

แบบจัดเก็บข้อมูลพันธุ์พืชท้องถิ่น

๑. ชื่อพืช/ชื่อสามัญ : มะม่วง 'โชคอนันต์'

๒. ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Mangifera indica* L.

๓. ชื่อเรียกในท้องถิ่น : -

๔. ชนิดพืช : ไม้ยืนต้นขนาดกลาง

๕. ลักษณะประจำพันธุ์ : ไม้ยืนต้นขนาดกลางผลัดใบ สูงประมาณ ๘-๑๕ เมตร เส้นรอบวงของต้น ๘๐-๒๐๐ ซม. เรือนยอดเป็นพุ่มกลมหรือคล้ายเจดีย์ต่ำแตกกิ่งก้านสาขา เปลือกของลำต้นสีน้ำตาลเทาหรือเทาปนดำ แตกสะเก็ดเป็นร่องเล็กๆรูปทรงผล กลมรี ผิวผลสุกเป็นสีเหลือง น้ำหนักผล ๒๕๐ - ๓๕๐ กรัม/ผล เนื้อสีเหลือง มีเส้นใยมาก รสหวานหอม รูปร่างยาว ปลายมน กลายพันธุ์มาจากมะม่วงป่า นิยมนำไปทำมะม่วงดอง

๖. ถิ่นกำเนิด : อินเดีย

๗. แหล่งพันธุ์ : มะม่วงมีความแตกต่างประมาณ ๔๙ สายพันธุ์กระจายอยู่ตามประเทศในเขตร้อนตั้งแต่อินเดียไปจนถึงฟิลิปปินส์

๘. การปลูก/การขยายพันธุ์/การดูแลรักษา : สภาพพื้นที่ต้องไม่เป็นที่ดอน ถ้าเป็นที่ลุ่มต้องยกร่องเพื่อไม่ให้น้ำท่วม เกษตรกรจะใช้มะม่วงตาลหรือกะล่อนเพาะในถุงชำประมาณ ๓ เดือน แล้วนำไปปลูกในระยะ ๒x๒ เมตร หรือ ๒.๕x๕ เมตร จะได้มะม่วงประมาณ ๑๕๐-๒๐๐ ต้น เกษตรกรจะปลูกต้นต่อไร่ประมาณ ๓ ปี จึงเริ่มเปลี่ยนพันธุ์เป็นโชคอนันต์ โดยเกษตรกรนิยมใช้วิธีเปลี่ยนยอดโดยวิธีเสียบเปลือกข้างต้นละประมาณ ๓ ยอด โดยเปลี่ยนยอดสูงจากพื้นดินประมาณ ๑.๓๐ เมตร เพื่อไม่ให้ผลมะม่วงที่ออกมาในปีแรกถูกพื้นดินซึ่งจะทำให้ผลผลิตผิวไม่สวย

การดูแลรักษา : การตัดแต่งกิ่งส่วนใหญ่เกษตรกรจะตัดปีละ ๑ ครั้ง ประมาณปลายเดือนเมษายนถ้าเป็นมะม่วงใหม่เกษตรกรจะไม่ตัดแต่งกิ่ง

การให้ปุ๋ย - เกษตรกรจะให้ปุ๋ย ปีละ ๒ ครั้ง คือประมาณ เดือนพฤษภาคมและปลายเดือนกันยายนถึงต้นเดือนตุลาคม โดยเกษตรกรจะใช้ปุ๋ยคอก ประมาณ ๓ กิโลกรัม ต่อต้น และปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ ในอัตราประมาณ ๐.๕ กิโลกรัม ต่อต้นหรือ ๑๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่

การราดสาร - เพื่อบังคับมะม่วงให้ออกช่อ เกษตรกรจะราดสารในต้นเดือนพฤษภาคม โดย ๑ ปี เกษตรกรจะราดสาร ๑ ครั้ง ในอัตราสารควบคุมการเจริญเติบโต ๕ กิโลกรัมต่อ ๕ ลิตรอัตราการใช้ต่อต้นถ้าอายุมะม่วง ๕ ปี อัตราการใช้ ๒๐ ซีซี ต่อๆ ต้น ถ้าอายุ ๗ ปี ขึ้นไปอัตราการใช้ ๓๐-๕๐ ซีซี ต่อต้น หลังจากราดสารควบคุมการเจริญเติบโตประมาณ ๒๐ วัน เกษตรกรจะใช้สารไทโอยูเรียเพื่อเร่งช่อดอกให้ออกในต้นเดือนมิถุนายน

๙. การจดทะเบียนเป็นสินค้า GI (สินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแหล่งภูมิศาสตร์) : -

๑๐. การใช้ประโยชน์ : ผลมะม่วงนำมารับประทานได้ทั้งดิบและสุก มะม่วงดิบเปลือกสีเขียวเนื้อสีขาวส่วนใหญ่มีรสเปรี้ยว ยกเว้นบางพันธุ์ที่เรียกว่ามะม่วงมัน ส่วนผลสุกจะมีสีเหลืองทั้งเปลือกและเนื้อ รับประทานสด หรือ

นำไปทำเป็นอาหารเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง อีกทั้งมีการนำไปแปรรูป เช่น มะม่วงแก้ว มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงเค็ม น้ำแย้มมะม่วง พายมะม่วง เป็นต้น

นิยมนำมาแปรรูป แก่จัดมีรสมันอมเปรี้ยว เมื่อสุกหวานอมเปรี้ยว

ใช้ยอดอ่อน ผลอ่อน มาประกอบอาหารแทนผัก

ใช้เป็นยาสมุนไพร เช่น ผลมะม่วงดิบมีวิตามินซีสูง แก้เลือดออกตามไรฟัน เป็นต้น

ชาวกะเหรี่ยงในอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ นำเปลือกต้นมะม่วงไปย้อมผ้า ให้สีเขียว

๑๑. เอกสารอ้างอิง :

ฐานข้อมูลพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้. มะม่วงโชคอนันต์. เข้าถึงได้จาก

<http://researchex.rae.mju.ac.th/dbplant/index.php/horticulture/item/mango๑>

วิกิพีเดีย. มะม่วง. เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/มะม่วง>

๑๒. ภาพประกอบ :



ข้อมูลโดย : ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีการเกษตรด้านแมลงเศรษฐกิจจังหวัดชุมพร

ที่อยู่ : ๒๒/๑ ม.๖ ต.ขุนกระโทก อ.เมือง จ.ชุมพร

เว็บไซต์ : <http://www.aopdbom.doae.go.th>