิน 85 ไดเมทโรเอท หรือไดอาซินอน หากเป็นแหล่งปลูกพริกเก่าและเคยใช้สารเคมีที่กล่าวมาแล้วไม่ได้ผล ก็ให้เลือกใช้สารเคมีที่ออกฤทธิ์เฉพาะหรือรุนแรงขึ้น เช่นอะบาเมกติน อิมิดาโครพิด หรือฟิโปรนิล อย่างใดอย่างหนึ่ง พ่นทุก 5 วัน สักสองครั้งติดต่อกัน เมื่อหายแล้วก็หยุดพ่น หรือจะยืดเวลาพ่นเป็น ทุก ๆ 7-10 วันก็ได้ หากอยู่ในช่วงระยะขาดพ่นให้ทั่วถึง โดยเฉพาะบริเวณยอดและใต้ใบ เพื่อให้ ละอองยาที่ละเอียดจะได้แทรกเข้าไปตามส่วนต่าง ๆ ของพริกที่เปลือยไฟอาศัยดูดกินอยู่ สำหรับการ พ่นสารเคมีในฤดูฝนหรือในแหล่งที่ให้น้ำโดยใช้เรือหรือระบบวิดน้ำ ควรใช้ยาจับใบผสมด้วย จะ ได้ผลมากขึ้น ในกรณีที่พบการทำลายอย่างรุนแรง ควรใช้น้ำผสมกับสารเคมีฆ่าแมลงฉีดพ่น พร้อมๆ กัน ก็จะช่วยให้ต้นพริกฟื้นตัวจากอาการใบหงิกได้ดีและรวดเร็วยิ่งขึ้น

**เพลี้ยอ่อน** ในบางท้องถิ่นเรียกเพลี้ยอ่อนว่า เพลี้ยเขียว เพลี้ยเหลือง เป็นแมลงศัตรูที่สำคัญมาก มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Aphis gossypii* เป็นแมลงจำพวกปากดูด ลำตัวมีลักษณะอ้วนป้อม ขนาด ประมาณ 1 มิลลิเมตร หรือปลายคินสอดำ พองจะมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า ส่วนท้องใหญ่กว่าส่วน หลัง จึงมีลักษณะคล้ายผลฝรั่ง เพลี้ยอ่อนชอบอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ๆ ตามใต้ใบและยอดอ่อน ตัวอ่อน มีสีเหลืองอ่อนหรือสีเหลืองอมเขียว ตัวแก่ลำตัวบางใส สีเขียวอ่อนหรือสีเขียวอมเหลือง มีทั้งชนิดที่มีปีกบางใสและไม่มีปีก เคลื่อนไหวได้ช้า หากมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมเพลี้ยอ่อนจะขยายพันธุ์ ได้รวดเร็วและมีจำนวนมาก ระดับอุณหภูมิที่พอเหมาะเพลี้ยอ่อนจะสามารถออกลูกได้ทั้งเป็นตัว และเป็นไข่โดยที่ตัวเมียไม่ต้องผ่านการผสมพันธุ์ก็สามารถออกลูกได้

เพลี้ยอ่อนมักจะพบระบาดได้ทั่วไปในสวนพริกที่มีอุณหภูมิสูง ไม่มีฝนตกหนัก และใน ท้องถิ่นที่มีการปลูกพริกใกล้เคียงกัน หรือปลูกพริกสลับกับพืชอาหารของเพลี้ยอ่อนชนิดอื่น เช่น ถั่ว ฝ้าย และผักอื่นๆ การระบาดมักเกิดขึ้นเป็นหย่อม ๆ ก่อน ถ้ามีปริมาณเพลี้ยอ่อนระบาดมากจะ สังเกตเห็นมดเดินไปมาและจะพบน้ำเหนียว ๆ ตามใบพริก และบริเวณยอดหรือใบอ่อน บางครั้งก็ มีราดำขึ้นอยู่ด้วย ราค้านี้เป็นผลเนื่องมาจากน้ำหวานเหนียว ๆ ที่เพลี้ยอ่อนขับถ่ายออกมาและเป็น อาหารอย่างดีของเชื้อราที่ปลิวอยู่ในบรรยากาศ

**ลักษณะการทำลาย** โดยเพลี้ยอ่อนจะดูดกินน้ำเลี้ยงจากส่วนอ่อน ๆ บริเวณยอด ตา ดอก และใบของพริก พริกที่ถูกเพลี้ยอ่อนทำลายมาก ๆ จะเห็นอาการได้อย่างชัดเจนคือ ใบจะเป็นคลื่น ใหญ่ ผิวใบเป็นมันคล้ายถูกขโลมด้วยน้ำมันและสะท้อนแสง ใบส่วนยอดจะเรียวเล็ก หงิก ใบแก่ จะมีขนาดพื้นที่ใบเกือบเท่าปกติ แต่เนื้อใบเป็นคลื่นและม้วนงอเห็นได้ชัดเจน เมื่อพลิกใบดูจะเห็น ตัวเพลี้ยอ่อนได้ง่าย ซึ่งอาการหงิกดังกล่าวจะแตกต่างจากอาการใบหงิกที่เกิดจากเพลี้ยไฟ และไร

ชาว เพ็ลียอ่อนนอกจากดูดกินน้ำเลี้ยงจากส่วนอ่อน ๆ ของพริกแล้ว ยังเป็นพาหะแพร่เชื้อไวรัสมา ให้ต้นพริกด้วย โดยการถ่ายเชื้อไวรัสให้กับต้นพริกในขณะที่ดูดกินน้ำเลี้ยงนั่นเอง ซึ่งจะทำให้พริก เกิดอาการใบด่าง ใบลาย ใบหงิก และเส้นใบเหลืองเพิ่มขึ้นอีกด้วย การทำลายพริกไม่ว่าจะเป็น เพราะเพ็ลียอ่อนทำลายอย่างเดียวหรือไวรัสเข้าร่วมทำลายด้วยก็ตาม ถ้าระบาดมากจะทำให้พริก ชะงักการเจริญเติบโตและแคระแกร็นได้



ยอดพริกที่ถูกเพ็ลียอ่อนเข้าทำลาย

Image Source : [www.scienceinafrica.co.za/pics/06\\_2002/pepper.jpg](http://www.scienceinafrica.co.za/pics/06_2002/pepper.jpg)

**การป้องกันกำจัด** หมั่นตรวจดูตามใต้ใบหรือยอดพริกตั้งแต่เริ่มตั้งตัวได้ ถ้าพบตัวอ่อน หรือตัวแก่เพียงเล็กน้อยก็ควรพ่นสารเคมีกำจัดทันที หากมีเพ็ลียอ่อนระบาดอยู่ในบริเวณใกล้เคียง ควรช่วยกันกำจัดหรือพ่นสารฆ่าแมลงป้องกันทุก 10 วัน จนกว่าพริกจะโตเต็มที่ ทั้งนี้เพื่อให้ต้น พริกแข็งแรงและสามารถทนต่อโรคได้ดีในภายหลัง สำหรับสารเคมีที่ใช้กำจัดเพ็ลียอ่อน ได้ผล ได้แก่ ไทอูโรอน อิมิดาโครพิด อย่างใดอย่างหนึ่ง

**ไรขาวพริก** ไรขาวพริกหรือไรขาวในบางท้องถิ่นเรียกว่า ไรขาวกินพริกหรือตัวไร จัดเป็น สัตว์ศัตรูที่ทำลายพริกมากที่สุด มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Palyphagotarsonemus latus* Banks. ไรขาว ไม่ใช่แมลง แต่เป็นสัตว์จำพวกเดียวกับแมงมุม สามารถขยายพันธุ์ได้รวดเร็วมาก ไรขาวมีรูปร่าง ลักษณะค่อนข้างกลม ขนาดเล็กจนมองด้วยตาเปล่าแทบไม่เห็น ผิวลำตัวขาวใส มองเห็นคล้ายจุด น้ำมันเล็ก ๆ ที่สะท้อนแสงอยู่ใต้ใบพริก มีขา 8 ขา แต่การเคลื่อนไหวจะช้า ไรขาวมีอายุสั้นมาก โดยระยะเวลาของชีวิตตั้งแต่เริ่มเป็นไข่จนถึงตัวแก่ใช้เวลาเพียง 3-5 วัน ระยะไข่และตัวอ่อนเป็น ระยะที่สามารถทนทานต่อสภาพต่าง ๆ ได้สูงกว่าระยะตัวแก่

ไรขาวมักพบระบาดอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแหล่งที่มีการปลูกพริกอยู่เสมอ ๆ จึงมัก พบไรขาวระบาดทำลายเป็นประจำกับพริกที่ปลูกตามสวนหลังบ้าน ส่วนพริกในไร่มักระบาด ในช่วงที่มีความชื้นหรือมีฝนตกพริบ ๆ ติดต่อกันอย่างน้อย 7-10 วัน หรือในแปลงพริกที่ปลูกในดิน ฤดูแล้ง อาจจะพบไรขาวเข้าทำลายกับพริกต้นใดต้นหนึ่ง หรือเป็นทั้งกลุ่ม หรือพริกบริเวณใดบริเวณ

