



กรมการค้าภายใน
Department of Internal Trade



Longan



Banana



Rambutan



Watermelon



Shallot



Chilli



Thai Basil



Coriander

คู่มือมาตรฐาน
สินค้าเกษตร
ในตลาดกลาง



กระทรวงพาณิชย์
Ministry of Commerce

คำนำ

ด้วยกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ มีภารกิจเกี่ยวกับการเสริมสร้างประสิทธิภาพการค้าภายในประเทศ โดยกำกับดูแล ส่งเสริม และพัฒนาการค้าภายในประเทศให้ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในระบบการค้าเสรี และผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์ประโยชน์ โดยดำเนินการที่เกี่ยวกับราคาสินค้าและบริการ การแข่งขันทางการค้า มาตราชั่งตวงวัด คลังสินค้า ไซโลและห้องเย็น ตลอดจนส่งเสริมการตลาดให้มีประสิทธิภาพ เกิดการค้าอย่างเป็นธรรม ซึ่งตลาดสินค้าของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นสินค้าเกษตรและมีแหล่งผลิตที่กระจายอยู่ทั่วประเทศ และในปัจจุบันมีระบบสนับสนุนและส่งเสริมการขนส่งที่ดีขึ้น ทำให้สินค้าเกษตรจากภูมิภาคหนึ่งสามารถขนส่งไปยังอีกภูมิภาคของประเทศได้สะดวกรวดเร็วขึ้น ทำให้ประชาชนมีทางเลือกและได้สินค้าที่มีคุณภาพจากแหล่งผลิตที่มีคุณภาพอย่างแท้จริง แต่เนื่องจากสินค้าเกษตรมีความหลากหลายทั้งชนิด ขนาด อีกทั้งปริมาณความต้องการที่แตกต่างกันของผู้บริโภค คุณภาพมาตรฐานของการบรรจุหีบห่อก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่ง ที่มีผลต่อคุณภาพสินค้าเกษตร ก่อนจะถึงมือประชาชน

ดังนั้น กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์จึงเล็งเห็นควรจัดทำคู่มือสินค้าเกษตรในตลาดกลาง เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนและเกษตรกรผู้ผลิตสินค้าได้รับรู้ลักษณะสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพและขนาดที่เหมาะสมเป็นมาตรฐานในตลาดกลาง การบรรจุหีบห่อที่เหมาะสมช่วยในการขนส่งและป้องกันสินค้าเกษตรให้อยู่ในสภาพที่ดีจนถึงมือผู้บริโภค ทั้งนี้ เนื่องจากสินค้าเกษตรมีจำนวนมากแต่เพื่อประโยชน์ต่อผู้บริโภคที่จับจ่ายซื้อสินค้าเกษตรของตลาดค้าปลีกหรือตลาดค้าส่งต่างๆ กรมการค้าภายใน จึงคัดเลือกสินค้าเกษตรที่มีอยู่ทั่วไปในตลาดกลางต่างๆ มาเพื่อให้ความรู้กับประชาชนและเกษตรกรในเรื่องคุณภาพมาตรฐานของสินค้าเกษตร โดยอ้างอิงจากมาตรฐานสินค้าเกษตรของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่ตรงกัน ทั้งเกษตรกรและประชาชนที่ได้รับสินค้าเกษตรนั้น ซึ่งคาดหวังว่าหากคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าเกษตรเป็นที่ยอมรับและใช้เป็นหลักในการเลือกซื้อสินค้า ประกอบกับมีการรับประกันคุณภาพสินค้า ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการค้าให้มีปริมาณเพิ่มสูงขึ้น ลดระยะเวลาการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ในการขนส่งจากแหล่งผลิตถึงผู้บริโภค เพื่อคงคุณภาพสินค้า และอำนวยความสะดวกให้สามารถพัฒนาต่อยอดไปสู่ต่อทางการค้าขายผ่านช่องทางอินเทอร์เน็ต ซึ่งรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดเศรษฐกิจดิจิทัลต่อไป

กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

สารบัญ

คำนำ.....	A
สารบัญ.....	B
ตารางรายการผักที่สำคัญ.....	1
ตารางรายการผลไม้ที่สำคัญ.....	2
1. ผัก.....	3
1.1 กระเจี๊ยบเขียว.....	4
1.2 กระชาย.....	6
1.3 กระเทียม.....	7
1.4 กะหล่ำดอก.....	9
1.5 กะหล่ำปลี.....	10
1.6 กุยช่าย.....	11
1.7 เกล็ด.....	12
1.8 ขมิ้น.....	13
1.9 ข่า.....	14
1.10 ข้าวโพดฝักอ่อน.....	15
1.11 ขิง.....	16
1.12 คื่นช่าย.....	17
1.13 ขึ้นฉ่าย.....	18
1.14 แครอท.....	19
1.15 ชะอม.....	20
1.16 ใบขี้เหล็ก.....	21
1.17 ดอกแค.....	22
1.18 ตะไคร้.....	23
1.19 แตงกวา.....	24
1.20 ต้นหอม.....	25
1.21 ต้นหอมญี่ปุ่น.....	26
1.22 ต้นอ่อนทานตะวัน.....	27
1.23 ถั่วแขก.....	28
1.24 ถั่วงอก.....	29
1.25 ถั่วงอกยาว.....	30
1.26 ถั่วพู.....	32
1.27 ถั่วลันเตา.....	33
1.28 บวบ.....	34
1.29 บัวหิมะ.....	35
1.30 บัทรูด.....	36
1.31 ใบกระเพรา.....	37
1.32 ใบเตย.....	38

1.33 ใบบัวบก	39
1.34 ใบมะกรูด	40
1.35 ใบแมงลัก	41
1.36 ใบย่านาง	42
1.37 ใบสะระแหน่	43
1.38 ผักกาดแก้ว	44
1.39 ผักกาดขาว	45
1.40 ผักกาดหอม	46
1.41 ผักกวางตุ้ง	47
1.42 ผักชี	48
1.43 ผักบุ้ง	49
1.44 ผักปลัง	50
1.45 ผักปวยเล้ง	51
1.46 พริก	52
1.47 พริกไทย	54
1.48 พริกหวาน	55
1.49 พักเขียว	57
1.50 พักทอง	58
1.51 มะเขือเจ้าพระยา	59
1.52 มะเขือเทศ	60
1.53 มะเขือพวง	61
1.54 มะเขือม่วง	62
1.55 มะนาว	63
1.56 มะระ	64
1.57 มะรุม	65
1.58 มันฝรั่ง	66
1.59 มะกรูด	67
1.60 หน่อไม้ฝรั่ง	68
1.61 หอมแดง	69
1.62 หอมหัวใหญ่	70
1.63 หัวผักกาด	71
2. ผลไม้	72
2.1 กระเทียม	73
2.2 กลัวยหอม	74
2.3 กลัวยไข่	75
2.4 กลัวยน้ำว้า	76
2.5 กีวี	77
2.6 แก้วมังกร	78
2.7 ขนุน	79

2.8 แคนตาลูป/เมล่อน	80
2.9 เงาะ	81
2.10 ชมพู่	82
2.11 เชอร์รี่	83
2.12 แดงโม	84
2.13 ทับทิม	86
2.14 พุเรียน	87
2.15 น้อยหน่า	89
2.16 ฝรั่ง	91
2.17 พลับ	93
2.18 พุทรา	94
2.19 มะกอก	95
2.20 มะขามเทศ	96
2.21 มะขามหวาน	97
2.22 มะปราง	98
2.23 มะพร้าว น้ำหอม	99
2.24 มะเฟือง	101
2.25 มะไฟ	102
2.26 มะม่วง	103
2.27 มะละกอ	105
2.28 มังคุด	107
2.29 ราสเบอร์รี่	109
2.30 ลองกอง	110
2.31 ละมุด	111
2.32 ลำไย	112
2.33 ลิ้นจี่	113
2.34 สตรอเบอร์รี่	114
2.35 ส้มเขียวหวาน	115
2.36 ส้มโอ	117
2.37 สลละ	119
2.38 สับปะรด	120
2.39 สาลี่	122
2.40 องุ่น	123
2.41 อ้อยเคี้ยว	125
2.42 อินทผลัม	126
2.43 แอปเปิ้ล	127
3. พืชไร่	128
3.1 กระจับ	129
3.2 ข้าวโพดหวาน	130

3.3 ถั่วเขียว	132
3.4 ถั่วลิสง	133
3.5 เผือก	135
3.6 มันแกว	136
3.7 มันเทศ	137
3.8 มันสำปะหลัง	138
3.9 แห้ว	139
4. สัตว์น้ำ	140
4.1 รายการสัตว์น้ำที่มีการซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร	141
4.2 วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส	146
4.3 วิธีการเลือกซื้อปลา	146
4.4 วิธีการเลือกซื้อกุ้ง	148
4.5 วิธีการเลือกซื้อปู	149
4.6 วิธีการเลือกซื้อปลาหมึก	150
4.7 บรรจุภัณฑ์สัตว์น้ำและคุณภาพการขนส่ง	151
5. คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศ ของสินค้าเกษตร	158
5.1 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของผักประเภทใบ ลำต้น และผล	159
5.2 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของผักประเภทผล และผลไม้ที่ผลขนาดเล็ก	160
5.3 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของผลไม้ที่มีผลขนาดกลางและใหญ่	161
5.4 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของพืชไร่	162
6. บรรณานุกรม	163

ตารางรายการผักที่สำคัญ

ลำดับ	รายการผักที่มีความสำคัญ	หน้า
1	กะหล่ำดอก	9
2	กะหล่ำปลี	10
3	ข้าวโพดฝักอ่อน	15
4	คะน้า	17
5	ขึ้นฉ่าย	18
6	แตงกวา	24
7	ต้นหอม	25
8	ถั้วฝักยาว	30
9	ใบกระเพรา	37
10	ผักกาดขาว	45
11	ผักกาดหอม	46
12	ผักกวางตุ้ง	47
13	ผักชี	48
14	ผักบุ้ง	49
15	พริก	52
16	ฟักเขียว	57
17	มะเขือเจ้าพระยา	59
18	มะเขือเทศ	60
19	มะนาว	63
20	มะระ	64
21	หน่อไม้ฝรั่ง	68
22	หัวผักกาด	71

ตารางรายการผลไม้ที่สำคัญ

ลำดับ	รายการผลไม้ที่มีความสำคัญ	หน้า
1	กล้วย	74-76
2	เงาะ	81
3	แตงโม	84
4	ทุเรียน	87
5	ฝรั่ง	91
6	มะละกอ	105
7	มังคุด	107
8	ลองกอง	110
9	ส้มเขียวหวาน	115
10	ส้มโอ	117
11	สับปะรด	120

1. ผัก

1.1 กระเจี๊ยบเขียว

ชื่อ (ภาษาไทย)	กระเจี๊ยบเขียว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กระเจี๊ยบ กระเจี๊ยบมอญ มะเขือทวาย มะเขือพม่า มะเขือขึ้น มะเขือมอญ มะเขือละโว้
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Okra, Lady's finger, Quimbambo
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.1501-2547
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VO 0442
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 22 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	กระเจี๊ยบเขียว มีลักษณะรูปทรงเรียวยาวคล้ายนิ้ว มีฝักเป็นสีเขียว ปกคลุมด้วยขนสีขาวทั่วฝัก มีสันนูนตามแนวยาว 5 ถึง 9 เหลี่ยม ขึ้นอยู่กับแต่ละชนิด/สายพันธุ์ ภายในฝักมีเมล็ดกลมสีขาวเรียงกันเป็นแถวและมีเมือกเคลือบอยู่ภายใน วิธีการเลือกซื้อกระเจี๊ยบเขียวให้ได้คุณภาพดี คือ ฝักต้องไม่มีรอยชำหรือรอยแผล มีสีเขียวทั้งฝัก มีรูปทรงคล้ายนิ้ว ไม่ขดงอผิดรูป ฝักต้องไม่แก่เกินไปเพราะเนื้อจะเหนียวและเสียเนยยะ โดยให้สังเกตจากขนาดความยาวของฝักประมาณ 2-4 นิ้ว
--------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กระเจี๊ยบเขียว ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 40 วัน นำไปล้างน้ำให้สะอาดเพื่อลดอุณหภูมิ และควรเก็บอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ 10-15 องศาเซลเซียส ความชื้นประมาณ 90-95% ซึ่งจะเก็บได้นาน 7-10 วัน หากเก็บที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ฝักเหนียว ฝักเป็นสีเหลือง และเน่าง่าย และหากเก็บที่อุณหภูมิต่ำเกินไป ฝักจะเกิดการสั่หั่นหาว ทำให้ฝักฉ่ำน้ำ ขอบฝักมีสีดำ และเกิดรอยปุ่มบริเวณผิวฝัก โดยเฉพาะเมื่อเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กระเจี๊ยบเขียวฝักสด
- ✓ กระเจี๊ยบเขียวแช่แข็ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกที่มีรูระบายอากาศ

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 3 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 10 ก.ก.



สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงกล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุลง น้ำหนัก 1 ก.ก.
- ✓ บรรจุลง น้ำหนัก 3 ก.ก.
- ✓ บรรจุลง น้ำหนัก 5 ก.ก.
- ✓ บรรจุลง น้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด

มกษ.

