

แบบจัดเก็บข้อมูลพันธุ์พืชท้องถิ่น

๑. ชื่อพืช/ชื่อสามัญ : เงาะ 'น้ำตาลกรวด'

๒. ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Nephelium lappaceum* Linn.

๓. ชื่อเรียกในท้องถิ่น : -

๔. ชนิดพืช : ไม้ผลยืนต้นขนาดกลางถึงขนาดใหญ่

๕. ลักษณะประจำพันธุ์ : หัวแหลมข้างหนึ่งของผลจะนูนเด่นชัดกว่าพันธุ์อื่น ผลใหญ่ เปลือกหนา แข็ง เปราะ ผิวเปลือกค่อนข้างเรียบ สีเหลืองเข้ม โคนขนสีชมพู ปลายขนสีเขียวอ่อน โคนขนขยายห่างกัน ค่อนข้างแข็ง ขนมักออกไปทางก้นผล เนื้อมีช่องว่างระหว่างเปลือกและเนื้อ สีขาวชุนมาก มีรอยย่น ไม่ค่อยล่อนจากเมล็ด เมล็ดค่อนข้างแบน กว้างและสั้น ส่วนหัวเล็กกว่าส่วนปลาย สีขาวปนเหลืองคล้ายสีงาช้าง รูปร่างค่อนข้างสมำเสมอ เมื่อห่ามมีรสเปรี้ยวอมฝาด แต่เมื่อสุกเต็มที่จะมีรสหวานแหลม กลิ่นหอม ความกรอบดี ความฉ่ำของเนื้อมีน้อย เป็นพันธุ์ผสมระหว่างพันธุ์บางยี่ขันและพันธุ์โรงเรียน ผลมีลักษณะคล้ายเงาะโรงเรียนเมื่อเริ่มสุกจะมีสีเหลือง

๖. ถิ่นกำเนิด : ประเทศอินโดนีเซีย และมาเลเซีย

๗. แหล่งพันธุ์ : ปลูกมากในพื้นที่ จ.นราธิวาส

๘. การปลูก/การขยายพันธุ์/การดูแลรักษา : การปลูกเงาะในปัจจุบันจะปลูกจากกล้าพันธุ์ที่ได้จากการติดตาหรือการเสียบยอด เป็นหลัก ไม่นิยมใช้เมล็ดปลูก เพราะการปลูกด้วยกล้าพันธุ์นี้จะทำให้ได้ลำต้นที่เตี้ย ทรงพุ่มใหญ่ และให้ผลตามลักษณะเดียวกันกับต้นแม่พันธุ์

การเตรียมดิน

หากปลูกเพื่อการค้าในแปลงขนาดใหญ่จะทำการเตรียมดิน และแปลงปลูกด้วยการไถพรวนดิน และกำจัดวัชพืชก่อน ซึ่งจะไถพรวนดินประมาณ ๒ ครั้ง แต่แต่ละครั้งตากดินนาน ๗-๑๔ วัน

การขุดหลุมปลูก

ขุดหลุมปลูกในระยะที่แนะนำ ได้แก่ ๔x๑๒ เมตร ซึ่งจะปลูกได้ประมาณ ๓๓ ต้น/ไร่ ระยะ ๖x๑๒ เมตร ซึ่งจะปลูกได้ประมาณ ๒๒ ต้น/ไร่ ขนาดหลุม ๕๐x๕๐x๕๐ โดยใส่ปุ๋ยคอกหรือเศษใบไม้ อัตรา ๑-๒ กิโลกรัม/หลุม ร่วมกับปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ อัตรา ๒๐๐ กรัม/หลุม พร้อมคลุกผสมให้เข้ากันกับดิน และกองพูนขึ้นมาเล็กน้อยเพื่อให้เหมาะสมสำหรับวางต้นพันธุ์ ก่อนเขี่ยกลบดินให้พูนขึ้นเหนือหน้าดิน ๑-๒ นิ้ว

การใส่ปุ๋ย

การใส่ปุ๋ยจะใส่ ๔ ครั้ง

๙. การจดทะเบียนเป็นสินค้า GI (สินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแหล่งภูมิศาสตร์) : -

๑๐. การใช้ประโยชน์ : เงาะมีสารที่มีชื่อว่า แทนนิน ซึ่งแทนนินนี้สามารถใช้ฟอกหนัง ย้อมผ้า บำบัดน้ำเสีย ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ป้องกันแมลง ทำเป็นปุ๋ย ทำเป็นกาว และทำยารักษาโรค แต่มีโทษ คือ

แทนนินมีฤทธิ์ในการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ในกระเพาะอาหาร หากกินเข้าไปมากจะทำให้รู้สึกท้องอืด หรือท้องผูก มีอาการเหมือนกับการดื่มน้ำชา เปลือกผลของเงาะมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ

๑๑. เอกสารอ้างอิง :

เดลินิวส์. **เรื่องน่ารู้: เงาะพันธุ์น้ำตาลกรวด**. เข้าถึงได้จาก

<https://www.dailynews.co.th/agriculture/๕๒๑๐๒๑>

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

สุณี ลาภพูนผลดี. ๒๕๒๖. การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะประจำพันธุ์ของผลเงาะพันธุ์การค้า ๔ พันธุ์, ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

๑๒. ภาพประกอบ :



ข้อมูลโดย : ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีการเกษตรด้านแมลงเศรษฐกิจจังหวัดชุมพร

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

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