หนึ่งที่ไม่ได้รับการดูแลรักษา หรือดูแลรักษาไม่ทั่วถึง แล้วแพร่ระบาดมากขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากโรชาวมิวจรชีวิตที่สั้น จึงทำให้ระบาดได้รวดเร็วมาก

**ลักษณะการทำลาย** โดยตัวอ่อนและตัวเต็มวัยจะดูดกินน้ำเลี้ยงจากส่วนอ่อน ๆ ของพริก อาการในระยะแรกถ้าไม่สังเกตเห็น อาจจะไม่ทราบได้ นอกเสียจากว่าใช้มือไปจับที่ผิวใบจะรู้สึกไม่เรียบเหมือนเนื้อใบปกติ ถ้าโรชาวมิวจรทำลายนานแล้วใบอ่อนที่ยอดจะหงิกเล็กเรียวยาวแหลม ก้านใบยาวเปราะหักง่าย ขอบใบจะม้วนงอลงด้านล่าง ทำให้ใบเรียวยาวมากขึ้น อาการอาจรุนแรงจนใบยอดสั้นเล็กเป็นฝอย ในที่สุดใบอ่อนและดอกจะร่วง แดงยอดใหม่ หากมีการระบาดเป็นประจำจะทำให้ต้นพริกแคระแกร็น ชะงักการออกดอกติดผล ติดดอกออกผลน้อย ผลผลิตต่ำและไม่ได้คุณภาพตามที่ตลาดต้องการ อาการเช่นนี้มักจะพบกับต้นใดต้นหนึ่งหรือ 2 ต้นในบริเวณเดียวกัน



พริกที่ถูกโรชาวมิวจรทำลาย

Image Source: [vegetablemdonline.ppath.cornell.edu/Images/To...](http://vegetablemdonline.ppath.cornell.edu/Images/To...)

**การป้องกันกำจัด** หมั่นตรวจดูโรชาวมิวจรตามใบและยอดอ่อนโดยใช้แว่นขยายช่วย จะทำให้สังเกตเห็นได้ง่ายขึ้น หากพบว่าโรชาวมิวจรเริ่มระบาดและยังไม่มากควรได้หาทางป้องกันไม่ให้ลุกลามต่อไป โดยใช้กำมะถันผงละลายน้ำในอัตรา 50-60 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นให้ทั่ว โดยเฉพาะด้านใต้ใบ ควรพ่น 2-3 วันติดต่อกันในช่วงระยะที่ฝนตกอยู่เสมอ จนกว่าอากาศจะกลับเป็นปกติแล้วจึงพ่นเพื่อป้องกันประมาณ 5 วัน ต่อครั้ง

หากตรวจพบว่าโรชาวมิวจรมีปริมาณมากแล้วควรใช้สารฆ่าไร โดยเฉพาะ เช่น โอมิทราส โคลโคฟโล อะบาเมกติน หรือใช้สารฆ่าแมลงบางชนิด เช่น ฟิโปรนิล ไชเปอร์เมทริน อีมาเมกติน แต่จะออกฤทธิ์สั้น ต้องพ่นยาบ่อยครั้ง การพ่นสารเคมีในระยะที่พบการระบาดรุนแรงควรใช้ช่วงเวลากการพ่น 3-5 วัน ต่อครั้ง ติดต่อกัน 2 ครั้ง และต่อไปควรพ่นตามความจำเป็น

**หนอนฝี่ลื้อหรือหนอนกระทุ้ผัก** เป็นหนอนที่มีลำตัวค่อนข้างอ้วน ผิวลำตัวเรียบ ในขณะที่เล็ก ๆ เมื่อออกจากไข่ใหม่ ๆ จะอยู่รวมกันเป็นกลุ่มในต้นเดียวกันและเกาะกินผิวใบ ลักษณะของหนอนในระยะนี้บริเวณใกล้หัวมีแถบสีดำพาดขวาง แต่เมื่อโตขึ้นจะค่อย ๆ จางหายไป ในระยะ

ต่อมาจะเปลี่ยนเป็นสีต่างๆ เช่น สีน้ำตาลดำ น้ำตาลปนเหลือง เป็นต้น ลำตัวอ่อน ส่วนหัวเล็ก มีขีดสีดำตามยาวลำตัว ส่วนหัวค่อนข้างเล็กกว่าลำตัว เคลื่อนไหวช้า พบระบาดมากอยู่ทั่วไปทุกแห่ง เพราะมีพืชอาหารหลายชนิด หากบริเวณที่ปลูกพริกนี้มีพวกผัก ถั่ว หรือฝ้ายอยู่ก่อน หนอนจะระบาดเข้าทำลายพริกในระยะต่อมา หนอนชนิดนี้สามารถระบาดได้ตลอดปี แต่การทำลายจะรุนแรงในฤดูฝน

**ลักษณะการทำลาย** หนอนผีเสื้อมักพบเมื่อพริกโต ขณะที่หนอนยังเล็กอยู่ การทำลายจะไม่รุนแรง เข้าทำลายในระยะติดผลอ่อน เข้าทำลายโดยกัดตรงโคนผลใกล้หมวกเป็นรูใหญ่ ๆ แล้ว หนอนจะเข้าไปกัดกินไส้หรือเมล็ด ถ้าหนอนตัวเล็กมันจะเข้าไปอยู่ข้างใน แต่ถ้าเป็นหนอนตัวใหญ่ เพียงแต่กัดไส้ในแล้วก็จะย้ายไปทำลายผลอื่นต่อ ในกรณีเป็นพริกผลเล็ก หรือพริกขี้หนูหนอนจะกัดผลขาดร่วงหล่นไปเป็นจำนวนมาก หากเป็นพริกผลใหญ่อาจจะเข้าไปกัดภายใน เมื่อฝนตกน้ำจะเข้าไปในผลทำให้ผลพริกเน่าร่วงหรือแมลงวันตัวเล็ก ๆ เข้าไปวางไข่

**การป้องกันกำจัด** เนื่องจากพริกเป็นพืชที่มีลักษณะเป็นพุ่มทึบ จะไม่ค่อยพบหนอนในระยะยังเล็ก จะเห็นก็ต่อเมื่อมีการทำลายเกิดขึ้นหรือหนอนโตพอมองเห็นได้ชัด ซึ่งในระยะนี้ถ้าไม่กำจัดจะทำความเสียหายให้กับพริกในระยะออกผล ในฤดูฝนควรหมั่นไปตรวจดู หากพบร่องรอยการทำลายให้รีบกำจัดทันที สารฆ่าแมลงที่ใช้ได้ผลได้แก่ อะบาเมกติน แรมเพส ชักเซส หรืออิมามะกติน เป็นต้น

หนอนเจาะสมอฝ้าย หรือหนอนอเมริกัน เป็นหนอนอีกชนิดหนึ่งที่ร้ายแรงและพบอยู่เสมอในระยะพริกออกผล เป็นหนอนที่มีลำตัวยาว ผิวลำตัวมีขนเล็ก ๆ ทั่วไป รอยต่อระหว่างปล้องเห็นชัด ส่วนหัวใหญ่ มีความยาวมากกว่าหนอนผีเสื้อ สีแตกต่างกัน เช่น สีน้ำตาลดำ เขียวปนเหลือง เขียวหรือน้ำตาลเทา หนอนชนิดนี้เมื่อถูกตัวจะคันสะบัดหัวอย่างแรง ในระยะยังเล็กไม่อยู่เป็นกลุ่ม เป็นหนอนที่ระบาดอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะในแหล่งที่มีการปลูกข้าวโพดและฝ้าย การระบาดสามารถเกิดขึ้นได้ตลอดปี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพความอุดมสมบูรณ์ของพริก อาหารและสภาพดินฟ้าอากาศ

**ลักษณะการทำลาย** หนอนชนิดนี้มีนิสัยชอบเจาะ จึงมักเจาะเข้าไปกัดกินไส้ในผลพริก เมื่อเจาะผลนี้เสร็จแล้วก็จะย้ายไปเจาะผลอื่นต่อไปเรื่อย ๆ ทำความเสียหายให้กับพริกมาก

**การป้องกันกำจัด** ตัวหนอนในระยะแรกจะสังเกตเห็น เพราะต้นพริกเป็นพุ่มทึบ จะพบก็ต่อเมื่อมีการทำลายเกิดขึ้นแล้วหรือหนอนโตพอมองเห็นได้ชัด หากไม่กำจัดเสียตั้งแต่ระยะนี้จะทำความเสียหายมากในระยะพริกออกผล สารเคมีที่ใช้ได้ผล ได้แก่ ไซเปอร์เมทริน ไซฮาโลทริน อัตรา 20-30 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร ให้หยดใช้สารก่อนเก็บเกี่ยว 8 วัน หรือใช้นิวเคลียโพลีอีโครซิล ไรรัส (NPV) อัตรา 30 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร ให้หยดใช้สารก่อนเก็บเกี่ยว 1 วัน