รหัส ขนาด	น้ำหนักผล (กรัม)	ความยาว ผล (ซ.ม.)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (ซ.ม.)
1	> 230	> 24	>4.6
2	> 200-230	>22-24	>4.3-4.6
3	> 170-200	>20-22	>4.0-4.3
4	> 140-170	>18-20	>3.6-4.0
5	> 110-140	>16-18	>3.3-3.6
6	> 80-110	>14-16	>3.0-3.3
7	70-80	>12-14	>2.8-3.0

ASEAN STANDARD

Size Code	Length of fingers (millimeters)	Diameter (millimeters)
1	>200	>40
2	>180-200	>35-40
3	>160-180	>32-35
4	>140-160	>28-32
5	120-140	25-28

1.2 กระชาย

ชื่อ (ภาษาไทย)	กระชาย
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	จิงจิ้น กระชายดำ กะแอน จิงทราย จีปู ชีพู เป้าะสี่ เป้าะซอไร่าะ ละแอน ว่านพระอาทิตย์
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Fingerroot
ชื่อวิทยาศาสตร์	Boesenbergia rotunda(L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกข. 9045-2559	HS 3322
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	กระชาย เป็นพืชล้มลุกที่มีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า "เหง้า" ซึ่งเหง้าสั้นแตกหน่อเป็นรูปทรงกระบอก อวบน้ำหรือรูปไข่ค่อนข้างยาวปลายเรียวแหลมแตกหน่อออกเป็นกระจุก มีสีผิวแตกต่างกันตามชนิดสายพันธุ์ อาทิ สีเหลือง สีแดง และสีดำ วิธีการเลือกซื้อกระชายให้ได้คุณภาพดี คือ เหง้าต้องสด อ้วน อวบ ไม่ลีบ หรือแห้งเหี่ยว
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กระชาย ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 8-12 เดือน นำไปล้างน้ำให้สะอาดเพื่อนำเศษดินออก ควรเก็บอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ 10-12 องศาเซลเซียส จะมีหน่อใหม่งอกปานกลาง และมีเชื้อราเกิดขึ้นเล็กน้อย ส่วนถ้าเก็บที่อุณหภูมิต่ำ 4-8 องศาเซลเซียส จะมีอาการสเนหานาวเกิดขึ้น และหน่อที่งอกใหม่จะฟ่อ และหากเก็บที่อุณหภูมิมากกว่า 12 องศาเซลเซียส จะมีหน่อใหม่งอกค่อนข้างมาก และมีเชื้อราเกิดขึ้นค่อนข้างมาก

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ กระชายเหลือง (หัว/เหง้า)
- ✓ กระชายแดง (หัว/เหง้า)
- ✓ กระชายดำ (หัว/เหง้า)
- ✓ กระชายอบแห้ง (แวน/เส้นฝอย/ผง)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใสหรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงกระสอบ น้ำหนัก 10 ถึง 30 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใสแล้วใส่กล่องกระดาษ หรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 100 หรือ 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ ให้ได้น้ำหนัก 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงกระสอบ น้ำหนัก 10 ถึง 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.3 กระเทียม

ชื่อ (ภาษาไทย)	กระเทียม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กระเทียมขาว เทียม ปะเจ้า หอมขาว หอมเทียม หัวเทียม
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Garlic
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Allium sativum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.1508-2551
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VA 0381
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 13 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	กระเทียมเป็นพืชล้มลุก มีลักษณะกลมแบน มีแผ่นเยื่อสีขาวหรือสีม่วงอมชมพู 3-4 ชั้น ใน 1 หัวจะมีกลีบประมาณ 10 – 12 กลีบ บางพันธุ์มีกลีบชั้นเดียว บางพันธุ์มีกลีบ 2 ชั้น วิธีการเลือกซื้อกระเทียมให้ได้คุณภาพดี คือ หัวที่มีกลีบแน่น เปลือกบาง ไม่มีเชื้อรา โดยดูจากจุดเล็กๆ สีน้ำตาลถึงดำ กลีบไม่ลีบ หรือผ่อ
---------------------	--

คุณภาพ/ชั้นคุณภาพ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ

- 1.ชั้นพิเศษ (extra class) ไม่มีตำหนิ
- 2.ชั้นหนึ่ง (class I) มีตำหนิเล็กน้อย
- 3.ชั้นสอง (class II) มีตำหนิ เปลือกผิวด้านนอกฉีกขาด บางกลีบหาย * อ้างอิง มกษ.1508-2551

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กระเทียม เก็บเกี่ยวได้หลังจากเพาะปลูกแล้วประมาณ 75 – 180 วัน (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ที่เพาะปลูก) อุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บรักษาคืออุณหภูมิห้องประมาณ 16 องศาเซลเซียส ควรเก็บรักษากระเทียมในบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก เก็บในที่มืดและแห้ง เช่น ในตาข่ายหรือตะกร้าหวด ที่มีรูระบายอากาศหรือในถุงกระดาษ ไม่ควรเก็บรักษาหัวกระเทียมไว้ในถุงพลาสติกหรือภาชนะที่มีฝาปิด เก็บให้ห่างจากแสงแดดหรือความชื้น เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้กระเทียมขึ้นรา และมีหน่องอกออกมา

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ กระเทียมต้น
- ✓ กระเทียมโทน
- ✓ กระเทียมไทย – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระเทียมไม่ตัดหมวด
- ✓ กระเทียมแกะกลีบ

บรรจุภัณฑ์

สำหรับส่งออกต่างประเทศจะถูกบรรจุลงในถุง
กระสอบตาข่ายพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงกระสอบตาข่ายพลาสติก ขนาด 10 และ 20 ก.ก.



สำหรับกระเทียมแกะกลีบจะถูกรับรองใส่ขวดโหล
สี่เหลี่ยมพลาสติก อัดแก๊สไนโตรเจนเพื่อชะลอการ
เสื่อมเสียของอาหารและลดการยุบตัวของบรรจุภัณฑ์
ปิดฝาให้สนิท และซีลพลาสติกปิดผนึกฝาอีกหนึ่งชั้น

- ✓ ขวดโหลน้ำหนัก 0.5 ก.ก. ถูกรับรองใส่กล่อง
กระดาษ จำนวน 20 โหล น้ำหนักรวม 10
ก.ก.
- ✓ ขวดโหลน้ำหนัก 1 ก.ก. ถูกรับรองใส่กล่อง
กระดาษ จำนวน 10 โหล น้ำหนักรวม 10
ก.ก.
- ✓ ขวดโหลน้ำหนัก 2.5 ก.ก. ถูกรับรองใส่กล่อง
กระดาษ จำนวน 4 หรือ 6 โหล น้ำหนักรวม
10 หรือ 15 ก.ก. ตามลำดับ

สำหรับกระเทียมแกะกลีบจะถูกรับรองใส่
ถุงพลาสติก และปิดฝาซองด้วยวิธีซีลสุญญากาศ

- ✓ ถุงพลาสติกน้ำหนัก 250 ก. บรรจุใส่กล่อง
กระดาษจำนวน 40 ถุง น้ำหนักรวม 10
ก.ก.
- ✓ ถุงพลาสติกน้ำหนัก 500 ก. บรรจุใส่กล่อง
กระดาษจำนวน 20 ถุง น้ำหนักรวม 10
ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด

มกษ.

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (cm)
1	>3.5
2	>3.0 ถึง 3.5
3	>2.5 ถึง 3.0
4	1.5 ถึง 2.5
5	<1.5

ASEAN STANDARD

Size Code	Diameter of bulb (in millimeters)
1	>35
2	30 - <35
3	25 - <30
4	15 - <25
5	<15

1.4 กะหล่ำดอก

ชื่อ (ภาษาไทย)	กะหล่ำดอก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กะหล่ำตัน ผักกาดดอก
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cauliflower
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VB 0404
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	กะหล่ำดอก เป็นพืชล้มลุก ลักษณะลำต้นตั้งตรง ใบสีเขียวเข้ม ลักษณะดอกเป็นกระจุกคล้ายโคมอัดกันแน่น สีขาวถึงสีเหลืองอ่อน เนื้อแข็งกรอบ วิธีการเลือกซื้อกะหล่ำดอกให้ได้คุณภาพดี คือ ดอกกะหล่ำมีความแน่น สีเหลืองอ่อน หรือขาวนวลอย่าให้มีสีเข้มกว่าสีเปลือกไข่ ไม่มีรอยดำหรือรอยขีด รอยขีดของแมลง บริเวณดอกกะหล่ำ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กะหล่ำดอก เก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 60 – 150 วัน ขึ้นอยู่กับแต่ละสายพันธุ์ ควรเก็บในตอนที่ดอกโตเป็นก้อนแน่น มีสีครีม และหนาดอกเรียบ หากเก็บล่าช้ากว่านั้น ดอกจะยี้ดตัวและหลวม หลังการเก็บเกี่ยวควรส่งตลาดโดยเร็ว เพื่อป้องกันดอกกะหล่ำเปลี่ยนสีจากสีขาวนวลเป็นเหลืองขีดหรือเหลืองคล้ำ และอาจมีการหลวมของดอกและการสูญเสียน้ำหนัก

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กะหล่ำดอก(ขาว)
- ✓ กะหล่ำดอก(แดง)
- ✓ กะหล่ำดอกเจดีย์
- ✓ กะหล่ำดอกนอก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศจะถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกเชิงจักรสาน หรือตะกร้าพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงพลาสติกหรือกะเต้า น้ำหนัก 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุเชิงหรือตะกร้าทรงกลม น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศจะถูกห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกชั้นด้วยวิธีสุญญากาศและบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 6 – 12 ชั้น
- ✓ บรรจุเชิงหรือตะกร้าทรงกลม น้ำหนัก 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.5 กะหล่ำปลี

ชื่อ (ภาษาไทย)	กะหล่ำปลี
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กะหล่ำใบ กะหล่ำปลีเขียว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cabbages
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VB 0041
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 30 : 2013



ข้อมูลทั่วไป	กะหล่ำปลี เป็นพืชล้มลุกเก็บประทานใบ มีลักษณะเป็นใบห่อกันแน่นรอบลำต้น ผิวใบเรียบ แต่เป็นลูกคลื่น ขอบใบย่น ใบโค้งงอเข้าตรงกลาง หุ้มซ้อนกันแน่น เรียกว่า “หวักะหล่ำปลี” มีลักษณะกลมค่อนข้างแบน กะหล่ำปลี 1 ต้น จะมีใบห่อหุ้มประมาณ 20 – 40 ใบหรือมากกว่า ขึ้นอยู่กับขนาดหัว วิธีการเลือกซื้อกะหล่ำปลีให้ได้คุณภาพดี คือ มีสีที่เขียวไม่เข้มจนเกินไป ใบไม่มีรอยไขของแมลง ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ มีความสดและมีน้ำหนักพอสมควร ไม่เบาจนเกินไป
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กะหล่ำปลี เก็บเกี่ยวได้หลังจากเพาะปลูกประมาณ 60 – 140 วัน แล้วแต่สายพันธุ์ โดยต้องพิจารณาจากอายุและห่อหัวของกะหล่ำในระยะที่กะหล่ำปลีห่อหัวแน่นที่สุด เป็นระยะที่ให้น้ำหนักดีที่สุด ถ้าเลยระยะนี้ไปจะเสี่ยงต่อการเกิดการปริแตกและเสียหายจากโรคแมลงเข้าไปทำลายได้ง่ายมาก อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษาในห้องเย็นอยู่ที่ 0 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 98 – 100 เปอร์เซ็นต์ กะหล่ำปลีจะมีอายุการเก็บรักษา 3 – 6 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กะหล่ำปลี (แต่งผล/ไม่แต่งผล)
- ✓ กะหล่ำปลีขาว (แกะเปลือก/ไม่แกะเปลือก)
- ✓ กะหล่ำปลีเขียว
- ✓ กะหล่ำปลีม่วง
- ✓ กะหล่ำปลีหัวใจ

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส กะเต้า หรือตะกร้า

- ✓ บรรจุถุงพลาสติกหรือกะเต้า น้ำหนัก 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุตะกร้าทรงกลม น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศจะห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกชั้นด้วยวิธีสุญญากาศและบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 8 – 20 ชิ้น น้ำหนักรวม 10 ก.ก.

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (Kg)
1	>1.5
2	>1.0-1.5
3	>0.5-1.0
4	0.2-0.5

1.6 กุยช่าย

ชื่อ (ภาษาไทย)	กุยช่าย
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักไม้กวาด กุยช่ายดอก ผักแป้น
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chinese Chive
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VA 2606
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	กุยช่าย เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าเล็กและแตกกอ ใบแบน เรียวยาวสีเขียว เรียงสลับ รูปขอบขนาน โคนเป็นกาบบางซ้อนสลับกัน วิธีการเลือกซื้อกุยช่ายให้ได้คุณภาพดี คือ ใบต้องแบนยาว มีสีเขียวสด ปลายใบไม่เหลือง ไม่ช้ำหรือเน่า
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กุยช่าย ควรเก็บเกี่ยวหลักจากเพาะปลูกประมาณ 7-8 เดือน หรือเมื่อใบมีความยาว 20 เซนติเมตร ล้างด้วยน้ำเย็น ตัดแต่งส่วนที่ถูกทำลายโดยโรคแมลง หรือผลที่เกิดจากการขนส่ง และเศษวัชพืชอื่นที่ปลอมปน เก็บไว้ในที่ร่ม ป้องกันแสงอาทิตย์ ในระหว่างเก็บรักษาและขนส่ง ควรเก็บรักษาในที่มืดอุณหภูมิต่ำ ความชื้นสัมพัทธ์สูง โดยบรรจุในถุงพลาสติกแบบมีรูเล็กๆ ระบายอากาศ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กุยช่ายขาว
- ✓ กุยช่ายเขียว
- ✓ กุยช่ายดอก

บรรจุภัณฑ์

- สำหรับขายส่งในประเทศ จะถูกมัดเป็นก้านแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกแบบมีรูเล็กๆ ระบายอากาศ
- ✓ มัดก้าน น้ำหนัก 500 หรือ 1000 กรัม
 - ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- สำหรับส่งออกต่างประเทศ จะบรรจุลงในถุงพลาสติกหรือมัดก้าน แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม
- ✓ บรรจุถุงพลาสติกหรือมัดก้าน น้ำหนัก 100 หรือ 250 หรือ 500 กรัม
 - ✓ บรรจุกล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.7 เกาลัด

ชื่อ (ภาษาไทย)	เกาลัด
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ลูกกอก เหียงหื้อ หงอนไก่ใบใหญ่
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chestnuts
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Castanea spp.</i>
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	TN 0664
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	เกาลัด เป็นไม้ผลยืนต้นขนาดใหญ่ ผลมีรูปกลม และค่อนข้างแบน ผลอ่อนมีเปลือกสีเขียว ผลสุกมีสีแดงหรือสีแดงเข้ม เปลือกผลมีทั้งชนิดเรียบ และชนิดที่มีหนาม อาจเป็นหนามห่างๆ หรือเป็นขนนุ่มคล้ายกำมะหยี่ขนาดเล็กปกคลุม ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ เมื่อผลแก่จะปริแตกออกด้านข้าง ด้านในผลมีเมล็ด 1-3 เมล็ด มีลักษณะทรงกลมหรือแบนเล็กน้อย เปลือกเมล็ดสีน้ำตาลอมดำหรือสีดำ เปลือกค่อนข้างหนาและแข็ง ด้านในเมล็ดเป็นเนื้อสีขาวอมเหลือง เมื่อถูกความร้อนจะเป็นสีเหลืองนวลหรือเหลืองเข้ม วิธีการเลือกซื้อเกาลัดให้ได้คุณภาพดี คือ มีสีเปลือกน้ำตาลแกมแดงหรือน้ำตาลดำ เมล็ดไม่ลีบหรือฝ่อ หรือสามารถคิดได้โดยการนำเกาลัดมาลอยในน้ำ ถ้าลอยน้ำแสดงว่าไม่มีคุณภาพ เมล็ดกลวงข้างใน
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

เกาลัด ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 3-4 ปี โดยใช้การสอยเก็บผลเกาลัดแทนการปล่อยให้ร่วงลงพื้นดิน หรือหากปล่อยให้ร่วงก่อน ต้องเก็บผลที่ร่วงภายใน 1-2 วัน เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการเน่าเสียและความชื้นสูง แล้วนำมาทำความสะอาดและผึ่งในที่ร่มให้แห้งประมาณ 1 วัน ใส่ถุงตาข่ายนำเข้าห้องเย็นทันที หากเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ เมล็ดเกาลัดอาจจะเน่าเสียจากเชื้อราได้ง่าย อุณหภูมิที่เหมาะสมของห้องเย็น ประมาณ 4-5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 70% ถ้าความชื้นสัมพัทธ์ต่ำมากเกินไปเนื้อในเมล็ดเกาลัดจะแห้งแข็ง ไม่สามารถบริโภคได้

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ เกาลัดจีน
- ✓ เกาลัดญี่ปุ่น
- ✓ เกาลัดแบบแกะเปลือก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกหรือถุงกระสอบตาข่าย

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงกระสอบตาข่าย น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงกระสอบตาข่ายหรือถุงกระสอบผ้า

