



1. แบบการบันทึกข้อมูลคุณภาพและการสูญเสียของผักอินทรีย์ในแปลงปลูกของเกษตรกร

แบบสำรวจการสูญเสียของผักอินทรีย์ในแปลงปลูก

สถานที่.....

วันที่..... เวลา.....

ชื่อผลิตภัณฑ์.....

ศูนย์/สถานี.....

สภาพอากาศและสิ่งแวดล้อม.....

อุณหภูมิ..... C ความชื้นสัมพัทธ์..... %

พื้นที่เพาะปลูก.....

จำนวนต้นที่ปลูก.....

ปริมาณผักที่คาดว่าจะเก็บเกี่ยวได้ทั้งหมด.....

ปริมาณผักที่เก็บเกี่ยวได้จริง.....

ปริมาณผักที่เหลือเพราะไม่สามารถเก็บเกี่ยวได้.....

สาเหตุที่ทำให้ไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้.....

1)..... คิดเป็น.....

2)..... คิดเป็น.....

3)..... คิดเป็น.....

4)..... คิดเป็น.....

5)..... คิดเป็น.....

ปริมาณผักที่เหลือเพราะไม่สามารถเก็บเกี่ยวได้เนื่องจากมีคุณภาพไม่ป็นไปตามมาตรฐาน.....

.....

สาเหตุ.....

ลักษณะคุณภาพของผักอินทรีย์ในแปลงปลูก.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุอื่นๆ.....

.....

.....

.....

2. แบบตารางการบันทึกข้อมูลการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผักอินทรีย์ในโซ่อุปทาน

แบบสำรวจการสูญเสียของผลิตภัณฑ์หลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์

สถานที่.....

วันที่..... เวลา.....

ชื่อผลิตภัณฑ์.....

ศูนย์ฯ/สถานีฯ.....

สภาพอากาศและสิ่งแวดล้อม.....

อุณหภูมิ..... C

ความชื้นสัมพัทธ์..... %

การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว		ปริมาณ (กก.)	% การสูญเสีย
ปริมาณผักเริ่มต้น			
1. สาเหตุทางกล			
1.1 การหัก	สาเหตุ.....		
1.2 การร้าว	สาเหตุ.....		
1.3 การเกิดแผล	สาเหตุ.....		
1.4 อื่นๆ	สาเหตุ.....		
2. สาเหตุทางสรีรวิทยา			
2.1 การสูญเสียน้ำ (เหี่ยว)	สาเหตุ.....		
2.2 การเสื่อมสภาพ (เหลือง)	สาเหตุ.....		
2.3 อื่นๆ	สาเหตุ.....		
3. สาเหตุจากแมลง			
3.1 รอยแผลที่เกิดจากแมลงกัด	แมลงสาเหตุ.....		
3.2 รอยแผลที่เกิดจากแมลงดูดกินน้ำเลี้ยง	แมลงสาเหตุ.....		
3.3 อื่นๆ	สาเหตุ.....		
4. สาเหตุจากโรคพืช			
4.1 รอยแผลที่เกิดเชื้อรา	อาการที่พบ.....		
4.2 รอยแผลที่เกิดจากแบคทีเรีย	อาการที่พบ.....		
4.3 อาการอื่นๆ	อาการที่พบ.....		
5. สาเหตุจากการเก็บเกี่ยวที่ไม่เหมาะสม			
5.1 เก็บอ่อน			
5.2 เก็บแก่			
5.3 อื่นๆ	สาเหตุ.....		
6. สาเหตุจากผลิตภัณฑ์อินทรีย์และ/หรือสภาพ			
สาเหตุ.....			
7. สาเหตุจากส่วนที่ไม่สามารถรับประทานได้หรือมีคุณภาพไม่เป็นไปตามคุณภาพขั้นต่ำ			
สาเหตุ.....			
8. สาเหตุที่เกิดจากการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวไม่ถูกต้อง			
สาเหตุ.....			
9. สาเหตุอื่นๆ (ระบุ).....			
ปริมาณผักเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการ			

ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนงานวิจัยกับผลงานวิจัย

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
เพื่อทดสอบและปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ที่สำคัญของโครงการหลวง	1. นำข้อเสนอแนะและวิธีการที่ดีที่เสนอไว้ในรายงานฉบับสมบูรณ์ ปี พ.ศ. 2560 ถ่ายทอดให้เกษตรกรและเจ้าหน้าที่โครงการหลวง	1. ถ่ายทอดข้อเสนอแนะและวิธีการที่ดีที่เสนอไว้ในรายงานฉบับสมบูรณ์ ปี พ.ศ. 2560 ถ่ายทอดให้เกษตรกรและเจ้าหน้าที่โครงการหลวงของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง ได้แก่ สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งเริง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่สะป๊อก ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำริน และศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่งน้อย
	2. สสำรวจคุณภาพและการสูญเสียของผักอินทรีย์อย่างน้อย 5 ชนิด ที่แปลงปลูกผักอินทรีย์ของเกษตรกรของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง	2. สสำรวจคุณภาพและการสูญเสียของผักอินทรีย์ที่แปลงปลูกเกษตรกรของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่งๆละ 2 ชนิดพืช ได้แก่ ผักกาดกวางตุ้งและ

		โอ๊คลีฟเขียวของสถานี เกษตรหลวงอินทนนท์ ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด และกะหล่ำปลีหวานของ สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง โอ๊คลีฟเขียวและผักกาด หวานของศูนย์พัฒนา โครงการหลวงทุ่งหลวง ผักกาดกวาดตั้งและเบบี้ ฮองเต้ของศูนย์พัฒนา โครงการหลวงห้วยโป่ง ผักกาดกวาดตั้งและยอดชา โยเต้ของศูนย์พัฒนา โครงการหลวงทุ่งเร่ ผักกาดหอมห่อและผักกาด หวานของศูนย์พัฒนา โครงการหลวงวัดจันทร์ ผักกาดฮองเต้และเบบี้ ฮองเต้ของศูนย์พัฒนา โครงการหลวงแม่สะป๊อก กะหล่ำปลีหวานและผักกาด หวานของศูนย์พัฒนา โครงการหลวงห้วยส้มป่อย โอ๊คลีฟเขียวและโอ๊คลีฟแดง ของศูนย์พัฒนาโครงการ หลวงห้วยน้ำริน และ ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด และผักกาดหอมห่อของศูนย์ พัฒนาโครงการหลวงแก น้อย
--	--	---

	3. สํารวจการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผักอินทรีย์อย่างน้อย 5 ชนิด ที่เกิดขึ้นในระหว่างการเคลื่อนที่ของผักในโซ่อุปทานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง	3. สํารวจการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่งๆละ 2 ชนิดพืช ได้แก่ ผักกาดกวางตุ้งและโอ๊คลิฟเขียวของสถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮดและกะหล่ำปลีหวานของสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง โอ๊คลิฟเขียวและผักกาดหวานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง ผักกาดกวางตุ้งและเบบี้ฮ่องเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง ผักกาดกวางตุ้งและยอดชาโยเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งเรืง ผักกาดหอมห่อและผักกาดหวานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ ผักกาดฮ่องเต้และเบบี้ฮ่องเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่สะป๊อก กะหล่ำปลีหวานและผักกาดหวานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย โอ๊คลิฟเขียวและโอ๊คลิฟแดงของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำริน และ ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด
--	--	--

		และฝึกภาคทรมห่อของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย
	4. ศึกษาอายุการวางจำหน่ายของผักอินทรีย์อย่างน้อย 5 ชนิด ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง	4. ศึกษาอายุการวางจำหน่ายผักอินทรีย์ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่งๆละ 2 ชนิดพืช
	5. จัดทำ (ร่าง) คู่มือการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์อย่างน้อย 5 ชนิด	5. (ร่าง) คู่มือการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ 10 ชนิด และข้อเสนอแนะสำหรับศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง รวมทั้งข้อเสนอแนะสำหรับศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงและร้านค้าโครงการหลวง