มวนพริก มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Acanthocoris scabrator* ตัวเต็มวัยมีสีค่อนข้างดำ ลำตัวยาวประมาณ 13-15 มิลลิเมตร บริเวณสันหลังอกปล้องแรกจะเป็นส่วนที่กว้างที่สุดของลำตัว กว้างประมาณ 5 มิลลิเมตร หนวดมี 4 ปล้อง ปล้องสุดท้ายมีขนาดสั้นกว่าปล้องอื่น ๆ ส่วนของหัวแคบและสั้นกว่าส่วนสันหลังของอกปล้องแรก มีเส้นปีกหนาแน่น ปากมี 4 ปล้อง ลำตัวขรุขระ และมีขนละเอียดปกคลุม ระยะการเป็นตัวเต็มวัยประมาณ 18-30 วัน ตัวเต็มวัยเพศเมียจะวางไข่มีลักษณะเป็นรูปกรวย ไข่มีสีน้ำตาลอ่อน ผิวเรียบเป็นมันสะท้อนแสง เมื่อไข่ใกล้จะฟักออกเป็นตัว จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลปนแดง ระยะการเป็นไข่ประมาณ 7-14 วัน จึงฟักออกเป็นตัวหนอน

ตัวหนอนเมื่อฟักออกจากไข่ใหม่ๆ มีขนาดค่อนข้างเล็ก ลำตัวยาวประมาณ 1.5 มิลลิเมตร มีรูปร่างคล้ายตัวเต็มวัย หนวดและขาไม่มีสีค่อนข้างดำ เส้นแบ่งระหว่างปล้องทางด้านบนของส่วนท้องเป็นสีแดงเห็นได้ชัด บริเวณหัวมีขนสีขาวปกคลุมเล็กน้อย เมื่อหนอนมีอายุมากขึ้นที่บริเวณส่วนหัว ออก และท้อง จะมีขนหรือเกล็ดสีขาวปกคลุม หนวดมีขนเล็ก ๆ ขึ้นปกคลุมอยู่ทั่วไป หลังจากตัวหนอนเจริญเติบโตใกล้จะเป็นตัวเต็มวัยขนและเกล็ดสีขาวจะค่อย ๆ หายไป ตรงด้านล่างของท้องจะมีจุดเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วไป ทางด้านข้างของส่วนท้องจะมีระยางยื่นออกมามีลักษณะคล้ายฟันเลื่อยอยู่ทั้ง 2 ข้าง ระยะการเป็นตัวหนอนประมาณ 35-42 วัน ทำการลอกคราบ 5 ครั้งจึงเจริญไปเป็นตัวเต็มวัย

ลักษณะการทำลาย โดยทั้งตัวหนอนและตัวเต็มวัยจะดูดกินน้ำเลี้ยงจากลำต้น ใบ ยอดดอก และเมล็ดของพริกชนิดต่าง ๆ โดยการเกาะรวมกันเป็นกลุ่มตามบริเวณใต้ใบ ตามดอก และยอด ทำให้ต้นพริกมีอาการเหี่ยว แคระแกร็น ใบ ดอกและเมล็ดจะร่วงหล่นก่อนที่จะเจริญเติบโตเต็มที่

การป้องกันกำจัด ใช้สารเคมีพวกอิมเมโทโรอิด ในอัตรา 20-30 ซีซี. ต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นเป็นครั้งคราวเมื่อแมลงระบาด และทิ้งช่วงไว้อย่างน้อย 7 วัน ก่อนเก็บเกี่ยว ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

### การเก็บเกี่ยวผลผลิต

โดยทั่วไปพริกจะเริ่มให้ผลผลิตในช่วงอายุประมาณ 3 ½ เดือน หลังจากเพาะเมล็ด แต่พริกชี้ฟ้าและพริกชี้หนูผลใหญ่จะเริ่มเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุประมาณ 60-90 วัน และพริกหยวกจะเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุประมาณ 90-120 วัน หลังจากเพาะเมล็ด ส่วนพริกยักษ์เริ่มเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุประมาณ 60-80 วัน และพริกชี้หนูสวนเก็บเกี่ยวได้หลังย้ายกล้าราว 120 วัน หลังจากย้ายกล้า ส่วน

การจะเก็บเกี่ยวผลผลิตในระยะใดนั้นขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการจำหน่ายว่าจะจำหน่ายในลักษณะพริกสดหรือพริกแห้ง

กรณีที่ต้องการจำหน่ายผลผลิตในลักษณะพริกสดจะเก็บเกี่ยวเมื่อผลแก่ แต่ยังมีสีเขียวอยู่ และควรเก็บอยู่เสมอ การเก็บไม่ควรปล่อยให้ผลแก่หลงเหลืออยู่บนต้น เพราะต้นต้องใช้อาหารบางส่วนมาเลี้ยงผลพริกที่เหลืออยู่ดังกล่าว ทำให้การติดผลใหม่จะเป็นไปได้ช้าหรือติดผลน้อย ส่วนการเก็บเกี่ยวพริกเพื่อจำหน่ายในลักษณะพริกแห้งหรือเก็บไว้ทำพันธุ์ ควรเลือกเก็บเกี่ยวผลที่มีสีแดงเรื่อ ๆ จนถึงแดงจัด และไม่ควรเก็บเกี่ยวผลที่ยังไม่สุกแดงหรือยังมีสีเขียว เพราะเมื่อตากแห้งแล้วจะมีสีด่างขาว ขายไม่ได้ราคา

หลังจากเก็บเกี่ยวพริกแล้วควรรีบนำผลผลิตที่เก็บได้ไปไว้ในที่ร่มหรือโรงเรือนที่มีการระบายอากาศดี ไม่ควรเห่ลมทับกันเป็นกองสูง เพราะทำให้เกิดการเน่าเสียได้ หลังจากนั้นให้คัดผลพริกที่มีโรคหรือแมลงทำลายออก เพราะถ้าหากปล่อยไว้จะทำให้เกิดการรุกรานก่อให้เกิดความเสียหายต่อผลพริกที่สมบูรณ์ได้ จากนั้นจึงทำการบรรจุตะกร้าพลาสติกขนาดใหญ่ แข็ง หรือถุงพลาสติก ตามความเหมาะสมเพื่อรอการส่งตลาดต่อไป ส่วนพริกที่เก็บเกี่ยวเพื่อนำไปทำพริกแห้งนั้นควรบ่มไว้ในเข่งหรือกองสุ่มไว้ประมาณ 2 วัน เพื่อให้ผลที่ยังสุกไม่เต็มที่สุกอย่างทั่วถึงแล้วทำการคัดแยกพริกที่เป็นโรคและแมลงทำลายออก จากนั้นจึงนำไปตากแดดหรืออบด้วยความร้อนเพื่อทำเป็นพริกแห้งต่อไป

**วิธีการเก็บเกี่ยวผลพริก** การเก็บเกี่ยวผลพริกจะต้องปลิดทั้งก้าน เนื่องจากเป็นความต้องการของตลาด โดยใช้เล็บจิกตรงรอยต่อระหว่างก้านผลกับกิ่ง โดยอย่าให้กระทบกระเทือนยอดอ่อนหรือดอก เพราะจะทำให้การติดผลในครั้งต่อไปไม่ดี การเก็บเกี่ยวผลพริกสามารถเก็บเกี่ยวได้ทุก ๆ 5-7 วัน หรือเดือนละ 4-6 รุ่น ในระยะแรกจะให้ผลผลิตน้อยแล้วค่อย ๆ เพิ่มขึ้นตามลำดับไปจนกระทั่งพริกมีอายุประมาณ 7-8 เดือน ปกติพริกจะให้ผลผลิตพริกสดประมาณ 200-400 กิโลกรัมต่อไร่ หรือพริกแห้งประมาณ 50-100 กิโลกรัมต่อไร่ หลังจากนั้นไปแล้วปริมาณผลผลิตจะค่อย ๆ ลดน้อยลงและหยุดการให้ผลผลิตในที่สุด แต่ถ้ามีการปฏิบัติดูแลรักษาดีและให้น้ำอย่างเพียงพอ พริกอาจจะให้ผลผลิตไปจนกระทั่งอายุ 1 ปี แต่หลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตในแต่ละรุ่นแล้วจะต้องบำรุงนุ้ยทางใบ และฉีดพ่นยาป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่ไปด้วย



With August comes the chile harvest season.