- ✓ บรรจุถุงกระสอบตาข่าย น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงกระสอบผ้า น้ำหนัก 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.8 ขมิ้น

ชื่อ (ภาษาไทย)	ขมิ้น
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ขมิ้น ตายอ สะยอ หมิ้น
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Turmeric
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Curcuma longa</i> L.;
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HS 0794
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 32 : 2013



ข้อมูลทั่วไป	ขมิ้น เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นงอหัวอยู่ใต้ดิน เรียกว่า “เหง้า” เปลือกสีน้ำตาล เนื้อด้านในเป็นสีเหลืองหรือสีเหลืองส้ม ซึ่งเหง้าใต้ดินเป็นรูปไข่ มีแขนงรูปทรงกระบอกแตกออกทางด้านข้าง 2 ด้าน ที่เรียกว่า “แงง” มีกลิ่นเฉพาะตัว วิธีการเลือกซื้อขมิ้นให้ได้คุณภาพดี คือ มีเนื้อแน่น สดใหม่ ไม่เหี่ยว สีมือน้ำตาล ไม่มีรอยชำหรือเน่า
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ขมิ้น ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 9-10 เดือน นำไปล้างน้ำทำความสะอาดเพื่อล้างเศษดินออก นำมาตัดแต่งรากและส่วนที่เสียของหัวทิ้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ขมิ้นขาว(ปอก)
- ✓ ขมิ้นเหลือง
- ✓ ขมิ้นอบแห้ง
- ✓ ขมิ้นขาว(ไม่ปอก)
- ✓ ขมิ้นชั้น
- ✓ ขมิ้นผง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกแบบมีรูระบายอากาศ

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 ถึง 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกตาข่ายหรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุถุงพลาสติกหรือกล่องกระดาษ น้ำหนัก 10 ถึง 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (g)
1	>200
2	>125-200
3	>75-125
4	>25-75
5	≤25

1.9 ข่า

ชื่อ (ภาษาไทย)	ข่า
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กฏกกโรหิณี ข่าหยวก ข่าหลวง สะเอะเซย สะเออเคย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Galangal
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Languas galanga</i>
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HS 0783
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ข่า เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า “เหง้า” มีข้อและปล้องชัดเจน มักคดไปมา มีรากแข็งหลายเส้นออกมาจากเหง้าข่า เนื้อในสีเหลืองและมีกลิ่นหอมเฉพาะ หน่อข่าอ่อน เป็นหน่อของข่าที่เพิ่งจะแทงยอดออกมาจากลำต้นใต้ดิน อายุประมาณ 3 เดือน เรียกหน่อข่า อายุ 6-8 เดือน เรียกข่าอ่อน อายุมากกว่า 1 ปี จัดเป็นข่าแก่ วิธีการเลือกซื้อข่าให้ได้คุณภาพดี คือ มีลำต้นสีเขียวอ่อนๆ และดูสดตรงส่วนปลายลำต้น ส่วนเหง้าไม่เหี่ยวหรือเป็นสีน้ำตาล เหง้ามีสีขาว สำหรับข่าอ่อนสามารถใช้เล็บบจกลงไปที่เนื้อข่าได้ง่ายกว่าข่าแก่
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ข่า ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 6-8 เดือน สำหรับเก็บขายเป็นข่าอ่อน ส่วนข่าแก่จะปล่อยให้อายุ 1 ปีขึ้นไป ใช้น้ำทำความสะอาดล้างดินออกให้หมด ตัดแต่งรากและลำต้นออก แล้วแช่น้ำสะอาดผสมสารส้ม จะช่วยให้ข่าสดอยู่ได้หลายวัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ข่าแก่
- ✓ ข่าอ่อน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใสหรือถุงตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติกใส น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
 - ✓ บรรจุใส่ถุงตาข่าย น้ำหนัก 20 ก.ก.
- สำหรับส่งออกต่างประเทศ ล้างให้สะอาดแล้วบรรจุใส่ถุงตาข่ายหรือกล่องกระดาษ
- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 10 ก.ก.
 - ✓ บรรจุใส่ถุงตาข่าย น้ำหนัก 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.10 ข้าวโพดฝักอ่อน

ชื่อ (ภาษาไทย)	ข้าวโพดฝักอ่อน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Baby corn
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Zea mays</i> L.,
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	GC 4615
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ข้าวโพดฝักอ่อน เป็นพืชปีเดียว ฝักข้าวโพดมีเปลือกเป็นกลีบบางๆ สีเขียวมีหลายชั้น ห่อหุ้มอยู่เปลือกชั้นนอกมีสีเขียวแก่กว่าชั้นใน ปลายฝักมีเส้นเล็กๆ สีเขียวอ่อนสลับเขียวเข้มเหมือนเส้นผม เรียกว่าไหมข้าวโพดหรือฝอยข้าวโพด เมล็ดข้างในมีสีเหลืองหรือสีนวล และมีแกนกลางเรียกว่าขังข้าวโพด วิธีการเลือกซื้อข้าวโพดฝักอ่อนให้ได้คุณภาพดี คือ เมล็ดข้าวโพดมีสีเหลืองหรือสีนวล ผิวสด ไม่มีรอยตำหรือเน่า เปลือกข้างนอกมีสีเขียวอ่อน มีกลิ่นหอมอ่อนๆ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ข้าวโพดฝักอ่อน ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 60-70 วัน ขึ้นอยู่กับชนิดและสายพันธุ์ หรือเมื่อเส้นไหมที่เป็นส่วนยอดและก้านเกสรเพศเมีย ฝักอ่อนที่หุ้มฝักออกมา 1-2 เซนติเมตร ต้องมีการปกปิดเปลือกฝักที่หุ้มอยู่ภายนอกออกและระมัดระวังไม่ให้มีรอยชำหรือมีการหักเสียหาย ควรเก็บในอุณหภูมิประมาณ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% สำหรับการส่งออก ควรลดอุณหภูมิข้าวโพดฝักอ่อนที่มาจากแปลงปลูกโดยเร็วที่สุดด้วยวิธี การอัดลมเย็น (forced-air cooling) ทำให้ลดการเน่า การสูญเสียและความหวาน ยึดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ข้าวโพดฝักอ่อน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1, 2, 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถาดพลาสติกและห่อด้วยฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ถาดพลาสติก 100 กรัม หรือ 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 50 ชิ้น หรือ 100 ชิ้น รวมน้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.11 ชิง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ชิง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ชิงแกลง ชิงแดง ชิงเผือก สะเอ ชิงบ้าน ชิงแครง ชิงป่า ชิงเขา ชิงดอกเดียว เกีย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Ginger
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.3002-2556
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HS 0784
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ชิง เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน ชิงมีลักษณะเป็นแท่งสั้น แตกแขนงออกเป็นแง่งย่อย เปลือกของแง่งหรือหัวมีสีขาวอมเหลืองหรือสีเหลืองอ่อนตามสายพันธุ์ มีแผ่นเปลือกนอกหุ้มเป็นแผ่นสีน้ำตาลแกมเหลือง และมีรากฝอยแตกออกจากแง่ง เนื้อด้านในมีสีเหลือง มีกลิ่นหอมเฉพาะ วิธีการเลือกซื้อชิงให้ได้คุณภาพดี คือ มีเปลือกเป็นสีน้ำตาลทอง แง่งชิงใหญ่ มีข้อห่าง เลียนน้อย
---------------------	---

คุณภาพ/ชั้นคุณภาพ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ

- 1.ชั้นพิเศษ (extra class) มีรูปร่างอวบอ้วน อาจมีตำหนิเล็กน้อยที่ผิว ไม่เกิน 5% ของพื้นที่ผิว โดยต้องสมานและแห้งสนิท
- 2.ชั้นหนึ่ง (class I) มีรูปร่างอวบอ้วน อาจมีตำหนิเล็กน้อยที่ผิว ไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิว โดยต้องสมานและแห้งสนิท
- 3.ชั้นสอง (class II) มีคุณภาพด้อยกว่าสองชั้นแรก * อ้างอิง มกษ.3002-2556

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ชิง สามารถเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูก สำหรับชิงอ่อนประมาณ 4-5 เดือน สำหรับชิงแก่ประมาณ 10-12 เดือน ล้างน้ำให้สะอาดและตัดแต่งชิง สำหรับชิงแก่ให้บรรจุใส่ถุงสีทึบเพื่อป้องกันแสงที่จะทำให้ชิงแตกหน่อได้ ส่วนชิงอ่อนให้บรรจุใส่ถุงที่มีรูระบาย

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ชิงแก่
- ✓ ชิงหวั
- ✓ ชิงขอย
- ✓ ชิงอ่อน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ต้องล้างชิงให้สะอาดและบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อเหง้า (กรัม)
1	≥250
2	150 ถึง <250
3	50 ถึง <150

1.12 คะน้า

ชื่อ (ภาษาไทย)	คะน้า
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักคะน้า ไก่หั่นไซ้ กำหนำ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chinese Kale
ชื่อวิทยาศาสตร์	Brassica oleracea var.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0401
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	คะน้า เป็นพืชล้มลุกอายุปีเดียว ลำต้นมีลักษณะแข็งแรง อวบใหญ่ มีสีเขียวทึบ ใบมีทั้งแบบใบกลม ใบแหลม ผิวใบเป็นคลื่น ผิวเป็นมัน สีเขียวอ่อนถึงเขียวแก่ ส่วนของยอดเป็นใบอ่อนขนาดเล็ก 2-3 ใบ ลักษณะคล้ายบัวตูม ขนาดเล็กสีเขียวอ่อน วิธีการเลือกซื้อคะน้าให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกต้นที่มีสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ต้นใหญ่ ใบติดโคนแน่น
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

คะน้า ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 45-60 วัน ควรเก็บในเวลาเช้าดีกว่าเวลาบ่าย โดยใช้มีดเล็กๆ ตัดแทนการเก็บหรือเด็ดด้วยมือ หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วควรรีบนำเข้าร่มในที่อากาศโปร่งและเย็น อุณหภูมิที่เหมาะสมการเก็บรักษาในห้องเย็น (cold storage) 0 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95-100% มีอายุการเก็บรักษา 2-3 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ คะน้าต้น
- ✓ คะน้ายอด
- ✓ คะน้าฮ่องกง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ มัดกิโล 0.5 หรือ 1 ก.ก. และบรรจุใส่ถุงพลาสติก รวมน้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ มัดกิโล 0.5 หรือ 1 ก.ก. และบรรจุใส่กล่องโฟม รวมน้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดกิโลหรือบรรจุลงในถุงพลาสติกใส แล้วใส่กล่องโฟม

- ✓ มัดกิโล 0.5 หรือ 1 ก.ก. และบรรจุใส่กล่องโฟม รวมน้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.13 ขึ้นฉ่าย

ชื่อ (ภาษาไทย)	ขึ้นฉ่าย
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักปืม ผักข้าวป็น ผักป็น ฮังซิ่ง ซิ่งฉ่าย ฮันฉิน ฉันฉ่าย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Crowndaisy / Celery
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Glebionis coronaria</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 2752
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ขึ้นฉ่าย เป็นพืชล้มลุก ลักษณะใบแบบขนนก ใบสีเขียวด้านหลังใบเป็นสีเหลืองอมเขียว ขอบใบเป็นรูปหยัก ก้านใบยาวแผ่ออกเป็นกาบ วิธีการเลือกซื้อขึ้นฉ่ายให้ได้คุณภาพดี คือ ใบมีสีเขียวและไม่แห้งเหี่ยว ก้านต้องไม่หักงอ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ขึ้นฉ่าย ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 45 วัน (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์และฤดูกาล) การเก็บขึ้นฉ่ายจะใช้วิธีการถอนทั้งต้น และนำมาล้างทำความสะอาดก่อนบรรจุใส่ถุง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ ขึ้นฉ่าย(ตั้งโอ้ไทย)
- ✓ ขึ้นฉ่ายฝรั่ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงถุงพลาสติกหรือกล่องโฟม

- ✓ มัดก่า 200 กรัม และบรรจุใส่ถุงพลาสติกจำนวน 10 หรือ 20 ก่า รวมน้ำหนัก 2 หรือ 4 ก.ก.
- ✓ มัดก่า 500 กรัม และบรรจุใส่ถุงพลาสติกจำนวน 10 หรือ 20 ก่า รวมน้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงของพลาสติกและบรรจุใส่กล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ของพลาสติกน้ำหนัก 200 กรัม หรือ 500 กรัม และนำไปบรรจุใส่กล่องจำนวน 20 ท่อ หรือ 50 ท่อ รวมน้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.14 แครอท

ชื่อ (ภาษาไทย)	แครอท
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักกาดหัวเหลือง ผักชีหัว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Carrot
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Daucus carota</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0577
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	แครอท เป็นพืชกินหัว หัวเป็นสีส้ม รากยาวเรียว ใบมีลักษณะเป็นฝอย มีหลากหลายสี เช่น เหลือง ม่วง ส้ม แต่ที่นิยมในปัจจุบันคือสีส้ม มีหลายขนาดตั้งแต่ตั้งแต่เล็กเท่าแท่งดินสอ ไปจนถึงขนาดใหญ่ วิธีการเลือกซื้อแครอทให้ได้คุณภาพดี คือ ผิวด้านนอกสด มีสีส้มสด ไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือรอยแตก
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แครอท ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 100-120 วัน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว ล้างรากให้สะอาด ตัดแต่งใบ ทำความสะอาดหัว ผึ่งลมให้แห้งในที่ร่มก่อนบรรจุภาชนะ ระวังอย่าให้ผิวถลอก บอบช้ำ ภาชนะที่ใช้บรรจุควรรองด้วยกระดาษเพื่อป้องกันความเสียหายขณะขนส่ง อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาประมาณ 4-5 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ แครอทไทย
- ✓ แครอทนอก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งในประเทศ ถูกบรรจุลงใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุในถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 ถึง 5 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงกระสอบตาข่าย หรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุในกล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 ถึง 10 ก.ก.

- ✓ บรรจุในถุงกระสอบตาข่าย น้ำหนัก 20 ก.ก

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.15 ชะอม

ชื่อ (ภาษาไทย)	ชะอม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักหละ อม ผักขา พูชูเตาะ โพชูโตะ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Climbing wattle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Acacia pennata</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VS 2810
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ชะอม เป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก ลักษณะใบเรียงสลับใบย่อย ออกตรงข้ามกัน ใบย่อยรูปรี มีประมาณ 13-28 คู่ ขอบใบเรียบ ปลายใบแหลม มีกลิ่นฉุนคล้ายลูกสะตอ วิธีการเลือกซื้อชะอมให้ได้คุณภาพดี คือ ใบสด สีเขียวอ่อน ไม่มีรอยเน่า หรือมีใบเหลือง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ชะอม ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 3 เดือน หลังจากเก็บเกี่ยวชะอมไม่ควรนำไปล้างน้ำเพราะจะทำให้เน่าและเสียหายได้ง่าย บรรจุใส่ถุงสำหรับเก็บผัก-ผลไม้ อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาประมาณ 10-15 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ ชะอม

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

✓ มัดกิโล 200 กรัม และบรรจุใส่ถุงพลาสติกจำนวน 10 ซีน รวมน้ำหนัก 2 ก.ก.

✓ มัดกิโล 500 กรัม และบรรจุใส่ถุงพลาสติกจำนวน 20 ซีน รวมน้ำหนัก 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใสหรือถาดโฟม และบรรจุลงกล่องโฟม

✓ ใส่ถุงพลาสติกหรือถาดโฟม น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม และบรรจุใส่กล่องโฟม จำนวน 20 หรือ 50 ท่อหรือแพ็ก รวมน้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.16 ใบชี้เหล็ก

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบชี้เหล็ก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ชี้เหล็กใหญ่ ชี้เหล็กแก่น ชี้เหล็กหลวง ชี้เหล็กบ้าน ผักจี้ลี้ แม่ชี้และพะโด ยะหา
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cassod tree
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Senna siamea</i> (Lam.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 3295
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ต้นชี้เหล็ก เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงปานกลาง ใบชี้เหล็กมีลักษณะเป็นช่อแบบขนนก ช่อติดเรียงสลับ รูปทรงของใบทั้งหมดเป็นรูปรีหรือรูปไข่ ดอกมีสีเหลือง ออกรวมกันเป็นช่อใหญ่ๆ ตามปลายกิ่ง กลีบจะ จัมเป็นรูปช้อน แต่ละกลีบไม่ติดกัน ดอกในกลุ่มเดียวกันจะบานไม่พร้อมกัน โดยจะบานจากดอกที่อยู่ โคนช่อไปปลายช่อ วิธีการเลือกซื้อดอกชี้เหล็กให้ได้คุณภาพดี คือ มีลักษณะเป็นช่อ ดอกและใบสด ไม่ร่วงหรือเหี่ยว
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ใบชี้เหล็ก ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 12 เดือน ล้างน้ำให้สะอาดและสะเด็ดน้ำให้แห้ง บรรจุใส่ถุงสำหรับเก็บผัก-
ผลไม้ อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาประมาณ 10-15 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบชี้เหล็ก
- ✓ ดอกชี้เหล็ก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงใน
ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 1, 3 หรือ 5 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงใน
ถุงพลาสติกแล้วบรรจุใส่กล่องโฟม

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 100 หรือ 200 กรัม
แล้วบรรจุใส่กล่องโฟมให้ได้น้ำหนัก 5 หรือ 10
ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.17 ดอกแค

ชื่อ (ภาษาไทย)	ดอกแค
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แคบ้าน แคขาว แคแดง แค ดอกแดง แคดอกขาว แคแกง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Agasta, Sesban
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Sesbania grandiflora</i>
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 3295
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ต้นแค เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ลักษณะของดอกคล้ายดอกถั่ว ออกดอกเป็นช่อบริเวณซอกใบ 2-3 ดอก ดอกมีกลิ่นหอม มีสีขาวหรือสีแดง กลีบเลี้ยงเป็นรูประฆังหรือรูปถ้วย วิธีการเลือกซื้อดอกแคให้ได้คุณภาพดี คือ ดอกมีความสด มีสีขาว กลีบไม่บานออกจากกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่มีรอยไขของแมลง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ดอกแค ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 3 เดือน ควรเก็บดอกแคที่โตพอเหมาะ ดอกยังไม่บานหรือปริ (ซึ่งไม่เป็นที่ต้องการของตลาด) หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วไม่ควรโดนน้ำหรือแช่น้ำ เพราะจะทำให้เกิดการเน่าเสียได้ง่าย

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ดอกแค

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 1, 3 หรือ 5 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถาดโฟมและห่อฟิล์มหรือใส่ถุงพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ถาดโฟมและห่อฟิล์มหรือใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 100 หรือ 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องโฟมให้ได้น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.18 ตะไคร้

ชื่อ (ภาษาไทย)	ตะไคร้
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	จะไคร้ ไคร้ คาหอม ห่อวตะไป หัวสิงโต ตะไคร้แกง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Lemongrass
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Cymbopogon citratus</i>
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 3206
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ตะไคร้ เป็นพืชล้มลุก ขึ้นเป็นกอใหญ่ ใบมีลักษณะเรียวยาว ปลายใบมีขนหนาม ลำต้นเป็นรูปทรงกระบอก แข็ง เกลี้ยง และตามปล้องมีไขปกคลุมอยู่ วิธีการเลือกซื้อตะไคร้ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกต้นที่มีกาบนอกไม่แห้ง ต้นอวบอ้วน กาบมีสีม่วงสด มีรอยตัดใหม่ๆ ลำต้นไม่เหลืองจนเกินไป
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ตะไคร้ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 4-5 เดือน ตะไคร้เมื่อตัดมาแล้วใบจะยาวและมีก้านสีน้ำตาลแห้งๆ ตัดมาด้วยให้ตัดก้านใบที่แห้งออกให้หมด รวมถึงต้องลอกก้านใบที่อ้าออกมา โดยให้เหลือแต่ต้นกลมๆ ใบก็ตัดออกครึ่งหนึ่ง ถ้าตัดแล้วยังไม่ขายสามารถแช่ไว้ได้ โดยตั้งต้นตะไคร้ให้ตรงในภาชนะทรงกระบอก ใส่ น้ำพอท่วมกตตะไคร้จะอยู่ได้ประมาณ 1-2 วัน ควรเก็บในที่สะอาดเย็นไม่อบชื้น และไม่ถูกแสงแดด เก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ ตะไคร้

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกมัดก้าและบรรจุลงในถุงพลาสติก

✓ มัดก้า น้ำหนัก 500 หรือ 1,000 กรัม แล้วบรรจุลงถุงพลาสติก รวมน้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดก้าหรือบรรจุใส่ถุงพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องโฟม

✓ มัดก้าหรือบรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุลงกล่องโฟม รวมน้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.19 แตงกวา

ชื่อ (ภาษาไทย)	แตงกวา
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักแคบ แคเดီး ตำลึง สืบาท ผักตำนิน
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cucumber
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Cucumis sativus</i> L.,
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.1508-2551
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0424
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 13 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	แตงกวา เป็นพืชไม้เลื้อย ผลมีลักษณะเรียวยาวทรงกระบอก ตรงหรือเบี้ยว หรือมีหนามหรือตุ่ม มีสีเขียวในผล มีเมล็ดจำนวนมาก รูปขอบขนานแกมรูปไข่แบน กลิ้ง สีขาว วิธีการเลือกซื้อแตงกวาให้ได้คุณภาพดี คือ ผลตรง ไม่คอดเป็นคอขวด ผิวเขียวดีกว่ามีผิวขาวนวล ผิวเขียวเนื้อหนาเมล็ดเล็ก เนื้อจะกรอบกว่าผิวขาวนวล ซึ่งมีเนื้อน้อยและเหนียว
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แตงกวา ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 30-40 วัน (แล้วแต่สายพันธุ์) เลือกเก็บขณะที่ผลยังอ่อนอยู่ เนื้อแน่นกรอบ โดยสังเกตได้จากมีผิวขาวสีเขียวและยังมีหนามอยู่บ้าง ถ้าผลแก่ผิวขาวจะจางหาย สีผลเริ่มเป็นสีเหลือง และไม่มีหนาม การเก็บแตงกวาควรทยอยเก็บวันเว้นวัน ไม่ปล่อยให้แก่คาต้น เพราะจะทำให้ผลผลิตทั้งหมดลดลง โดยปกติจะเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ประมาณ 1 เดือน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ แตงกวากลาง
- ✓ แตงกวาญี่ปุ่น
- ✓ แตงกวาทั่วไป
- ✓ แตงกวานอก
- ✓ แตงกวาเล็กอ่อน
- ✓ แตงกวาอ่อน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในกล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุกล่องกระดาษหรือกล่องโฟม น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถาดโฟม น้ำหนัก 200 หรือ 500 ก. แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Length of fruit (cm)
1	>20
2	15-20
3	11-14
4	5-10

1.20 ต้นหอม

ชื่อ (ภาษาไทย)	ต้นหอม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หอมแบ่ง หอมแกง หอมไท หอมเล็ก หอมหัว หอมบัว ผักบัว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Spring onion
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Allium cepa</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VA 0389
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ต้นหอม เป็นพืชล้มลุก มีหัวสีขาวหรือมีสีม่วงปนอยู่ใต้ดิน ใบเป็นท่อยาว ปลายแหลม ภายในกลวง มีสีเขียวเข้ม กลิ่นฉุนและรสเผ็ดร้อน วิธีการเลือกซื้อต้นหอมให้ได้คุณภาพดี คือ ลำต้นมีสีเขียวสด ใบไม่หัก ไม่ช้ำและเน่า
--------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ต้นหอม ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณอายุ 40-45 วัน เพราะผักจะโตเต็มที่ ใบสีเขียวสด ก่อนเก็บเกี่ยวให้รดน้ำให้ชุ่ม ก่อน จากนั้นใช้มือจับที่บริเวณโคนต้นดึงขึ้นมาเบาๆ ให้ติดรากมาด้วย นำไปล้างดินออกให้สะอาด แล้วนำมาผึ่งให้แห้ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ต้นหอม

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดก้านน้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5/10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติกหรือถุงพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10/25/50 ก้าหรือห่อ รวม น้ำหนัก 2/5/10 ก.ก.

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 500 ก. แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10/20 ก้าหรือห่อ รวมน้ำหนัก 5/10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.21 ต้นหอมญี่ปุ่น

ชื่อ (ภาษาไทย)	ต้นหอมญี่ปุ่น
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	เนกิ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Japanese bunching onion
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Allium fistulosum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VA 0387
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ต้นหอมญี่ปุ่น เป็นพืชล้มลุก คล้ายต้นหอมทั่วไป แต่มีขนาดใหญ่กว่า ใบมีลักษณะเป็นหลอดยาว คล้ายใบหอมขนาดใหญ่ มีจำนวน 6-7 ใบต่อต้น ปลายใบจะมีสีเขียวเข้ม เขียวอ่อนไล่ลงมาถึงหัว จะมีสีขาว วิธีการเลือกซื้อต้นหอมญี่ปุ่นให้ได้คุณภาพดี คือ ลำต้นมีลักษณะกลมยาวสีขาว ไม่มีรอยชำ รอยหัก หรือเน่าเสีย
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ต้นหอมญี่ปุ่น ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูก 60-80 วัน หัวมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 7-8 ซม. เลือกหัวที่มีทรงกลม ไม่มีรอยแตก หรือรอยแผล ตัดใบออกให้เหลือก้านใบไม่เกิน 3 ซม. ล้างให้สะอาด แล้วผึ่งให้แห้ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ต้นหอมญี่ปุ่น

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในกล่องกระดาษหรือถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุกล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดก้ำหรือบรรจุใส่ถุงพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ มัดก้ำหรือบรรจุใส่ถุงพลาสติก 500 หรือ 1,000 กรัม แล้วบรรจุให้ได้น้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.22 ต้นอ่อนทานตะวัน

ชื่อ (ภาษาไทย)	ต้นอ่อนทานตะวัน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sunflower sprout
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Helianthus annuus</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 2835
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ต้นอ่อนทานตะวัน คือ ต้นอ่อนของดอกทานตะวัน เป็นพืชปีเดียว ลักษณะต้นอ่อนมีใบสีเขียวอ่อน 2 ใบ ลำต้นยาวสีขาวประมาณ 5 เซนติเมตร วิธีการเลือกซื้อต้นอ่อนทานตะวันให้ได้คุณภาพดี คือ มีใบอ่อนสีเขียว 2 ใบ ลำต้นมีสีขาว ถ้ายอดมี 4 ใบ รสชาติจะขม เหมือนเขียวไม่น่ารับประทาน
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ต้นอ่อนทานตะวัน ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะเมล็ดได้ 7 วัน สามารถตัดโดยใช้กรรไกร หลังเก็บเกี่ยวควรล้างน้ำให้สะอาด พร้อม กับเก็บเปลือกสีดำออก ผึ่งให้แห้ง (สะเด็ดน้ำ)

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ต้นอ่อนทานตะวัน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศถูกบรรจุลงใน ถุงพลาสติกหรือกล่องพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่กล่องพลาสติก น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 100 หรือ 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10-24 ห่อหรือแพ็ค
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 3 หรือ 5 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ ถุงพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 100 หรือ 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10-24 ห่อหรือแพ็ค

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.23 ถั้วแขก

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั้วแขก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Common bean (pods and immature seeds)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VP 0526
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ถั้วแขก เป็นไม้ยืนต้นทรงพุ่ม กิ่งไม้เลื้อย ฝักมีลักษณะคล้ายฝักถั้วเขียว แต่มีขนาดสั้นกว่า ทรงกระบอกกลมและเรียวยาว ผิวฝักเรียบและโค้งเล็กน้อย ฝักอ่อนมีสีเขียว แก่จะแปรเปลี่ยนเป็นน้ำตาลอ่อน วิธีการเลือกซื้อถั้วแขกให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกฝักอ่อนๆ สีเขียว เนื้อแน่นไม่ฝ่อ ตรงๆ ไม่คดงอ (ฝักแก่จะมีสีขาวนวล)
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั้วแขก ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 45-50 วัน ควรมีการทยอยเก็บ เมื่อฝักได้ขนาดตามต้องการ คัดเลือกเอาฝักที่มีตำหนิจากโรค และแมลงออก บรรจุในตะกร้าพลาสติกหรือกล่องกระดาษรองด้วยกระดาษขาว ลดอุณหภูมิเฉียบพลันเหลือ 5 องศาเซลเซียส และควรควบคุมอุณหภูมิตลอดการขนส่ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ ถั้วแขก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก แล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 500 หรือ 1,000 กรัม แล้วบรรจุลงกล่อง รวม น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.24 ถั่วงอก

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั่วงอก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Soybean sprout
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 1265
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ถั่วงอก คือ ต้นอ่อนระยะเริ่มงอกของเมล็ดถั่ว เช่น ถั่วเขียว ถั่วดำ ถั่วเหลือง เป็นต้น มีรากและลำต้นยาว มีสีขาว ส่วนบนของรากลำต้นมีหัวของเมล็ด มีสีเหลืองหรือสีเขียว วิธีการเลือกซื้อถั่วงอกให้ได้คุณภาพดี คือ ต้องมีลักษณะไม่อวบหรือสั้นมากเกินไป สีไม่ขาวหรือคล้ำไป และยังมีเปลือกปะปนอยู่บ้าง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั่วงอก ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 4 วัน เมล็ดพันธุ์ 1 กิโลกรัม เมื่อเพาะแล้วจะสามารถเพิ่มน้ำหนักได้ประมาณ 5-7 เท่า สามารถจำหน่ายในขณะที่ยังงอกอยู่ได้ถึงด้วยการแช่เกลือ หรือนำถั่วงอกมาคัดแยก แล้วบรรจุใส่ถุงหรือกล่องอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาประมาณ 10-15 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ ถั่วงอก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกหรือถังพลาสติก

✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

✓ บรรจุถังพลาสติก (ถังเพาะ) น้ำหนัก 20 ถึง 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1,000 ก. แล้วบรรจุใส่กล่องให้น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.25 ถั่วฝักยาว

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั่วฝักยาว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ถั่วขาว ถั่วนา ถั่วดอก ถั่วปี ถั่วหลา
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Yard-long bean (pods)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Vigna unguiculata</i> subsp.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VP 0544
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 33 : 2013