การเก็บเกี่ยวผลพริกแดง

Image Source: [www.desertusa.com/mag05/aug/images/ch\\_har0027.jpg](http://www.desertusa.com/mag05/aug/images/ch_har0027.jpg)



การตากให้แห้งโดยใช้แสงแดด

Image Source: [z.hubpages.com/u/126527\\_f520.jpg](http://z.hubpages.com/u/126527_f520.jpg)



ผลพริกที่เก็บเกี่ยวเพื่อการบริโภคสด

Image Source: [www.chiliwonders.com/image.2/my.chillies.jpg](http://www.chiliwonders.com/image.2/my.chillies.jpg)

### การเก็บเมล็ดพริกไว้ทำพันธุ์

การขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดเป็นวิธีการที่เหมาะสมที่สุดในการขยายพันธุ์ผัก เกษตรกร โดยทั่วไปนิยมเก็บเมล็ดพริกไว้ทำพันธุ์เอง ซึ่งส่วนใหญ่ขาดหลักการที่ดีในการผลิต หรือเก็บเมล็ดพันธุ์ทำ

ให้ได้ผลผลิตต่ำ คุณภาพไม่ได้มาตรฐาน และมีปัญหาด้านโรคและแมลง ดังนั้นเกษตรกรควรได้ศึกษาและทำความเข้าใจในเรื่องนี้ให้ดี ก่อนที่จะนำพริกไปเป็นเมล็ดพันธุ์ในการปลูกในครั้งต่อไป

แม้พริกเป็นพืชผสมตัวเองแต่สามารถผสมข้ามพันธุ์ตามธรรมชาติได้ ดังนั้นในการเก็บเมล็ดพริกไว้ทำพันธุ์ นั้นหากไม่มีการคัดเลือกแยกต้นพริกที่ต้องการไว้ทำพันธุ์ไว้ต่างหาก อาจมีการกลายพันธุ์ได้ เช่น ผลมีสีอ่อน จากเดิมมีสีเขียวเข้มกลายเป็นผลสีเขียวอ่อน หรือปลายผลชี้ขึ้น กลายเป็นผลชี้ลง หรือจากผลใหญ่เรียวยากลายเป็นผลใหญ่แต่ป้อมสั้น เป็นต้น ซึ่งวิธีที่ถูกต้องผู้ปลูกพริกจะต้องทำการคัดเลือกต้นพริกที่ต้องการไว้ทำพันธุ์ก่อน โดยจะต้องคัดเลือกต้นที่สมบูรณ์ แข็งแรง ลำต้นเหนียวไม่หักง่าย สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นได้ดี ให้ดอกออกผลเร็ว ให้ผลผลิตสูง ตรงตามพันธุ์ และทนทานต่อโรคและแมลง

เมื่อเลือกต้นได้แล้วจึงนำไปหักไปปักไว้ที่ต้นพริกที่เลือกไว้ จากนั้นจึงทำการเด็ดผลและดอกที่กำลังบานจากต้นที่คัดเลือกไว้ออกให้หมด เพราะก่อนหน้านี้ดอกและผลอาจจะถูกแมลงมาผสมจากต้นที่มีลักษณะไม่ดีได้ แล้วนำมุ้งขนาดเล็กมาคลุมต้นที่คัดเลือกไว้ และผูกเชือกด้านข้างด้วย เพื่อไม่ให้แมลงเข้าไปช่วยผสมพันธุ์ได้ พริกต้นที่คัดเลือกไว้จะผสมตัวเองจนออกดอกและติดผล เมื่อพริกต้นนั้นมีผลแก่จึงทำการเก็บเมล็ดไว้ทำพันธุ์ต่อไป แต่ถ้าไม่มีมุ้งขนาดเล็กมาคลุมต้นให้ทำการถอนต้นพริกต้นอื่น ๆ ที่มีคุณภาพไม่เหมาะสมออก เหลือแต่เฉพาะต้นที่มีคุณภาพดีตามที่ ต้องการไว้ทำพันธุ์เท่านั้น การปฏิบัติด้วยวิธีนี้จะได้เมล็ดพันธุ์พริกที่เป็นพันธุ์ดี ซึ่งดีกว่าการเก็บผลพริกมาทำพันธุ์โดยไม่ทราบต้นพันธุ์ที่แน่นอน

สำหรับผลพริกที่ควรเก็บมาทำพันธุ์ ควรเป็นผลที่สุกแดงมากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ ปราศจากโรคและแมลงทำลาย รูปร่างผลไม่ผิดปกติ เก็บมาทั้งก้านผล และควรเก็บผลในรุ่นที่ 2-5 เพราะจะมีจำนวนเมล็ดมาก และขนาดของเมล็ดใหญ่สมบูรณ์ ผลพริกที่เก็บมาถ้าหากยังมีสีเขียวอยู่ให้นำไปบ่มโดยใส่กระดาษซับไว้ในที่ร่มประมาณ 12 ชั่วโมง เพื่อให้ผลพริกสุกแดงทั่วกัน จากนั้นจึงพร้อมที่จะนำผลพริกไปเข้ากระบวนการกระเทาะเอาเมล็ดออกต่อไป

**การกระเทาะเมล็ด** วิธีการกระเทาะเมล็ดพริกไว้ทำพันธุ์ สามารถทำได้ 2 แบบ คือ แบบตากแห้งและแบบแช่น้ำ

1. แบบตากแห้ง เหมาะสำหรับกรณีที่ต้องการเมล็ดคุณภาพสูง และได้เมล็ดพันธุ์ที่สมบูรณ์ ทำได้โดยการนำผลพริกไปตากแดดโดยตรงหรือใส่ถุงแล้วอบในโรงอบแห้ง จนกระทั่งเปลือกผลจะแห้งกรอบดี แล้วจึงนำไปกระเทาะ โดยบรรจุในถุงแล้วทุบให้เปลือกและเมล็ดแยกออกจากกัน จากนั้นจึงนำไปผัดแยกส่วนกันจนได้เมล็ดที่สะอาด

2. แบบแช่น้ำ การกระเทาะเมล็ดแบบแช่น้ำนี้เหมาะกับการกระเทาะเมล็ดพริกในปริมาณมาก ๆ ทำได้โดยการนำผลสุกไปบ่มจนแก่ จัดมาเด็ดก้านผลออก แล้วแช่ผลพริกในน้ำนาน 24-48

ชั่วโมง เพื่อให้เปลือกนิ่มยุ่ย จากนั้นโขลกด้วยครกหรือบดด้วยเครื่องให้เมล็ดแยกออกจากผล แต่ต้องระวังอย่าโขลกแรงเพราะจะทำให้เมล็ดแตกได้ หลังจากนั้นนำไปล้างน้ำ ส่วนของเปลือกและเมล็ดลึบจะลอยขึ้นมา ส่วนเมล็ดก็จะจมอยู่ด้านล่าง จากนั้นทำการแยกเอาเมล็ดออกมา ทำซ้ำเช่นนี้ 2-3 ครั้ง ก็จะได้เมล็ดที่สะอาดขึ้น นำเมล็ดมาตากจนแห้งสนิทแล้วนำไปผัดทำความสะอาดอีกครั้ง

การตากเมล็ดพันธุ์ควรใช้ตะแกรงในถาดตากและควรรยกสูงจากพื้นดินประมาณ 1 เมตร เพื่อให้เมล็ดแห้งอย่างทั่วถึง ไม่ควรตากบนภาชนะที่เป็นโลหะ เพราะจะทำให้เมล็ดพันธุ์ร้อนจัดเกินไป สำหรับช่วงเวลาที่เหมาะสมในการตากเมล็ดพันธุ์ คือ ช่วงที่แดดไม่ร้อนจัด ควรเป็นช่วงเช้าหรือช่วงบ่าย ตากวันละ 2-3 ชั่วโมง โดยตาก 2-3 แดด

หลังจากกระเทาะเมล็ดออกและตากเมล็ดจนแห้งดีแล้ว จึงนำเมล็ดพันธุ์คลุกด้วยสารเคมีป้องกันกำจัดแมลง แล้วนำเมล็ดพันธุ์ใส่ไว้ในภาชนะที่แห้ง เก็บไว้ในตู้เย็นช่องเก็บของธรรมดา แต่ถ้าไม่มีตู้เย็นให้เก็บเมล็ดพันธุ์พริกไว้ในบีบปิดฝามิดชิดปราศจากความชื้น ใส่ปูนขาวในบีบสูง 3 นิ้ว ใช้กระดาษมาปิดปูนขาวไว้ แล้วนำเมล็ดพันธุ์พริกมาเก็บไว้ในบีบที่เตรียมไว้ จะสามารถเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกในปีต่อ ๆ ไปได้ 1-3 ปี

### การทำพริกแห้ง

พริกแห้ง หมายถึง พริกสดที่สุกมีสีแดงสม่ำเสมอ ผ่านการคัดเลือกคุณภาพ การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ การลวกในน้ำร้อน และผ่านการอบหรือตากแดดจนแห้งสนิท มีเกษตรกรจำนวนมากทำพริกแห้งไว้รับประทานเองตลอดปี แต่ก็มีเกษตรกรอีกจำนวนหนึ่งที่มีอาชีพปลูกพริก ซึ่งนอกจากจะปลูกเพื่อขายสดแล้วยังทำเป็นพริกแห้งไว้ขายอีกด้วย ซึ่งขั้นตอนการทำพริกแห้งมีดังนี้