ข้อมูลทั่วไป	ถั่วฝักยาว เป็นพืชล้มลุก ฝักมีลักษณะทรงกลม ผิวขรุขระ สีเขียว ยาวประมาณ 20-60 เซนติเมตร (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์) มีร่องแบ่งสีเขียวเข้มตรงกลางฝัก 2 เส้น อยู่คนละฝั่งตลอดแนวความยาว เมล็ดมีรูปร่างคล้ายไต มีหลายสี เช่น สีขาว น้ำตาล ดำ วิธีการเลือกซื้อถั่วฝักยาวให้ได้คุณภาพดี คือ ฝักอ่อนสีเขียว ไม่มีสีเหลือง มีเนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ไม่แห้งเหี่ยว
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั่วฝักยาว ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 55-75 วัน (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์และสภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง) การเก็บนั้นอาจจะสังเกตจากลักษณะฝัก ที่ตรงตามความต้องการของตลาด วิธีการเก็บให้ปลิดขั้ว ระวังไม่ให้ดอกใหม่หลุดเสียหาย เพราะจะกระทบกระเทือนต่อปริมาณผลผลิต ลักษณะการเก็บให้ทยอยเก็บทุกๆ 2-4 วัน โดยไม่ปล่อยให้ฝักแก่ตกค้าง ปกติแล้วระยะเวลาการให้ผลผลิตของถั่วฝักยาวอยู่ในช่วง 1-2 เดือน หรืออาจเก็บได้ 20-40 ครั้ง ขึ้นอยู่กับการดูแลรักษาและสายพันธุ์ที่ปลูกขณะนั้น หลังจากเก็บเกี่ยวถั่วฝักยาวแล้วให้น้ำเข้าร่มทันที ไม่ควรวางไว้กลางแดด แล้วนำบรรจุในภาชนะ เช่น ตะกร้า หรือเชิงซึ่งด้วยวัสดุที่ป้องกันการดูดซับผลผลิต ได้แก่ ใบตอง หรือวัสดุอื่นๆ ที่ใช้ทดแทนได้ การบรรจุนั้นไม่ควรบรรจุปริมาณมากเกินไป เพราะจะทำให้ผลผลิตบอบช้ำเสียหายได้

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ ถั่วฝักยาวตัวง
- ✓ ถั่วฝักยาวเส้น

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ มีดกิโลละ 200 กรัม แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกจำนวน 10 หรือ 20 กำ น้ำหนักรวม 2 ก.ก. หรือ 4 ก.ก.
- ✓ มีดกิโลละ 500 ก. แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกจำนวน 10 หรือ 20 กำ น้ำหนักรวม 5 ก.ก. หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกแล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ ใส่ถุงพลาสติกถุงละ 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องจำนวน 10 หรือ 20 ถุง รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 4 ก.ก.
- ✓ ใส่ถุงพลาสติกถุงละ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องจำนวน 10 หรือ 20 ถุง รวมน้ำหนัก 5 ก.ก. หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Length (cm)
1	>50
2	>40-50
3	>30-40
4	≤30

1.26 ถั่วพู

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั่วพู
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ถั่วพูใหญ่ ถั่วพูตะขาบ ถั่วพูจีน บอปะปะหลี่
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Winged pea (young pods)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Lotus tetragonolobus</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VP 0543
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ถั่วพู เป็นพืชล้มลุก ผลเป็นฝักแบนยาวมี 4 ปีก มีหน้าตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม ฝักยาวประมาณ 3-4 นิ้ว ภายในมีเมล็ดกลมเรียบเป็นมัน สีขาว น้ำตาลดำ สีของฝักมีทั้งสีเขียว สีม่วง และสีเหลือง ผิวมีทั้งเรียบและผิวหยาบมาก วิธีการเลือกซื้อถั่วพูให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกฝักอ่อน สีเขียว เนื้อแน่นไม่ฝ่อ ไม่คดงอ ไม่มีรอยขีดข่วน ไม่เข้าหรือหัก
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั่วพู ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 140-160 วัน หรือหลังจากติดฝักแล้ว 20-40 วัน ซึ่งจะต้องทยอยเก็บในทุกๆ วัน เพราะถั่วพูจะมีฝักที่เติบโตไม่พร้อมกัน ถั่วพูเป็นผักที่เสียง่าย เหี่ยวง่าย และเกิดสีน้ำตาลเร็ว เก็บรักษาไม่ได้นาน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ ถั่วพู

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก

✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 ก.ก. หรือ 3 ก.ก. หรือ 5 ก.ก. หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกหรือถาดโฟมและห่อฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือถาดโฟมและห่อฟิล์ม น้ำหนัก 100 หรือ 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 100 หรือ 50 ห่อ รวมน้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.27 ถั่วลันเตา

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั่วลันเตา
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ถั่วหวาน ถั่วแขก
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sugar pea, Sweet peas, Garden pea, Pea
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Pisum sativum</i> subsp.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VP 0528
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ถั่วลันเตา เป็นพืชล้มลุก ลักษณะฝักอวบ สีเขียวอ่อน เพราะกรอบ ไม่เหนียว ซึ่งต้องเก็บในระยะฝักอ่อนซึ่งจะเต็มไปด้วยน้ำตาล หากฝักแก่ น้ำตาลฝักจะถูกเปลี่ยนเป็นแป้งทำให้ความหวานลดลงซึ่งจะมีเส้นใย และความเหนียวมากขึ้น วิธีการเลือกซื้อถั่วลันเตาให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกฝักอ่อน ๆ สีเขียว เนื้อแน่นไม่ฝ่อ ตรงๆ ไม่คดงอ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั่วลันเตา ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 45-70 วัน เก็บ 3 วัน/ครั้ง เป็นเวลา 15-25 วัน (ถ้าดูแลรักษาดี) ตอนเก็บผลผลิตควรให้มีชีวิตติดฝัก ไม่ควรล้างน้ำ คัดฝักเสียทิ้งและผึ่งให้แห้ง 1 คืน ก่อนบรรจุลงในตะกร้าพลาสติก

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ถั่วลันเตา
- ✓ ถั่วลันเตาจีน
- ✓ ถั่วหวาน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกหุ้มด้วยพลาสติกฟิล์มบรรจุลงในกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถาดโฟมและห่อด้วยฟิล์มพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุถาดโฟมและห่อด้วยฟิล์ม น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง ให้น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
 - ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.28 บวบ

ชื่อ (ภาษาไทย)	บวบ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะบวบอ้ม มะนอยขม มะนอยอ้ม มะบวบ บวบกลม บวบอ้ม บวบ กลม บวบขม บวบหอม ตะโก๊ะสะ เบลจุจ่า เลยเซ เต้าห่วยเย๊ะ กะ ตอโร่ เทียงลื้อ ซีกวย ซือกวา
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Luffa
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Luffa acutangula</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0427
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	บวบ เป็นพืชไม้เถา มีผลเป็นรูปทรงกระบอก ปลายผลมีรอยของกลีบรองกลีบดอกเหลืออยู่ ผลอ่อนสีเขียว มีลายสีเขียวแก่ ผลแก่สีเขียวอมเหลืองหรือเขียวเข้มปนเทา เนื้อในมีเส้นใยเหนียวเป็นร่างแห เมล็ดเป็นรูปรีและแบน วิธีการเลือกซื้อบวบให้ได้คุณภาพดี คือ ขั้วของบวบต้องมีสีเขียวสด สวยเย็นตา ผลยาวตรง ไม่หักงอ ผลสีเขียวเข้ม เหลี่ยมเป็นสันคม
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

บวบ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 45-60 วัน ควรเลือกเก็บเกี่ยวผลขณะที่ยังอ่อนอยู่ เนื้อผลอ่อนนุ่มได้ ขนาดพอเหมาะ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ บวบงู
- ✓ บวบหอม
- ✓ บวบเหลี่ยม

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงกระสอบพลาสติก น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกเป็นผลๆ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.29 บัวหิมะ

ชื่อ (ภาษาไทย)	บัวหิมะ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	บัวหิมะสด ผลบัวหิมะหัวบัวหิมะ รากบัวหิมะ บัวหิมะจีน เสรียเปลี่ยนแก้ว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Yacon
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Polymnia sonchifolia</i> Poepp.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 2984
ASEAN STANDARD	-



<u>ข้อมูลทั่วไป</u>	บัวหิมะ เป็นพืชหัวใต้ดิน รูปร่างทรงกระบอก ด้านหัวท้ายเรียว ตรงกลางป่องออก เปลือกบาง สีผิวของหัวมีสีน้ำตาลอมม่วง เนื้อด้านในสีออกเหลืองนวลหรือขาว รสชาติคล้ายหัวผสมมันแกว วิธีการเลือกซื้อบัวหิมะให้ได้คุณภาพดี คือ ผลอวบ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยแผลหรือรอยขีดของแมลง เปลือกมีสภาพสดใหม่ ไม่ลอกออก
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

บัวหิมะ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 4-5 เดือน ล้างน้ำให้สะอาดและสะเด็ดน้ำให้แห้ง ให้เก็บในอุณหภูมิห้องและอากาศไม่ชื้น ห้ามแช่เย็นแบบทั่วไปเป็นอันขาดเพราะความชื้นจะทำให้บัวหิมะหัวเน่าได้

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ บัวหิมะ

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่าย แล้วบรรจุใส่ในกล่องกระดาษ

- ✓ ห่อด้วยโฟมตาข่ายแบบแยกชิ้น แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 7 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.30 บีทรูท

ชื่อ (ภาษาไทย)	บีทรูท
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักกาดฝรั่ง ผักกาดแดง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Beetroot
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>conditiva</i>
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0574
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	บีทรูท เป็นพืชหัวใต้ดิน เป็นทรงกลมป้อม ก้านใบสีม่วง ใบสีเขียวเข้มออกม่วงเล็กน้อย เนื้อด้านในอวบน้ำ สีแดงเลือดหมู สีม่วงแดง สีเหลือง วิธีการเลือกซื้อบีทรูทให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกหัวที่มีขนาดเล็ก อวบอ้วน มีใบสดติดอยู่ ไม่สับเหี่ยว เพราะจะมีเนื้อละเอียดและรสหวานกว่าหัวบีทรูทขนาดใหญ่
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

บีทรูท ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 60-90 วัน หัวมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 7-8 ซม. เลือกหัวที่มีทรงกลม ไม่มีรอยแตกหรือรอยแผล ตัดใบออก ให้เหลือก้านใบไม่เกิน 3 ซม. ล้างให้สะอาดแล้วผึ่งให้แห้ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ บีทรูท

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก หรือถุงกระสอบตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบตาข่าย น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกแล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ หรือถุงกระสอบตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ ให้ได้น้ำหนัก 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบตาข่าย น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการรวบรวมซื้อขายในตลาดกลาง)

1.31 ใบกระเพรา

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบกระเพรา
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กอมก้อ กอมก้อดง กะเพราขาว กะเพราแดง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Holy Basil
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Ocimum sanctum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 0722
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	กระเพรา เป็นพืชไม้พุ่มเตี้ยความสูงประมาณ 1-3 ฟุต ต้นค่อนข้างแข็ง ก้านใบยาว รูปใบรียาว โคนใบรูตในลักษณะเรียวปลายมน รอบขอบใบเป็นหยัก พื้นใบด้านหน้าสีเขียว หรือแดงแก่กว่าด้านหลัง ซึ่งมีกระดูกใบนูนเห็นได้ชัด วิธีการเลือกซื้อใบกระเพราให้ได้คุณภาพดี คือ ต้นที่มีใบโตๆ มีสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยวงอ ไม่มีจุดด่างดำ มีดอกน้อย
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กระเพรา ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 40-50 วัน และเก็บได้อย่างต่อเนื่องอีกหลายเดือน โดยเด็ดใบล่างที่เหลืองและช้ำออก มัดด้วยยางวง รัดน้ำให้ชุ่ม บรรจุเชิง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กระเพรา (ทั้งต้น/เฉพาะใบ)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดเป็นกำๆ ละ 100 หรือ 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ของพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ของพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 หรือ 25 ห่อ รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.32 ใบเตย

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบเตย
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ปาแนะวอจิง เตยหอมใหญ่ เตยหอมเล็ก หวานข้าวใหม่ ปาแนะออริง ปาแนะก้อจี ปานหนัน พังลั้ง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pandan leaves
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 3213
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ใบเตย เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว ลักษณะแตกกอเป็นพุ่มขนาดเล็ก ลำต้นมีข้อปล้องอยู่ใต้ดิน ใบเป็นใบเดี่ยวเรียงสลับเวียนบิดเป็นเกลียวขึ้นไปถึงยอด ลักษณะใบยาวเรียวยาวคล้ายใบหอก ปลายใบแหลม ขอบใบเรียบ ผิวใบมัน เส้นกลางเว้าลึกแฉ่ง ท้องใบจะเห็นเป็นรูปคล้ายกระดูกงูเรือ มีกลิ่นหอม วิธีการเลือกซื้อใบเตยให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกใบแก่ๆ มีสีเขียวเข้ม ใบมีความสด ไม่หักงอและมีรอยไหม้
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ใบเตย ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 8 เดือน วิธีเก็บเกี่ยวที่นิยมทำกันมากที่สุดคือ การใช้มีดเลือกตัดเฉพาะต้นที่แก่ที่สุด เนื่องจากเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 4-5 เดือน ยอดเล็กๆ ที่เหลืออยู่ก็จะเติบโตให้เก็บเกี่ยวได้อีกครั้ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบเตยสด
- ✓ ใบเตยอบแห้ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกมัดก่ำ หรือบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส หรือถุงกระสอบผ้า

- ✓ มัดก่ำ น้ำหนัก 1 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบผ้า น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดก่ำแล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.33 ใบบัวบก

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบบัวบก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักหนอก ผักแว่น กะโต๋ จิเสวียเผ่า
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pennywort
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Centella asiatica</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 3214
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	บัวบก เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก ใบคล้ายใบบัว เป็นใบเลี้ยงเดี่ยวมีก้านชูใบยาว ลักษณะเป็นรูปไตหรือรูปกลม มีรอยเว้าลึกที่ฐานขอบใบมีรอยหยัก ผิวในด้านบนเรียบ มีสีเขียวสด วิธีการเลือกซื้อบัวบกให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกใบใหญ่สุด ใบไม่แก่ไม่อ่อนจนเกินไป สีเขียวสด ไม่เหม็นไม่เหม็น
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

บัวบก ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 60-90 วัน โดยใช้เลื่อยเหล็กขุดบริเวณใต้ราก แล้วดึงเอาต้นบัวบกออกมาล้างน้ำ ทำความสะอาดเก็บใบเหลือออก จัดเก็บในห่อที่มีอากาศถ่ายเทดี ป้องกันแสงแดด ระวังไม่ให้มีเชื้อราหรือแมลง ซึ่งจะทำให้คุณภาพลดลง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบบัวบก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส

- ✓ มัดก่ำ น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก จำนวน 10 ก่ำ หรือ 25 ก่ำ รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 ห่อ หรือ 25 ห่อ รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.34 ใบมะกรูด