1. การเลือกพันธุ์ พันธุ์จะมีผลต่อคุณภาพของพริกแห้งอย่างมาก เพราะพริกแต่ละสายพันธุ์นั้นจะมีลักษณะของผล รูปร่าง สี ความหนา ความเผ็ดและจำนวนเมล็ดที่แตกต่างกัน ดังนั้นการเลือกพันธุ์เพื่อใช้ทำพริกแห้งนั้นควรเลือกโดยอาศัยข้อมูลความต้องการด้านคุณภาพของตลาดเป็นหลัก

2. การคัดคุณภาพ การเก็บเกี่ยวพริกเพื่อนำไปทำพริกแห้งควรเลือกเก็บผลที่แก่จัด มีสีแดงเรื่อ ๆ จนถึงแดงจัด ไม่ควรเก็บผลที่ยังไม่สุกแดงหรือมีสีเขียว เพราะเมื่อตากแห้งแล้วจะมีสีด่างขาว ขายไม่ได้ราคา ถ้าหากยังไม่แก่สม่ำเสมอก็ควรนำมาบ่มไว้ในเข่งหรือกองสุ่มไว้ให้สุกแดงสม่ำเสมอ แล้วจึงนำไปทำพริกแห้งต่อไป แต่ในระหว่างการเก็บรวบรวมผลผลิตนั้นควรคัดเลือก

ผลที่เป็นแผลรอยแมลงกัด และผลที่เป็นโรคเน่าเสียออก เพราะหากทิ้งไว้จะทำให้โรคถูกลามติดต่อจากผลหนึ่งไปยังอีกผลหนึ่งได้

3. การล้าง หลังจากบ่มและคัดคุณภาพพริกแล้ว จึงนำพริกมาล้างด้วยน้ำสะอาดเพื่อทำความสะอาดขจัดฝุ่นผงเศษดินออก น้ำที่ใช้ล้างนั้นควรเป็นน้ำฝน น้ำประปา น้ำบาดาล และน้ำที่ผ่านเครื่องกรองเท่านั้น ไม่ใช่ น้ำคลองหรือน้ำบ่อ

4. การฆ่าเชื้อ แช่พริกในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 50-100 ส่วนในน้ำหนึ่งล้านส่วน เป็นเวลา 30 นาที แล้วนำไปล้างน้ำอีกครั้ง เพื่อชะล้างคลอรีนออกจากผิวพริก (โซเดียมไฮโปคลอไรด์ คือ น้ำยาคลอรีนที่ใช้เติมในน้ำบ่อหรือสระน้ำ เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์นั่นเอง สำหรับส่วนในล้านส่วน คือสารที่เจือจางแล้วได้อัตราส่วนหนึ่งในล้าน หมายถึง สารใด ๆ 1 ส่วน กระจายอยู่ในสารอื่นอีกล้านส่วน)

5. การลวก เกษตรกรบางรายอาจสงสัยว่าลวกพริกหรือต้มพริกไปทำไม เดี่ยวพริกก็เปื่อยหมด การลวกพริกหรือต้มพริกในน้ำเดือดมีวัตถุประสงค์เพื่อทำลายเอนไซม์และฆ่าเชื้อจุลินทรีย์บางส่วนในพริก ช่วยป้องกันไม่ให้สีของพริกเปลี่ยนแปลง สีของพริกแห้งสวยไม่ขาวดำ และป้องกันกลิ่นหืนและเหม็นอับในพริกแห้ง

วิธีการลวกคือ ลวกหรือต้มพริกในน้ำเดือด 10 นาทีต่อน้ำหนักพริก 1 กิโลกรัม ถ้าน้ำหนักพริกเพิ่มขึ้นทุก ๆ 1 กิโลกรัมที่เพิ่มขึ้น ให้เพิ่มเวลาลวกหรือต้มขึ้นอีก 1-2 นาที เช่น ถ้าลวกพริก 2 กิโลกรัม ให้ใช้เวลาลวกหรือต้ม 11-12 นาที หลังจากลวกแล้วนำพริกไปเรียงในถาดรอสระเด็ดน้ำจนน้ำไม่หยด จึงนำไปตากแห้งได้

6. การทำพริกให้แห้ง การทำพริกให้แห้งนั้นโดยการตากหรือผึ่งแดดจนพริกแห้งสนิท โดยใช้เวลาประมาณ 3-4 วัน หรืออบในตู้อบไฟฟ้าหรือแก๊สควบคุมอุณหภูมิ 50-70 องศาเซลเซียสจนพริกแห้งสนิท จะใช้เวลาไม่เกิน 1 วัน หรืออบในตู้อบแห้งแสงอาทิตย์จนพริกแห้งสนิทจะใช้เวลาประมาณ 2-74 วัน จากการทดลองพบว่า การใช้ตู้อบพลังแสงอาทิตย์จะทำให้ได้พริกแห้งที่แห้งสนิท ปราศจากฝุ่นละออง และใช้เวลาในการทำพริกแห้งน้อยกว่าวิธีอื่น ๆ

เกษตรกรบางรายอาจสงสัยว่า ใช้เวลาอบหรือตากพริกนานเท่าใดพริกจึงจะแห้งสนิท และรู้ได้อย่างไรว่าพริกนั้นแห้งสนิทแล้ว คำตอบก็คือพริกแห้งหมายถึงพริกที่อบหรือตากไว้นานแค่ไหน พริกก็แห้งเพียงแค่นั้น และพริกจะไม่แห้งมากกว่านั้นอีก ความหมายทางวิชาการคือพริกนั้นแห้งจนไม่มีการระเหยหรือสูญเสียน้ำอีกแล้ว ลักษณะของพริกแห้งสนิทก็คือพริกจะหดตัวมาน้ำหนักเบา หากใช้มือบีบผลพริกจะเปราะและแตกง่าย

7. การเก็บรักษา การเก็บรักษาพริกแห้งนั้นจะมีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บรักษาอย่างมาก พริกที่นำมาเก็บนั้นต้องเป็นพริกที่แห้งสนิทและมีความชื้นต่ำกว่า 10% เก็บพริกแห้งไว้ใน

อุ้งพลาสติกชนิดหนา ขวดแก้วหรือกระป๋อง ภาชนะทุกชนิดจะต้องป้องกันอากาศและความชื้นได้ ปิดปากขวด ฝากระป๋องและอุ้งพลาสติกให้แน่นสนิท ห้องที่ใช้เก็บพริกแห้งต้องเป็นห้องที่เย็นและความชื้นต่ำ จึงจะทำให้การเก็บพริกแห้งได้นานและคุณภาพเปลี่ยนแปลงอย่างช้า ๆ โดยพริกแห้งจะสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 ปี

## การตลาดพริก

การตลาดของพริกก็เหมือนๆ กับการตลาดของสินค้าเกษตรทั่วไป คือจะมีตลาดกลางหรือจุดศูนย์กลางรวบรวมพริก แล้วทำการกระจายพริกออกไปยังตลาดต่าง ๆ ในจังหวัดนั้นหรือตลาดต่างจังหวัดโดยผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งพริกที่จำหน่ายในตลาดแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ พริกสดและพริกแห้ง สำหรับพริกสดนั้นมีข้อจำกัดการตลาดอยู่มาก เพราะพริกสดนั้นจะเก็บไว้ได้นาน ถ้าการบรรจุหีบห่อไม่ดีพริกก็อาจจะเน่าได้ จึงจำเป็นต้องมีการแปรรูป ซึ่งพริกนั้นจะได้เปรียบผลิผลกำไรแก่เกษตรกรอื่นที่การแปรรูปสามารถทำได้ง่าย เช่น การทำพริกแห้งจะสามารถเก็บไว้ได้นานพอสมควร นอกจากนี้ยังมีการนำพริกไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อีกมาก เช่น พริกป่น พริกคอง พริกแกง และซอสพริก เป็นต้น

ประเภทของผู้เกี่ยวข้องกับการตลาดพริก วิธีการตลาดของพริกนับตั้งแต่ตัวเกษตรกรจนกระทั่งถึงผู้บริโภค จะมีผู้ที่เข้ามาเกี่ยวข้องอยู่จำนวนมาก ดังนี้

1. เกษตรกร เกษตรกรที่ปลูกพริกในแหล่งปลูกพริกส่วนใหญ่ของประเทศไทย จะมีทั้งเกษตรกรที่ปลูกเพื่อขายตลาดทั่วไป และเกษตรกรที่ปลูกโดยมีข้อผูกพันกับพ่อค้าคนกลางหรือผู้รวบรวมในท้องถิ่น โดยเกษตรกรที่ปลูกเพื่อขายตลาดทั่วไปมักมีการปลูกอย่างต่อเนื่องตลอดทุก ๆ ปี และมีผู้รวบรวมหรือพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิตเป็นประจำ

ส่วนเกษตรกรที่ปลูกโดยมีเงื่อนไขผูกพันกับพ่อค้าคนกลาง จะได้รับความช่วยเหลือจากพ่อค้าคนกลางในด้านปัจจัยการผลิต เช่น เมล็ดพันธุ์ ปุ๋ย สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรู กำมะถันต่าง ๆ ตลอดจนได้รับความมั่นใจในด้านการรับซื้อผลผลิต ซึ่งทั้งสองฝ่ายจะมีความคุ้นเคยและสนิทสนมกันดี ผู้ปลูกพริกในภาคตะวันตกและภาคใต้มักจะเป็นเกษตรกรที่ปลูกเพื่อขายตลาดทั่วไป หรือเกษตรกรอิสระ

2. ผู้รวบรวมผลผลิตในท้องถิ่น ส่วนใหญ่จะเป็นพ่อค้าที่มีภูมิลำเนาอยู่ในบริเวณหรือจังหวัดใกล้เคียงกับแหล่งเพาะปลูกพริก และเป็นตัวแทนของพ่อค้าในตลาดกลางของจังหวัดที่เป็นศูนย์กลางการค้าส่งพืชผัก ได้แก่ ตลาดปากคลองกรุงเทพฯ, ตลาดสี่มุมเมือง, ตลาดไท, ตลาดบางลำภู จังหวัดขอนแก่น, ตลาดประปา จังหวัดนครราชสีมา, ตลาดศรีเมือง จังหวัดราชบุรี, ตลาด

หัวอิฐ จังหวัดนครศรีธรรมราช, และตลาดหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยผู้รวบรวมในท้องถิ่นจะส่งไปจำหน่ายให้กับพ่อค้าในตลาดกลางดังกล่าว หรือตลาดกลางในจังหวัดนั้นๆ

3. พ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ เป็นผู้ทำการค้าขายพริกสดและพริกแห้งในตลาดกรุงเทพฯ โดยตลาดกลางค้าพริกแหล่งใหญ่คือตลาดปากคลอง, ตลาดไท และตลาดสี่มุมเมืองรังสิต ซึ่งตลาดดังกล่าวจะเป็นตลาดขายส่งและตลาดขายปลีกทั้งพริกเล็กและพริกใหญ่ ทั้งในลักษณะพริกสดและพริกแห้ง โดยพ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ จะมีการติดต่อกันเป็นประจำกับผู้รวบรวมในท้องถิ่น นอกจากนี้พ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ บางรายยังทำหน้าที่เป็นผู้รวบรวมและจัดชั้นคุณภาพให้ผู้ส่งออก และ/หรือเป็นผู้ส่งออกเองอีกด้วย

4. พ่อค้าปลีก หมายถึง ผู้ที่รับซื้อพริกทั้งในลักษณะพริกสดและพริกแห้ง ตลอดจนผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริกในรูปแบบอื่น ๆ จากพ่อค้าขายส่งในแหล่งต่าง ๆ หรือผู้รวบรวมในแหล่งเพาะปลูกพริก และจากโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปพริก เพื่อนำพริกมาจำหน่ายต่อให้กับผู้บริโภค โดยตรงตามตลาดสดและร้านค้าต่างๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

5. ผู้ส่งออก ปัจจุบันประเทศไทยมีการส่งออกพริกสดและพริกแห้ง รวมทั้งผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริกไปจำหน่ายตลาดต่างประเทศ ซึ่งผู้ส่งออกพริกนั้นอาจเป็นรายเดียวกับพ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ พ่อค้าในตลาดหัวอิฐ จังหวัดนครศรีธรรมราช หรือผู้รวบรวมในท้องถิ่นที่รวบรวมแล้วส่งออกจากแหล่งผลิตโดยตรง เช่น ที่จังหวัดอุบลราชธานี เป็นต้น นอกจากนี้ผู้ส่งออกพริกอาจเป็นผู้ที่ส่งออกพืชผักและผลไม้ชนิดอื่นด้วย ส่วนผู้ส่งออกประเภท โรงงานมักจะส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่ายและบริษัทนายหน้าเกี่ยวกับส่งออกและนำเข้า

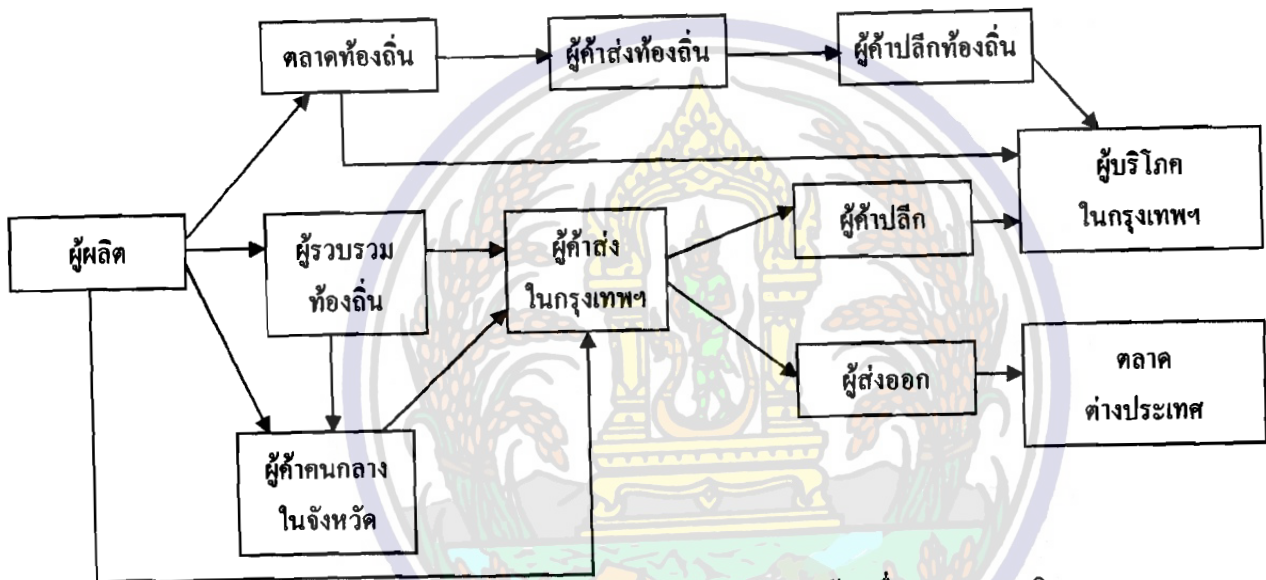
6. ผู้นำเข้า สำหรับประเทศไทยผู้นำเข้าพริกส่วนใหญ่จะเป็นโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป โรงงานผลิตก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ของสำเร็จรูป ภัตตาคารและร้านอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะนำเข้ามาในลักษณะพริกแห้งและพริกป่น เพราะมีคุณภาพดีและราคาต่ำกว่าพริกในประเทศไทย นอกจากนี้ผู้ค้าพริกบางรายยังมีการนำพริกเข้ามาปรับปรุงคุณภาพให้ดีขึ้นแล้วส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศอีก

7. โรงงานแปรรูปพริก ส่วนมากแล้วจะเป็นโรงงานอุตสาหกรรมน้ำพริกเผา พริกแกงสำเร็จรูป พริกป่น และโรงงานซอสพริก ซึ่งโรงงานอุตสาหกรรมเหล่านี้ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพฯ สมุทรปราการ ชลบุรี และนครปฐม โดยโรงงานจะรับซื้อวัตถุดิบ คือ พริกสดและพริกแห้งตามความต้องการของอุตสาหกรรมจากพ่อค้าในตลาดปากคลอง ตลาดทรงวาด ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท และโรงงานอุตสาหกรรมบางแห่งอาจซื้อวัตถุดิบจากผู้รวบรวมในท้องถิ่นโดยตรง



การผลิตแก่เกษตรกร จึงเปรียบเสมือนเป็นข้อมูลมัดให้เกษตรกรนำพริกแห้งมาจำหน่ายให้ ซึ่งกว่าร้อยละ 50 ของผลผลิตทั้งหมดจะขายให้กับผู้รวบรวมนี้ ส่วนที่เหลือจะจำหน่ายให้ตลาดท้องถิ่นเพื่อบริโภค จากนั้นผู้รวบรวมในท้องถิ่นจะไปจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางในจังหวัดหรือผู้ค้าส่งในกรุงเทพฯ

### วิธีการตลาดพริกแห้ง



ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ “รายงานผลการศึกษาวิจัยสินค้าเครื่องเทศบางชนิด”

ผู้รวบรวมในท้องถิ่นมักนิยมสต็อกพริกแห้งไว้เพื่อรอขายให้ได้ราคาดี หรือรวบรวมจนมีปริมาณมากพอแล้วส่งไปจำหน่ายพ่อค้าในกรุงเทพฯ โดยตรง โดยทั่วไปแล้วพริกแห้งจะเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้นานประมาณ 6 เดือน คุณภาพจึงจะเริ่มเสื่อมลง คือ จะมีสีซีดและขนาดไม่สม่ำเสมอ ถ้าเก็บไว้ในห้องเย็นคุณภาพจะดีกว่า แต่จะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาเพิ่มขึ้นด้วย