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบมะกรูด
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Kaffir lime leaves
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Citrus hystrix</i> DC.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 3233
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ใบมะกรูด มีลักษณะเป็นใบไม้ 2 ใบ ต่อกันอยู่ คอดกึ่งกลางใบเป็นตอนๆ มีก้านแผ่อกใหญ่เท่ากับแผ่นใบ ทำให้เห็นใบเป็น 2 ตอน กว้าง 2.5-4 เซนติเมตร ยาว 4-7 เซนติเมตร ใบด้านบนสีเขียวเข้ม ใต้ใบสีเขียวอ่อน พื้นผิวใบเรียบเกลี้ยง เป็นมัน ค่อนข้างหนา และมีกลิ่นหอม วิธีการเลือกซื้อใบมะกรูดให้ได้คุณภาพดี คือ ใบมีความสดใหม่ ใบไม่หักงอ หากติดกับก้านก็ยังดี
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ใบมะกรูด ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 4-6 เดือน หลังเก็บเกี่ยวนำใบมะกรูดสด มาล้างให้สะอาดและทิ้งไว้ให้แห้ง ผึ่งเป็นกำ น้ำหนัก 100 หรือ 200 หรือ 500 กรัม เพื่อจัดส่งจำหน่าย หรือนำใบมะกรูดสดไปทำใบมะกรูดตากแห้ง โดยเริ่มจากล้างน้ำให้สะอาด ตากแดดหรืออบที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส นาน 48 ชั่วโมง จนกว่าจะแห้ง เก็บรักษาโดยนำใบมะกรูดที่อบแห้งสนิทบรรจุถุงพลาสติกใส และปิดปากให้สนิท นำเข้าจัดเก็บในห้องที่มีอากาศถ่ายเทดี ป้องกันแสงแดด

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบมะกรูดสด
- ✓ ใบมะกรูดตากแห้ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ กำเป็นมัด 100-500 กรัม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 200 ก. แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 ชั้น หรือ 25 ชั้น รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.35 ใบแมงลัก

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบแมงลัก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Hairy Basil / Thai Basil
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Ocimum basilicum</i> L.;
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 0722
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ใบแมงลัก เป็นพืชล้มลุก รูปร่างของใบมีรูปร่างรีหรือรูปหอก ใบยาวประมาณ 2.5-5 ซม. กว้างประมาณ 1-2.5 ซม. ปลายใบค่อนข้างแหลม แผ่นใบ ขอบใบเรียบ มีขนอ่อน และสั้นปกคลุมทั่วใบ วิธีการเลือกใบแมงลักให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่มีใบโตๆ มีสีเขียวสด ใบไม่หงิกงอ ไม่มีจุดด่าง มีดอกน้อย
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ใบแมงลัก ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 50-60 วัน โดยสังเกตจากช่อดอกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลประมาณ 80 % ของต้น การเก็บเกี่ยวทำได้ทั้งต้นตรงโคน แล้วนำมาวางตากแดดโดยวางนอนหรือคว่ำต้นลง จากนั้นก็จะมัดหลายๆ ต้นรวมกันเป็นกำ ทั้งไว้ให้แห้งดีทั่วกัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบแมงลัก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดเป็นกำ 100-500 กรัม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติกแล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 ชั้น หรือ 25 ชั้น รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.36 ใบย่านาง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบย่านาง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ก้อมอ้อขาว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Bamboo grass / Bai-ya-nang
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Tiliacora triandra</i> Diels
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 3224
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ใบย่านาง เป็นพืชไม้เถาเลื้อยขนาดเล็ก ใบมีลักษณะเป็นรูปไข่ ใบหนา สีเขียวเข้มเป็นมัน ขอบใบเรียบ ปลายใบแหลม รากใบมน ผิวใบเป็นคลื่นเล็กน้อย วิธีการเลือกซื้อใบย่านางให้ได้คุณภาพดี คือ ดูใบสดๆ ไม่เหี่ยว ช้ำ และควรเลือกใบที่มีรอยกัดแทะของหนอนและแมลงอยู่บ้าง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ใบย่านาง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 1 ปี โดยสังเกตจากใบจะมีขนาดใหญ่และมีสีเขียวเข้ม นำส่วนที่ เก็บแล้วมาทำความสะอาด หั่นเป็นชิ้นพอประมาณ ตากแห้งเก็บไว้ในภาชนะ ป้องกันความชื้นและแมลงรบกวน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบย่านาง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดเป็นกำ 100-500 กรัม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 2 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 หรือ 25 ห่อ รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.37 ใบสะระแหน่

ชื่อ (ภาษาไทย)	ใบสะระแหน่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	สะระแหน่สวน หอมด่วน หอมเดือน มักเงาะ สะแน่ ชะแยะ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Mint
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Mentha</i> spp.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 0738
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ต้นสะระแหน่ เป็นพืชล้มลุก มีขนสั้น นุ่ม ตามลำต้นและใบ ลำต้นเป็นเหลี่ยม 4 เหลี่ยม สีม่วงแดงอมเขียว ใบออกตรงกันข้ามกัน สีเขียว ก้านใบสั้น ใบรูปไข่ หรือเกือบกลม ปลายใบกลมมน ขอบใบหยัก มีกลิ่นหอม วิธีการเลือกซื้อใบสะระแหน่ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกต้นที่มีใบสีเขียวสด ใบโต ไม่มีหนอนกิน ไม่มีใบสีน้ำตาล
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ใบสะระแหน่ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 45-50 วัน สะระแหน่จึงจะเริ่มเก็บยอดได้ การเก็บแต่ละครั้งควรใช้กรรไกรตัด เพราะหากใช้มืออาจทำให้ลำต้นถอนได้ และจะเก็บได้อีกครั้งประมาณ 15-20 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ใบสะระแหน่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก

- ✓ มัดเป็นกำ น้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1,000 กรัม
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 3 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุกล่องโฟม น้ำหนัก 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติก แล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 หรือ 25 ห่อ รวมน้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.38 ผักกาดแก้ว

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักกาดแก้ว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักกาดหอมหัว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Lettuce Head, Iceberg Head Lettuce
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Lactuca sativa</i> subsp.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0482
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ผักกาดแก้ว เป็นพืชที่บริโภคส่วนใบ มีสีเขียวค่อนข้างอ่อน ใบห่อเป็นหัว เนื้อใบหนากรอบเป็นแผ่นคลื่น วิธีการเลือกซื้อผักกาดแก้วให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกใบสีออกขาวและเขียวอ่อน ใบหนา ไม่มีจุดดำเป็นรอยขีด
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักกาดแก้ว ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 40-80 วัน ใช้หลังมือกดดูถ้าหัวแน่นก็เก็บได้ (กดยุบแล้วกลับคืนเหมือนเดิม) ใช้มีดตัดให้เหลือใบนอก 3 ใบเพื่อป้องกันความเสียหายในการขนส่ง หลีกเลี่ยงการเก็บเกี่ยวตอนเปียก ควรเก็บเกี่ยวตอนบ่ายหรือค่ำ แล้วผึ่งลมในที่ร่มและคัดเกรด แล้วป้ายปูนแดงที่รอยตัด เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรคเข้าสู่หัว ไม่ต้องล้างน้ำก่อนบรรจุลงลังพลาสติก ในฤดูฝนควรเก็บเกี่ยวก่อนผักโตเต็มที่ 2-3 วัน เพราะเน่าเสียง่าย

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ผักกาดแก้ว

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกผล และบรรจุลงในกล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ลังพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกผล และบรรจุลงในกล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกผล แล้วบรรจุกล่องกระดาษ น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.39 ผักกาดขาว

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักกาดขาว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักกาดขาวปลี แปะชาย แป๊ะช่ายลู้
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chinese cabbage
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Brassica rapa</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VB 0467
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ผักกาดขาว เป็นพืชล้มลุก ชอบใบเรียบ เนื้อในบาง สีเขียว มีขนบ้างประปราย ผิวเป็นมัน ก้านใบสีขาว เป็นกาบใหญ่ วิธีการเลือกซื้อผักกาดขาวให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกหัวที่มีน้ำหนักมาก มีช่วงก้านเล็กและแคบ ไม่มีรอยขีดข่วนและแมลง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักกาดขาว ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 40-50 วัน ขั้นตอนของการเก็บเกี่ยว ควรเก็บเกี่ยวตอนที่ปลีกำลังแน่น เพราะหากปล่อยนานเกินไปจนปลีคลายออกจะทำให้เน่าได้ง่าย เพราะใบนอกๆ หมดยาวและคลายออกซึ่งจะทำให้สัมผัสกับดินซึ่งเป็นทางเข้าของเชื้อโรค ที่จะทำให้เน่า การเก็บเกี่ยวให้ใช้มีดคมๆ ตัดตรงโคนต้น แล้วจึงตัดแต่งใบที่ไม่สวยออก อาจจะคงเหลือบางส่วนสัก 2-3 ใบ เพื่อป้องกันการกระแทกกระเทือนในการขนส่ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ผักกาดขาว (ลู้แต่งผล)
- ✓ ผักกาดขาว (ลู้ไม่แต่งผล)
- ✓ ผักกาดขาวปลี

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงใน

ถุงพลาสติกใสหรือกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกผล และบรรจุลงในกล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกแบบแยกผล แล้วบรรจุกล่องกระดาษ น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.40 ผักกาดหอม

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักกาดหอม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักสลัด ผักกาดยี่ พังฉ่าย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Lettuce leaf
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Lactuca sativa</i> var.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0483
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ผักกาดหอม เป็นพืชวิบริโคใบ สีสีเขียวอ่อน หรือ เขียวปนเหลือง หรือ เขียวแก่ ใบหนา เนื้อใบนุ่ม ใบจะห่ออัดกันแน่นคล้ายกะหล่ำปลี ใบที่อยู่ข้างนอกจะเป็นมัน ขอบใบมีลักษณะหยิก ขนาดและรูปร่างของใบแตกต่างกันตามชนิดพันธุ์ วิธีการเลือกซื้อผักกาดหอมให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกต้นที่มีสีเขียวสด ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ต้นอวบใหญ่ ใบติดโคนแน่น ไม่มีรอยไขของหนอนหรือแมลง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักกาดหอม ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 40-60 วัน ใช้มีดตัด และเหลือใบนอกไว้ 3 ใบ เพื่อป้องกันความเสียหายในการขนส่ง ควรเก็บเกี่ยวตอนบ่ายหรือค่ำแล้วล้างลงในที่ร่ม และคัดเกรด ป้ายปูนแดงที่รอยตัดเพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรคเข้าสู่หัว ไม่ต้องล้างน้ำ แล้วบรรจุลงบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ผักกาดหอม

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส หรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใสและบรรจุลงในกล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.41 ผักกวางตุ้ง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักกวางตุ้ง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักกาดเขียวกวางตุ้ง ผักกาดฮ่องเต้ ผักกวางตุ้งฮ่องเต้ กวางตุ้ง ไต้หวัน ผักกาดสายซิม ปากซอย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	False Pakchoi / Bok Choy Cabbage / Chinese Cabbage
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Brassica chinensis</i> Just var <i>parachinensis</i> (Bailey) Tsen & Lee
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0466
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ผักกวางตุ้ง เป็นพืชล้มลุกฤดูเดียว ลำต้นสีเขียวอ่อนอวบน้ำ แตกแขนงเล็กน้อย ใบเดี่ยวเรียงสลับ ลักษณะกลมรี ปลายใบป้าน โคนใบสอบเข้าหาโคนก้านใบ เส้นกลางใบสีเขียวออกขาว วิธีการเลือกซื้อผักกวางตุ้งให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกใบที่มีสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว มีแมลงกัดแทะบ้างเล็กน้อย ต้นอวบ ใบแน่นติดกับโคน
--------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักกวางตุ้ง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 35-45 วัน ใช้มีดคม ตัดที่โคนต้น ทำการตัดแต่งใบนอกที่แก่หรือใบที่ถูกโรคหรือแมลงทำลายออก หลังจากตัดแต่งแล้วจึงบรรจุภาชนะเพื่อส่งจำหน่ายตลาดต่อไป สำหรับการเก็บรักษา เนื่องจากผักกาดเขียวกวางตุ้งเป็นผักอวบน้ำ ดังนั้นการเก็บรักษาจึงควรเก็บไว้ในที่อุณหภูมิต่ำประมาณ 0 องศาเซลเซียส ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 95 % จะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานถึง 3 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ กวางตุ้งดอก
- ✓ กวางตุ้งไต้หวัน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในกล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.42 ผักชี

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักชี
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักหอม ผักหอมน้อย ผักหอมป้อม ผักหอมผอม ย่านไย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Coriander leaves
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Coriandrum sativum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HH 3194
ASEAN STANDARD	-



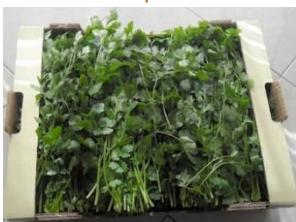
ข้อมูลทั่วไป	ผักชี เป็นพืชล้มลุก ลำต้นสีเขียว ถ้าแก่จัดจะออกสีเขียวยาวน้ำตาล ลักษณะการออกของใบจะเรียงคล้ายขนนก แต่อยู่ในรูปทรงพัด ใบที่โคนต้นจะมีขนาดใหญ่กว่าที่ปลายต้น ส่วนมากที่ปลายต้นใบจะเป็นเส้นฝอย มีสีเขียวสด มีกลิ่นหอมมากจนฉุน วิธีการเลือกซื้อผักชีให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกต้นที่มีใบมีขอบหยักๆ คล้ายใบเลื่อย มีสีเขียวสด และมีกลิ่นหอม
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักชี ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 30-45 วัน เมื่อครบกำหนดเวลาแล้วและเห็นว่าต้นผักชีที่ปลูกไว้มีขนาดเหมาะสม ให้เก็บผักชี โดยรดน้ำในแปลงให้ชุ่มเสียก่อน จากนั้นใช้มือถอนทั้งต้นและรากขึ้นมาอย่าให้ขาดจากกัน เมื่อถอนเสร็จแล้วนำไปล้างน้ำ ตักแต่งด้วยการเด็ดใบที่มีสีเหลือง และใบที่เสียทิ้ง นำผักชีที่ได้ไปมัดมัดละ 1 กิโลกรัม และเอาไปวางผึ่งลมก่อนบรรจุเชิง สาเหตุที่ต้องผึ่งลมก่อน เพื่อให้ผักชีไม่เน่าละขณะขนส่งอันเนื่องมาจากน้ำแฉะเกินไป

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ ผักชีญี่ปุ่น
- ✓ ผักชีฝรั่ง
- ✓ ผักชีไทย
- ✓ ผักชีลาว

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดก่า 100 – 500 กรัม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกหรือกล่อง

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุกล่องโฟม น้ำหนัก 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุกล่องกระดาษ น้ำหนัก 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ของพลาสติกแล้วใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ของพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10 หรือ 25 ห่อ รวม น้ำหนัก 2 ก.ก. หรือ 5 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.43 ผักบุ้ง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักบุ้ง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักทอดยอด ก้างจร
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Morning Glory
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0507
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ผักบุ้ง เป็นพืชไม่จำน้ำและเป็นไม้ล้มลุก ใบมีลักษณะเป็นใบเดี่ยว ขอบใบเรียบ รูปใบคล้ายหอกเรียวยาว และมีคว้งเล็กน้อยปลายใบแหลม โคนใบมีลักษณะเป็นรูปหัวใจ ใบมีความยาวประมาณ 7-15 เซนติเมตร และก้านใบยาว 3-8 เซนติเมตร วิธีการเลือกซื้อผักบุ้งให้ได้คุณภาพดี คือ มีลำต้นอวบและมียอดติดอยู่ ไม่มีรากบริเวณข้อ ใบสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว มีแมลงกัดบ้างเล็กน้อย
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักบุ้ง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 20-25 วัน เมื่อมีความสูงประมาณ 30-35 เซนติเมตร ให้ถอนต้นผักบุ้งออกจากแปลงปลูกทั้งต้นและราก ควรรดน้ำก่อนถอนต้นผักบุ้งขึ้นมาจะถอนผักบุ้งได้สะดวก รากไม่ขาดมาก หลังจากนั้นล้างรากให้สะอาด เด็ดใบและแขนงที่โคนต้นออก นำมาผึ่งไว้ ไม่ควรไถกลางแดดผักบุ้งจะเหี่ยวเฉาได้ง่าย จัดเรียงต้นผักบุ้งเป็นมัดเตรียมบรรจุภาชนะ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ ผักบุ้งจีน
- ✓ ผักบุ้งไทย
- ✓ ผักบุ้งไทย (ผักบุ้งนา) - มัด (10 กำ)
- ✓ ผักบุ้งน้ำ - มัด (25 กำ)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดเป็นกำแล้ว
บรรจุใส่ถุงพลาสติกใส

- ✓ มัดกำ น้ำหนัก 100 หรือ 200 หรือ 1,000 กรัม
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดก้ำแล้วบรรจุ
ใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.44 ผักปลั่ง

ชื่อ (ภาษาไทย)

ผักปลั่ง

ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)

ผักบั้ง ผักบั้ง ผักปลั่งใหญ่ ผักปลั่งขาว
ผักปลั่งแดง ผักปรัง ผักปรังใหญ่
เตี้ยจั้น มั่งฉ่าง เหลาะซุย โปแดงฉ้าย
ลั่วซุย

ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)

Ceylon Spinach

ชื่อวิทยาศาสตร์

Basella alba L.

มาตรฐานทั่วไป

-

มาตรฐานบังคับ

-

กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559

VL 0503

ASEAN STANDARD

-



ข้อมูลทั่วไป

ผักปลั่ง เป็นพืชไม้เลื้อย ลำต้นกลมเป็นสี่เหลี่ยมหรือม่วงแดง อวบน้ำไม่มีขน ใบมีลักษณะเป็นมัน รูปร่างกลมหรือรูปไข่เรียงสลับกัน แผ่นใบอวบน้ำ
วิธีการเลือกซื้อผักปลั่งให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกดูยอดอ่อนและดอกที่สดใหม่ ใบไม่ใหญ่เกินไป มีรอยกัดแทะของหนอนแมลงบ้างเล็กน้อย

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักปลั่ง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 35-40 วัน เมื่อผักปลั่งมีลำต้นยาวประมาณ 20 เซนติเมตร จะเริ่มเตี้ยยอด โดยเวลาที่เหมาะสมคือในตอนเช้ามีด เพราะจะทำให้ได้ผักที่ อวบและสด และสามารถเก็บยอดดอกได้ทุกวัน ผักปลั่งมีคุณสมบัติคือเมื่อเตี้ยยอดจะทำให้แตกยอดมาก เมื่อเก็บแล้วนำมาล้างทำความสะอาดและมัดเป็นกำ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ ผักปลั่งขาว
- ✓ ผักปลั่งแดง
- ✓ ดอกผักปลั่งแดง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ มัดเป็นกำแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ มัดเป็นกำ น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 2, 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดกำแล้วบรรจุใส่กล่องโฟม

- ✓ มัดเป็นกำ น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องโฟม น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.45 ผักปวยเล้ง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ผักปวยเล้ง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักโขม
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Spinach
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Spinacia oleracea</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0502
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ผักปวยเล้ง เป็นพืชล้มลุก ใบกระจุกแบบกุหลาบซ้อน แผ่นใบรูปไข่ เป็นเหลี่ยม หรือรูปหัวใจ โคนใบเป็นพูกลมหรือ แผ่นใบเรียบ หรือย่น สีเขียวแก่หรือเขียวอ่อน ก้านใบยาว 6-12 เซนติเมตร โคนก้านสีเขียว ชมพู หรือแดงปนม่วง วิธีการเลือกซื้อผักปวยเล้งให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกลำต้นสีเขียวอ่อน มีใบใหญ่สีเขียวเข้ม ไม่ควรเลือกใบหนา สีเหลือง เพราะเป็นผักที่ใกล้เสียแล้ว
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักปวยเล้ง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 30-45 วัน ใช้มีดตัดต่ำกว่าดินเล็กน้อย และเก็บไว้ในที่ร่ม ปวยเล้งหลังการเก็บเกี่ยว ให้บรรจุใส่ภาชนะ แล้วลำเลียงไปยังแหล่งคัดบรรจุ การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวทุกขั้นตอนต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้เกิดบาดแผล หรือกระทบกระแทกชอกช้ำ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ ปวยเล้งไทย
- ✓ ปวยเล้งจีน
- ✓ ปวยเล้งแซ่แข็ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกมัดก้ำแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ มัดก้ำ น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ

- ✓ ปวยเล้งสดถูกมัดก้ำ น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องโฟม น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ ปวยเล้งแช่แข็งบรรจุใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 1 ก.ก. แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม จำนวน 10 หรือ 12 ชิ้น ต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.46 พริก

ชื่อ (ภาษาไทย)	พริก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ตบลิ้นขี้ก บักพริก
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chili
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Capsicum annuum</i> L..
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VO 0444
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 21 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	พริก เป็นได้ทั้งพืชล้มลุก ไม้พุ่มและไม่ยืนต้นขนาดเล็ก ขนาดของผลขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ของพริก ผลที่ยังไม่เจริญเติบโตที่ผลอ่อนมักจะมีสีเขียวเข้ม หลังจากนั้นก็เปลี่ยนเป็นสีแดงหรือสีเหลืองเมื่อผลสุก และในผลพริกแต่ละผลจะมีเมล็ด จำนวนมาก เรียงตัวกันแน่นบนส่วนของรกที่มีสีขาว วิธีการเลือกซื้อพริกให้ได้คุณภาพดี คือ ต้องเลือกพริกที่มีขั้วเขียวสด ไม่ดำคล้ำ ผิวเปลือกพริกเต่งตึงไม่เหี่ยว หรือช้ำเน่า
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

พริก ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 90-100 วัน การเก็บรักษาพริกให้คงสภาพสดอยู่ได้ ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ พบว่าอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะเก็บพริกให้คงความสดอยู่ได้นานถึง 40 วัน และอุณหภูมิ 8-10 องศาเซลเซียส จะเก็บพริกสดไว้ได้นาน 8-10 วัน หากผลผลิตมีมากเกินไป สามารถทำพริกตากแห้งเก็บไว้จำหน่ายได้อีกทาง พริกที่จะนำมาตากแห้งต้องเก็บผลแก่จัด มีสีแดง ถ้าเก็บมาแล้วมีบางผลที่ยังไม่แก่ควรนำมาสุ่มไว้ในเชิงประมาณ 2 คิน เพื่อบ่มให้ผลสุกแดง แล้วจึงนำออกตากแดดให้แห้งสนิท ควรเลือกผลที่เน่าออกทิ้งอยู่เสมอ และอย่าให้พริกที่ต้องการทำพริกแห้งถูกฝน จะทำให้เกิดโรครา และ ในบางพื้นที่นิยมเอาพริกมาย่างไฟ โดยการย่างพริกไว้บนแผงหรือตะแกรงแล้วสุ่มไฟข้างล่าง คอยกลับพริกให้แห้งทั่วกัน จะทำให้พริกแห้งเร็วขึ้น เก็บไว้ได้นานไม่เสียหาย

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ พริกกระหิ้วยิง
- ✓ พริกชี้หนูเขียว/พริกชี้หนูแดง (จินดา)
- ✓ พริกชี้หนูเขียว/ซูเปอร์ฮ็อต
- ✓ พริกชี้หนูแดง (ซูเปอร์ฮ็อต)
- ✓ พริกชี้หนูคลองท่อ
- ✓ พริกชี้หนูจินดาแห้ง (เด็ด)/ (ไม่เด็ด)
- ✓ พริกชี้หนุยอดสน/ยอดสนแห้ง
- ✓ พริกชี้หนูสวนเล็ก/พริกชี้หนูสวนใหญ่
- ✓ พริกจินดาเขียว/พริกจินดาแดง
- ✓ พริกชี้ฟ้า/พริกชี้ฟ้าเขียว
- ✓ พริกชี้ฟ้าเขียว (สดดำ)
- ✓ พริกชี้ฟ้าแดง (สดแดง)
- ✓ พริกแดงตุ้มพม่าแห้ง
- ✓ พริกแดงเม็ดใหญ่แห้ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุลงในถุงพลาสติก น้ำหนัก 1, 2, 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในช่องพลาสติกแบบมีรูเล็กที่ระบายอากาศหรือถาดพลาสติก แล้วบรรจุลงกล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุลงในช่องหรือถาดพลาสติก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุลงในกล่องจำนวน 20 หรือ 50 แพ็ค รวมน้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Length of fruit (cm)	
	C.annuum L.	C.frutescens L.
1	>16	>3
2	>12-16	>1-3
3	>8-12	0.5-1
4	< 8	-

1.47 พริกไทย

ชื่อ (ภาษาไทย)	พริกไทย
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	พริกน้อย พริกขี้นก พริกไทยดำ พริกไทยล่อน
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pepper, Piper
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Piper nigrum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	HS 0790
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	พริกไทย เป็นพืชไม้เลื้อย ลักษณะของลำต้นเป็นข้อๆ ลักษณะใบจะมีสีเขียวสด ใบใหญ่คล้ายใบโพ ดอกของพริกไทยจะมีขนาดเล็ก จะออกช่อตามข้อเป็นพวง เมล็ดจะมีลักษณะกลมติดกันเป็นพวง วิธีการเลือกซื้อพริกไทยให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่มีเมล็ดติดกันกับชั้วเป็นพวง สีเขียวสด ไม่มีเมล็ดสีอื่นและไม่มีรา
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

พริกไทย ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 3-4 เดือน ส่วนพริกไทยที่เก็บเกี่ยวสำหรับส่งโรงงานทำพริกไทยดอง เก็บเกี่ยวหลังติดผล 4-5 เดือน ส่วนพริกไทยสำหรับทำพริกไทยดำ เก็บเกี่ยวเมื่อพริกไทยยังเขียวอยู่ หลังติดผล 6-8 เดือน และพริกไทยสำหรับทำพริกไทยขาว เก็บเมื่อผลเริ่มสุกเป็นสีแดง หลังติดผล 6-8 เดือน นำพริกไทยมากองรวมบนลานที่มีการรองพื้นสะอาดบ่มไว้ประมาณ 3 วัน แยกผลพริกไทยออกจากก้าน โดยใช้เครื่องนำโปร่นด้วยเครื่องแยก ตากแดดจนแห้งสนิท

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ พริกไทยสด (เขียว)
- ✓ พริกไทยแห้ง (ขาว/ดำ/แดง)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 2 หรือ 5 ก.ก.

- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงกระสอบ หรือ ถูกบรรจุใส่ถุงอลูมิเนียมและปิดผนึกแบบสุญญากาศแล้วใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

- ✓ บรรจุใส่ถุงอลูมิเนียมและปิดผนึกแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 0.5 หรือ 1 ก.ก. แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.48 พริกหวาน

ชื่อ (ภาษาไทย)	พริกหวาน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	พริกยักษ์
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sweet Peppers
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Capsicum annuum</i> var.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VO 0445
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 24 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	พริกหวาน เป็นพืชข้ามปี แต่นิยมปลูกเป็นพืชฤดูเดียว มีรูปทรงเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมหรือกลม ยาว เนื้อหนา มีหลายสีทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม และสีช็อคโกแลต มีรสชาติหวาน ไม่เผ็ด ผลมีรูปทรง ขนาด ความหนาของเปลือกแตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ วิธีการเลือกซื้อพริกหวานให้ได้คุณภาพดี คือ ดูสีผิวสดมัน ผิวเปลือกเต่งตึง ไม่มีรอยเน่าหรือรอยขีดของแมลง ขั้วสดเขียวไม่หลุดออกจากผล ไม่มีรา
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

พริกหวาน ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 70–130 วัน ผลผลิตผิวเรียบ และแห้ง เริ่มมีสีได้มากกว่า 70-80 % ใช้กรรไกรตัดตรงขั้ว การลดความร้อนที่สะสมอยู่ในผลก่อนระยะเวลาเก็บเกี่ยว โดยรักษาอุณหภูมิของผลให้อยู่ระหว่าง 9–10 องศาเซลเซียส การลดอุณหภูมิเฉียบพลันโดยใช้ forced air cooling หรือ hydrocooling หรือ vacuum cooling จะช่วยยืดระยะเวลาการเก็บรักษา แต่หลังจาก hydrocooling ควรใช้พัดลมเป่าให้แห้งเร็วที่สุด เพื่อป้องกันการเข้าทำลายของโรคผลเน่า การเคลือบผิวจะช่วยลดการคายน้ำ ป้องกันผลเหี่ยวและป้องกันการเกิดแผล ระหว่างการขนส่ง การห่อผลด้วย moisture – retentive films เช่น perforated polyethylene ช่วยให้เก็บรักษาได้นานกว่าปกติ 1 อาทิตย์ ผลพริกหวานไม่ทนทานต่อสภาพอุณหภูมิต่ำ ไม่ควรเก็บรักษาต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาอยู่ระหว่าง 8–9 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ พริกหวานสีเขียว
- ✓ พริกหวานสีแดง
- ✓ พริกหวานสีเหลือง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
ถูกบรรจุลงในกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 200 กรัม
- ✓ บรรจุกล่องกระดาษ น้ำหนัก 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุกล่องกระดาษ น้ำหนัก 20 ก.ก.