**ตลาดในประเทศ** ตลาดในประเทศที่เป็นแหล่งรับซื้อและขายพริกแห้งใหญ่ ได้แก่ ตลาดปากคลองตลาด, ตลาดสี่มุมเมืองรังสิต, ตลาดไท, ตลาดสุรนคร, ตลาดประปา จังหวัดนครราชสีมา, ตลาดรถไฟ, ตลาดบางลำภู จังหวัดขอนแก่น, ตลาดศรีเมือง จังหวัดราชบุรี, ตลาดหัวอิฐ จังหวัดนครศรีธรรมราช และตลาดหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ตลาดแต่ละแห่งนั้นมีจำนวนของพ่อค้าพริกและผลผลิตที่แตกต่างกัน แต่จะทำหน้าที่คล้ายๆ กัน คือ ทำการรวบรวมและปรับปรุงคุณภาพผลผลิตแล้วทำการจำหน่ายต่อไป

ในด้านราคาพริกสดและพริกแห้งนี้ ตลาดที่มีบทบาทในการกำหนดราคาก็คือ ตลาดปากคลองตลาด และตลาดสี่มุมเมืองเป็นส่วนใหญ่ ทั้งนี้เพราะตลาดดังกล่าวจะเป็นศูนย์รวมของ

พริกจากแหล่งผลิตต่างๆ ทั่วประเทศ ถ้าวันใดพริกเข้าสู่ตลาดมากจนไม่สามารถระบายออกให้หมดในวันนั้นได้ ราคาพริกก็จะต่ำ ทำให้ราคาพริกสดที่รับจากเกษตรกรในแหล่งผลิตก็จะต่ำไปด้วย ส่วนพริกแห้งนั้นราคาไม่เคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วเหมือนพริกสด ทั้งนี้เพราะพริกแห้งสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ปกติพริกแห้งผลใหญ่จะมีราคาสูงกว่าพริกแห้งผลเล็ก เนื่องจากพริกแห้งผลเล็กเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศ และเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศด้วย การระบายสินค้าจึงคล่องตัวกว่าพริกแห้งผลใหญ่ ทำให้ผู้ค้าคนกลางต้องคิดชดเชยค่าเสียโอกาสหรือตั้งราคาจำหน่ายพริกแห้งผลใหญ่ในอัตราที่สูงกว่าพริกแห้งผลเล็ก

สำหรับความเคลื่อนไหวของราคาพริกส่วนใหญ่เกิดตามฤดูกาล เหมือนผักและผลไม้ทั่วไป กล่าวคือ ในช่วงต้นและปลายฤดูกาล พริกจะมีราคาสูง แต่ช่วงกลางฤดูซึ่งพริกออกสู่ตลาดมาก พริกจึงมีราคาต่ำ แต่ความเคลื่อนไหวนั้นจะไม่นาน ทั้งนี้เพราะประเทศไทยมีพริกออกสู่ตลาด 3 ช่วงใหญ่ดังกล่าว แต่ตัวแปรสำคัญที่ทำให้พริกสดมีราคาตกต่ำก็คือ ในปัจจุบันได้มีการลักลอบนำพริกแห้งจากประเทศเพื่อนบ้านซึ่งมีราคาต่ำมากเข้ามาขายในประเทศไทยมากขึ้น จนเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้พริกแห้งมีราคาต่ำ และส่งผลกระทบต่อราคาพริกสด ที่จะนำไปทำแห้งให้มีราคาต่ำไปด้วย จนราคาพริกสดที่เกษตรกรขายได้ไม่คุ้มกับค่าแรงงาน โดยเฉพาะค่าแรงงานเก็บพริก

คุณภาพของพริกที่ตลาดในประเทศต้องการ คุณภาพของพริกสดที่ตลาดในประเทศต้องการนั้น ไม่มีการระบุชนิด พันธุ์ และคุณภาพที่ชัดเจน แต่พอสรุปจากความต้องการของผู้ค้าส่งในตลาดขายส่งในกรุงเทพฯ ได้ดังนี้

ชนิดพริก	ชื่อพันธุ์	ลักษณะที่ต้องการ
พริกขี้หนู	ห้วยสีทน จินดา และหัวเรือ	สด เนื้อหนา และ ไม่มีตำหนิจากแมลงศัตรูทำลาย
พริกขี้ฟ้า	พันธุ์พื้นเมือง พิจิตร-01 พิจิตร-05	เนื้อหนา ฝักตรง สีแดงเข้มหรือเขียวเข้ม และสามารถเก็บไว้ได้นาน
พริกหยวก	พันธุ์พื้นเมือง บางบัวทอง	สีเขียวอ่อน ขนาดสม่ำเสมอ เนื้อหนา และ ฝักตรง

สำหรับคุณภาพของพริกแห้งที่ตลาดภายในประเทศต้องการนั้น โดยทั่วไปมีลักษณะดังนี้ คือ มีสีแดงสดเข้มสม่ำเสมอ สีไม่คล้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่แตกหักหรือด่างขาว ต้องแห้งสนิท มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 16 ของน้ำหนัก มีขนาดสม่ำเสมอ และมีลักษณะหรือขนาดตรงตามพันธุ์ อย่างไรก็ตามจากการสำรวจในตลาดค้าส่งพริกในกรุงเทพฯ พบว่า พริกที่ตลาดต้องการนั้นจะ

แตกต่างกันไปตามขนาดของผลพริก โดยพริกชี้หนุผลเล็กจะมีราคาสูงที่สุด สำหรับลักษณะของพริกแห้งแต่ละชนิดที่ตลาดต้องการ มีดังนี้

ชนิดพริก	ชื่อพันธุ์	ลักษณะที่ต้องการ
พริกชี้หนุผลใหญ่	ห้วยสีทัน จินดา จินดายอดสน จินดาลาดหญ้า	มีสีแดงเข้ม ก้านมีสีเหลืองทอง ขณะที่แห้งแล้ว และผิวไม่ย่น
พริกชี้หนุผลเล็ก	พันธุ์พื้นเมือง พริกกะเหรียง	มีขนาดสม่ำเสมอ มีกลิ่นหอม
พริกใหญ่แห้ง	พริกมันพิชัย พริกมันบางช้าง พริกตากฟ้า	ผลมีสีแดงเข้ม ผิวไม่ขรุขระ มีก้านสีเหลืองทองขณะที่แห้งแล้ว มีความชื้นไม่สูง เนื้อหนา เมล็ดน้อย ยาวประมาณ 10 เซนติเมตร และรสเผ็ดไม่จัด

**ตลาดต่างประเทศ** ประเทศไทยมีการส่งออกพริกทั้งในรูปของพริกสดและพริกแห้ง พริกสดที่ส่งออกได้แก่ พริกใหญ่ ชนิดชี้ฟ้า เช่น พริกหลวง พริกมัน เป็นต้น ส่วนพริกเล็กชนิดพริกชี้หนุ เช่น พริกหัวเรือ พริกห้วยสีทัน เป็นต้น

คุณภาพของพริกสดที่มีการส่งออกต่างประเทศแบ่งตามตลาด คือ ตลาดเอเชีย ได้แก่ ประเทศมาเลเซีย ใต้หวันและสิงคโปร์ นิยมพริกสดที่มีลักษณะสีแดงล้วน ขนาดความยาวฝักประมาณ 4-6 เซนติเมตร มีความสด ฝักไม่งอ ไม่มีตำหนิจากโรคและแมลง พันธุ์ที่นิยมใช้ในตลาดส่งออกดังกล่าวนี้คือ พันธุ์หัวเรือ ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดอุบลราชธานี ส่วนตลาดยุโรปและตะวันออกกลาง นิยมพริกที่มีลักษณะสีเขียวล้วนหรือแดงล้วน ความยาวของฝักประมาณ 3-5 เซนติเมตร มีความสด เนื้อมาก ฝักไม่งอ ไม่มีตำหนิจากโรคและแมลง พันธุ์ที่นิยมใช้ในการส่งออกในตลาดนี้คือ พันธุ์จินดา สำหรับปริมาณการส่งออก พริกสดของไทยนั้นมีเพียงเล็กน้อยเมื่อเทียบกับการส่งออกพริกแห้ง

สำหรับการส่งออกพริกแห้งมี 2 ลักษณะด้วยกัน คือ พริกแห้งทั้งผลและพริกป่นแห้ง คุณภาพของพริกแห้งทั้งผลที่ส่งออกต่างประเทศ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ พริกชี้หนุเล็กและพริกชี้ฟ้าแห้ง ส่วนใหญ่แล้วจะส่งออกพริกชี้หนุที่มีความยาวประมาณ 3 เซนติเมตร มีการเค็ดก้านออกเรียบร้อยแล้ว ผิวมีสีส้ม ไม่มีรอยตำหนิ และมีความชื้นต่ำ ส่วนลักษณะพริกชี้ฟ้าแห้งที่ส่งออกส่วนใหญ่มีลักษณะเนื้อผลหนา สีแดงเข้มสม่ำเสมอ จำนวนเมล็ดน้อย รสชาติไม่เผ็ดจัด ไม่มีรอยตำหนิจากโรคและแมลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคกุ้งแห้ง

ส่วนการส่งออกพริกแห้งป่น นิยมใช้พริกจินดาหรือพริกจินดาขยอดสน และอาจใช้พริกแห้งที่มีคุณภาพต่ำลงไปด้วย แต่ส่วนใหญ่มักใช้พริกจินดาที่ไม่เค็ดก้านเป็นหลัก เพราะเมื่อป่นแล้วจะมีสีแดงเข้ม ส่วนความละเอียดของพริกป่นนั้นมีตั้งแต่หยาบ ๆ จนถึงละเอียดคล้ายแป้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด เมื่อป่นแล้วจะบรรจุในถุงพลาสติก ขวดแก้ว หรือขวดพลาสติก

ความต้องการพริกแห้งของตลาดโลก ส่วนใหญ่ต้องการพริกป่นชนิดเค็ดก้านน้อยจนถึงปานกลาง และพริกแห้งผลใหญ่สีแดงเข้ม สำหรับตลาดเอเชียต้องการพริกแห้งทั้งผลชนิดไม่เค็ดก้าน ส่วนตลาดยุโรปและอเมริกาต้องการพริกแห้งชนิดเค็ดก้าน สำหรับประเทศคู่ค้าพริกแห้งที่สำคัญของไทย ได้แก่ ซาอุดีอาระเบีย ได้หวัน อินโดนีเซีย มาเลเซีย ออสเตรเลีย อิสราเอล สหรัฐอเมริกา และแคนาดา ประเทศซาอุดีอาระเบียนำเข้าพริกแห้งทั้งผลมากที่สุด ส่วนสหรัฐอเมริกานำเข้าพริกแห้งป่นเป็นผงมากที่สุด

### เอกสารอ้างอิง

กมล เลิศรัตน์ 2550 การผลิต การปลูก การแปรรูป และการตลาดพริกและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย  
ประชาคมวิจัย 73 : 10-14.

กองส่งเสริมพืชสวน 2536 การผลิตการตลาดพริก เอกสารวิชาการ กรมส่งเสริมการเกษตร.

ศูนย์วิจัยพืชสวนพิจิตร การปลูกพริก สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร.

สุมาลี สุวรรณบุตร 2546 เทคโนโลยีการผลิตพริกปลอดภัยจากสารพิษ (พริกอนามัย) เอกสาร  
วิชาการ ศูนย์วิจัยพืชสวนพิจิตร กรมวิชาการเกษตร.

เฉลิมเกียรติ โภคาวัฒนา การปลูกพริก เอกสารคำแนะนำที่ 20 กรมส่งเสริมการเกษตร.

กรมวิชาการเกษตร 2545 พริกและมะเขือเทศ เกษตรดีที่เหมาะสม ลำดับที่ 9.

เฉลิมเกียรติ โภคาวัฒนา 2537 พริก กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร

มณีฉัตร นิกรพันธุ์ 2541 พริก ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จุมพล สายัณห์กุล และชนินฐา พงษ์ปรีชา 2533 การปลูกพริกในภาคตะวันตก สำนักงานส่งเสริม  
การเกษตรภาคตะวันตก จังหวัดราชบุรี.

จุมพล สายัณห์กุล และชนินฐา พงษ์ปรีชา 2530 พริก สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคตะวันตก  
จังหวัดราชบุรี.

ธีรารังค์ เครือจุมพล 2551 พริก เกษตรสยามบุคส์ กรุงเทพฯ 120 หน้า

สราวุธ พัฒนาพานิชกุล และคณะ 2532 รายงานการศึกษาเรื่องพริก กรมการค้าภายใน กระทรวง  
พาณิชย์.

พัชรา ปัญจสมานวงศ์ และศักดิ์ชาย ไยหวัง 2543 คำแนะนำการปลูกพริก สถาบันวิจัยพืชสวน  
กรมวิชาการเกษตร.

วิลาวัลย์ ไคร์ครวญ 2545 การเพิ่มผลผลิตพริกขีหนูสวน สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 5  
กรมวิชาการเกษตร.

อรสา ดิสถาพร 2545 การผลิตเมล็ดพันธุ์ผัก คำแนะนำที่ 150 กรมส่งเสริมการเกษตร.

สถาบันวิจัยพืชสวน 2546 พืชสวนพันธุ์ดีในรอบ 30 ปี กรมวิชาการเกษตร.

ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ 2541 เทคโนโลยีการผลิตพืชผัก สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการ  
เกษตร.

นิพนธ์ ไชยมงคล และรานี วิทโสภาส 2538 การผลิตเมล็ดพันธุ์พริก กองขยายพันธุ์พืช กรมส่งเสริม  
การเกษตร.

กลุ่มพืชผัก 2538 คุณภาพผักส่งออก กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร.

สถาบันวิจัยพืชสวน 2541 พืชสวนพันธุ์ดีและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เอกสารวิชาการ กรมวิชาการ  
เกษตร

Adikaram, N. K.B., A.E. Brown, and T.R. Swinburne. 1982. Phytoalexin involvement  
in the latent infection of *Capsicum annuum* L. fruit by *Glomerella cingulata*  
(Stonem.) Spauld. & Srenk. **Physiological Plant Pathology**. 21: 161-170.

AVRDC. 2004. Pepper: Species identification and phylogenetic relationship of *Colletotrichum*  
species associated with pepper anthracnose in Taiwan. **AVRDC report 2004**.

Berke, T. 2002. **The Asian Vegetable Research and Development Center Pepper  
Project**. In Proceedings of the 16<sup>th</sup> International Pepper Conference. Tampico,  
Tamaulipas, Mexico. 10<sup>th</sup>-12<sup>th</sup> November, 2002. Available Source:  
[http://www.worldpepper.org.ipc2002/proceedings/poster\\_session\\_ipc\\_2002.pdf](http://www.worldpepper.org.ipc2002/proceedings/poster_session_ipc_2002.pdf). On  
July 1, 2008.

Bosland, P.W. 1994. **Chiles: History, Cultivation, and Uses**, pp. 347-379. In G. Charalambous,  
ed. Spices, Herbs and Edible Fungi. Elsevier, Amsterdam.

Bosland, P.W. and E. Votava. 1999. **Peppers: vegetable and spice capsicums**. CABI Publishing  
International, New York. 204 p.

Carmichael, J.K. 1991. Treatment of herpes zoster and postherpetic neuralgia. **American Family  
Physician** 44(1): 203-210.

- Caterina, M.J. M.A. Schumacher, M. Tominaga, T.A. Rosen, J.D. Levine, and D. Julius. 1997. The capsaicin receptor: a heat-activated ion channel in pain pathway. **Nature** 389: 816-824.
- Collins, M.D., L. Mayer Wasmund, and P.W. Bosland. 1995. Improved method for Quantifying capsaicinoids in *Capsicum* using high performance liquid chromatography. **HortScience** 30: 137-139.
- Contreras-Padilla, M. and E. Yahia. 1998. Change in capsaicinoids during development, maturation, and senescence of chile peppers and relation with peroxidase activity. **J. Agric. Food. Chem.** 46:2075-2079.
- IBPGR 1983. **Genetic Resources of Capsicum**. International Board for Plant Genetic Resources, Rome.
- Jompitak, Y., CH. Simaraj, P. Simaraj, T. Simaraj and M. Piromsopha. 1998. **Vegetable: Energy Food**. Rungsaeng Printing, Bangkok: 82-90.
- Kraikruan W. 1998. Effect of shading on the growth and yield of a local pepper variety. pp. 170-173. **In ARC Training Report 1998**. Asian Regional Center AVRDC.
- Kraikruan W., S. Sukprakarn, O. Mongkolporn and S. Wasee. 2008. Capsaicin and dihydrocapsaicin contents of Thai chili cultivars. **Kasetsart Journal (Nat. Sci.)**
- Odland, M.L., and Porter, A.M. 1941. A study of natural crossing in peppers, *Capsicum frutescens*. **Proc. Am. Soc. Hortic. Sci.** 38, 585-588.
- Sangchote, S. 1999. Anthracnose resistance in chilli. **In Progress Report at 20<sup>th</sup> Anniversary of Kamphaengsaen campus, Kasetsart University, 29<sup>th</sup> November-5<sup>th</sup> December 1999**. Kasetsart University, Nakorn Pathom.
- Than, P.P., R. Jeewon, K.D. Hyde, S. Pongsupasamit, O. Mongkolporn and P.W.J. Taylor. 2008. Characterization and pathogenicity of *Colletotrichum* species associated with anthracnose on chili (*Capsicum spp.*) in Thailand. **Plant Pathology** 57:562-572.