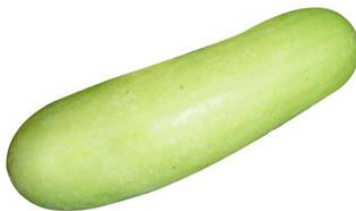
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (g)
1	>240
2	>200-240
3	>160-200
4	>120-160
5	90-120

1.49 ฟักเขียว

ชื่อ (ภาษาไทย)	ฟักเขียว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	บั๊กฟัก แฟง ฟักแฟง ฟักหอม ชี พริ้ว ตังกาย ตีหมือ ลูเค้สำ หลู่ ชะ มะฟักหอม ฟักขี้หนู ฟักจิง มะฟักขม
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Wax gourd / winter melon
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0434
ASEAN STANDARD	-



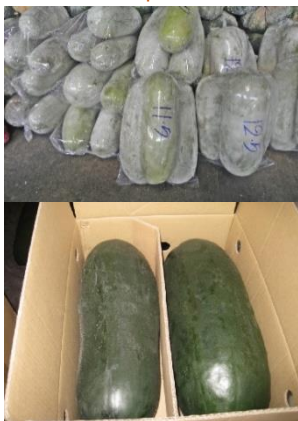
ข้อมูลทั่วไป	ฟักเขียว เป็นพืชไม้เลื้อยอายุสั้น ผลมีลักษณะเป็นรูปรียาวกว้างประมาณ 20–30 เซนติเมตร ยาว 30–60 เซนติเมตร เปลือกแข็งสีเขียวเนื้อในสีขาว เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ มีเมล็ดอยู่ภายในจำนวนมากสีขาวออกเหลือง วิธีการเลือกซื้อฟักเขียวให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกฟักเขียวที่มีเนื้อแข็ง เพราะจะมีรสหวานและกรอบ ลักษณะภายในของฟักเขียวควรจะมีขอบของเนื้อเป็นสีเขียวเข้มแล้วค่อย ๆ จางเป็นสีขาวจนถึงตรงกลาง ฟักเขียวสามารถเก็บรักษาได้นานเป็นเดือนหรือค่อนข้างโดยวิธีเคลือบแว็กซ์หรือขี้ผึ้งเคลือบภายนอก
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ฟักเขียว ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 75–120 วัน สังเกตโช่ที่ผิวของผลจะมีสีขาว ไม่ต้องล้างน้ำ สามารถเก็บอุณหภูมิห้องทั่วไปได้ หรือเก็บแช่เย็นในอุณหภูมิ 10-15 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ฟักแก่
- ✓ ฟักอ่อน
- ✓ ฟักเขียวอ่อน
- ✓ ฟักข้าว
- ✓ ฟักเขียวแก่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 ถึง 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ให้ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกหรือฟองน้ำของแต่ละผล แล้วบรรจุลงกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุลงกล่อง น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.50 ฟักทอง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ฟักทอง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หมากอี มะฟักแก้ว ฟักแก้ว มะน้ำแก้ว หมักอ้อ หมาก ฟักเหลือง น้ำเต้า ภาคใต้
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pumpkins, Kabocha
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne;
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0429
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 27 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	ฟักทอง เป็นพืชล้มลุก ผลมีรูปร่างและขนาดแตกต่างกันตามสายพันธุ์ อาจมีรูปร่างกลมจนถึงค่อนข้างแป้น ผิวผลเป็นตุ่มนูนและหยักเป็นร่อง เนื้อในผลมีสีเหลืองจนถึงเหลืองอมส้ม เหลืองอมเขียว เมล็ดมีจำนวนมาก รูปร่างคล้ายรูปไข่แบน วิธีการเลือกซื้อฟักทองให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกลูกที่มีน้ำหนักมาก ผิวเปลือกขรุขระ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ฟักทอง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 45-180 วัน (แล้วแต่สายพันธุ์) นำผลที่เก็บได้มาวางพักในพื้นที่ปิด มีอากาศถ่ายเท ไม่เปียกชื้น เพราะจะทำให้เกิดการเน่าเสียได้

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (Kg)
1	>5
2	>4-5
3	>3-4
4	>2-3
5	>1.5-2.0
6	>1.0-1.5
7	>0.5-1.0
8	0.2-0.5

พันธุ์

- ✓ ฟักทองเกษตร ทองอำไพ – เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ฟักทองเกษตร ศรีเมือง – เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ฟักทองเกษตร ศิลาทอง – เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ฟักทองเกษตรลาย – เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ฟักทองคางคก – เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ฟักทองญี่ปุ่น

* ขนาดฟักทอง เบอร์เล็ก น้ำหนัก <2 ก.ก./ลูก เบอร์กลาง น้ำหนักระหว่าง 2-4 ก.ก./ลูก เบอร์ใหญ่ น้ำหนัก >4 ก.ก./ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตระกร้าหรือกล่องกระดาษ ขยาราคาขายส่งจำนวนอย่างน้อย 10 ลูก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตระกร้า น้ำหนัก 10-25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยตาข่ายโฟมหรือห่อด้วยฟิล์มพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 4 หรือ 6 หรือ 9 หรือ 12 ลูก/กล่อง น้ำหนักประมาณ 4 ถึง 15 ก.ก./กล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.51 มะเขือเจ้าพระยา

ชื่อ (ภาษาไทย)

มะเขือเจ้าพระยา

ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)

มะเขือเปราะ มะเขือขี้คำ มะเขือคางกบ มะเขือจาน มะเขือแจ้ มะเขือแฉดิน มะเขือดำ มะเขือหิน มะเขือขื่น มะเขือเสวย เขือพา เขือหิน มังคอก หวงก้วย เขียว หวงสุ่ยเขี้ยว

ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)

Thai eggplant

ชื่อวิทยาศาสตร์

Solanum undatum Lam.

มาตรฐานทั่วไป

-

มาตรฐานบังคับ

-

กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559

VO 2714

ASEAN STANDARD

-



ข้อมูลทั่วไป

มะเขือ เป็นพืชพุ่ม ผลมีรูปร่างกลมแบนหรือรูปไข่ อาจมีสีขาว เขียว เหลือง ม่วง ขึ้นอยู่กับพันธุ์ ผลเมื่อแก่มีสีเหลือง เนื้อในผลสีเขียวเป็นเมือก มีรสขม วิธีการเลือกซื้อมะเขือให้ได้คุณภาพดี คือ ดูที่ขั้วให้ราบติดไปกับผล ผลมีสีเขียวปนขาว ผิวดูมันและสด ไม่มีรอยขีดข่วนหรือแมลง น้ำหนักมาก

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะเขือเจ้าพระยา ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 60-85 วัน ควรบรรจุใส่ถุงพลาสติกสำหรับผัก-ผลไม้ เก็บในอุณหภูมิ 5-10 องศาเซลเซียส เพื่อเพิ่มระยะความสดของมะเขือเจ้าพระยา หากแช่เย็นในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส มะเขือเจ้าพระยาจะเกิดอาการสันทันหนาว ผลเหี่ยวแห้งและมีรอยขีด

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ มะเขือเจ้าพระยา

บรรจุภัณฑ์

สำหรับค้าส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือกล่องกระดาษ หรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 3 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ บรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.52 มะเขือเทศ

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะเขือเทศ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	บะเขือส้ม มะเขือส้ม ตะกั่วชี ตรอบ น้ำเนอ ตรอบ ฮวงเกีย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Tomato
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.;
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VO 0448
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะเขือเทศ เป็นพืชล้มลุก ผลมีรูปร่างและสีแตกต่างกัน ขนาดเล็กประมาณ 3 เซนติเมตรจนถึงใหญ่ประมาณ 10 เซนติเมตร รูปร่างมีทั้งกลม กลมแบน หรือกลมรี ผิวบางเป็นมัน ผลดิบมีสีเขียวหรือเขียวอมเทา เมื่อสุกจะมีสีเหลือง สีส้ม หรือสีแดง เนื้อภายในฉ่ำด้วยน้ำรสเปรี้ยว มีเมล็ดเป็นจำนวนมาก เมล็ด รูปไข่สีน้ำตาลอ่อนและแบน วิธีการเลือกซื้อมะเขือเทศให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่ขั้วยังมีสีเขียวปรากฏให้เห็นอยู่บ้างนิดหน่อย ผิวเต่งตึง ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ผลของมะเขือเทศจะต้องอ่อนและสั่นเป็นมัน มะเขือเทศที่ร่อยที่สุดเมล็ดข้างในจะเป็นสีเหลืองไหม้ เนื้อเป็นสีแดง เนื้อเป็นทราย และจะต้องมีน้ำเยอะ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะเขือเทศ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 4-5 เดือน ต้องเก็บในระยะที่ไม่แก่จัด และให้ขั้วผลติดมาด้วย เพื่อพอส่งขายผลจะสุกพอดี ส่วนการเก็บเกี่ยวมะเขือเทศส่งโรงงานอุตสาหกรรม ต้องเก็บในระยะผลสุกเป็นสีแดง และเก็บแบบไม่ให้ขั้วผลติดมากับผล ผลมะเขือเทศที่ยังไม่สุกดี รักษาที่อุณหภูมิ 18-22 องศาเซลเซียส ส่วนผลที่แก่ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13-15 องศาเซลเซียส ได้นาน 4-7 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะเขือเทศเชอร์รี่
- ✓ มะเขือเทศเนื้อ
- ✓ มะเขือเทศท้อเขียว
- ✓ มะเขือเทศผลใหญ่
- ✓ มะเขือเทศท้อแดง
- ✓ มะเขือเทศราชินี
- ✓ มะเขือเทศท้อแดงปนเขียว
- ✓ มะเขือเทศเรดฮันนี่
- ✓ มะเขือเทศโหมส
- ✓ มะเขือเทศสีดำ

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตระกร้า และมีชั้นรองเป็นกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.53 มะเขือพวง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะเขือพวง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะเขือพวง มะแคว้งกุลา หมากแข้ง มะเขือละคร เขื่อน้อย เขือพวง ลูกแวง เขือเทศ มะแวงช้าง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pea eggplant
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Solanum torvum</i> Sw.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VO 2712
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะเขือพวง เป็นพืชพุ่มเตี้ย ผลออกเป็นพวง รูปร่างกลม ผิวเรียบ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 ซม. ผลอ่อนสีเขียว เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองส้ม ภายในมีเมล็ดเล็กๆ จำนวนมาก เมล็ดมีลักษณะกลมแบนสีขาวเมื่อแก่เป็นสีน้ำตาล วิธีการเลือกซื้อมะเขือพวงให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกผลที่สดไม่เหี่ยว หากยังติดกับก้านอยู่ยิ่งดี และก้านยังเขียวสดอยู่
--------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะเขือพวง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 80-90 วัน ควรบรรจุใส่ถุงพลาสติกสำหรับผัก-ผลไม้ เก็บในอุณหภูมิระหว่าง 5-10 องศาเซลเซียส เพื่อเพิ่มระยะความสดของมะเขือพวง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ มะเขือพวง (เด็ด)
- ✓ มะเขือพวง (ไม่เด็ด)
- ✓ มะเขือพวง เด็ดชำ

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือบรรจุใส่ตระกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 กรัม
- ✓ บรรจุใส่ตระกร้า น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ในภาดโฟม และห่อด้วยฟิล์มหรือใส่ถุงพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ภาดโฟมและห่อด้วยฟิล์มหรือใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 100 หรือ 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 3 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.54 มะเขือม่วง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะเขือม่วง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะเขือกะโกแพง มะเขือจาน มะเขือจาวมะพร้าว มะเขือหำม้า มะเขือขังคม
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Eggplant
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Solanum melongena</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VO 2711
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 26 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	มะเขือม่วง เป็นพืชล้มลุก ผลมีลักษณะรียาวทรงหยดน้ำ ผิวผลเรียบเป็นสีม่วง ขนาดของผลขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ ลักษณะของผลอาจจะเป็นรูปไข่หรือรียาว สีผลอาจจะมีสีเขียวหรือหลายสี โดยอาจจะมีสีขาว เหลือง เขียว แดงม่วง หรือดำ ส่วนภายในผลจะมีเมล็ดจำนวนมาก เมล็ดมีขนาดเล็กและเป็นสีน้ำตาล วิธีการเลือกซื้อมะเขือม่วงให้ได้คุณภาพดี คือ ผิวของมะเขือจะต้องเป็นมันเงา ขั้วมีสีเขียวสดใหม่และติดอยู่กับผล สีมัวสม่ำเสมอ ไม่มีรูหรือรอยไขของหนอนหรือแมลง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะเขือม่วง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 50-60 วัน เก็บเกี่ยวโดยใช้กรรไกรตัดก้านผล และไม่ควรตัดขั้วผลเป็นรูปปากฉลาม กำจัดผลที่มีตำหนิจากโรคและแมลงทิ้งไปและจัดชั้นคุณภาพตามกำหนด บรรจุลงในตะกร้าพลาสติกที่มีกระดาดขาวรองพื้น เตรียมส่งสู่ตลาด ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 7-10 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้นาน 1 สัปดาห์ สามารถเคลือบแว็กซ์เพื่อลดการสูญเสีย

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ มะเขือม่วง
- ✓ มะเขือม่วงก้านเขียว

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 กก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ของพลาสติกหรือห่อด้วยฟิล์มแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่ของพลาสติกหรือห่อด้วยฟิล์มแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 7 หรือ 10 กก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (g)	Size Code	Weight (g)
1	>300	5	>100-150
2	>250-300	6	>50-100
3	>200-250	7	30-50
4	>150-200	-	-

1.55 มะนาว

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะนาว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	โกเรียนมะนาว ปะนองเกล ปะโหมงกล ยาน มะนอเกล มะน้ำดเล มะลิว ส้มมะนาว สีมานีปีห์ หมากฟ้า
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Lime
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FC 0205
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะนาว เป็นพืชยืนต้นขนาดเล็ก ผลมีลักษณะคล้ายรูปไข่ หรือค่อนข้างกลม มีตุ่มเล็กๆ ที่ปลายผล ผิวผลขรุขระมีต่อมน้ำมัน เมื่อสุกจะมีสีเหลือง เนื้อข้างในมีลักษณะเป็นกลีบหลายกลีบบรรจุถุงเยื่อ บางๆ ขนาดเล็กจำนวนมากฉ่ำน้ำ มีสีเหลืองอ่อน รสเปรี้ยว มีเมล็ดขนาดเล็กคล้ายรูปไข่หัวและท้ายแหลม เนื้อในเมล็ดสีขาว วิธีการเลือกซื้อมะนาวให้ได้คุณภาพดี คือ มีเปลือกบาง ผิวเรียบไม่เหี่ยว กดต้องนุ่ม หากแข็งจะไม่ฉ่ำน้ำ เลือกผิวสีเขียวอมเหลือง ลูกประมาณเส้นผ่าศูนย์กลางหนึ่งนิ้ว
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะนาว ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 3 ปีขึ้นไป วิธีการเก็บรักษามะนาวให้ไว้ได้นาน ต้องคัดผลมะนาวเสียก่อน โดยเลือกเอาผลมะนาวที่แก่พอเหมาะ มีสีเขียวจัด ไม่มีสีเหลืองปน ไม่มีรอยขีดหรือเน่า และควรมีขั้วผลติดอยู่ด้วย จากนั้นนำมาล้างทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาล้างเชื้อ เช่น คลอโรกซ์ ผสมน้ำในอัตรา 1 ต่อ 15 ส่วน แช่ผลมะนาวไว้นานประมาณ 5 นาที แล้วนำผลมะนาวมาผึ่งลมบนตะแกรง เพื่อให้สะเด็ดน้ำ แล้วจึงทำการคัดขนาดและบรรจุเชิงหรือภาชนะบรรจุอื่นๆ ตามที่ตลาดต้องการ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด

- ✓ มะนาว (ราคาไร่ - สวน) กระสอบ 400 ลูก
- ✓ มะนาว (ราคาไร่ - สวน) กระสอบ 500 ลูก
- ✓ มะนาว (ราคาไร่ - สวน) กระสอบ 600 ลูก
- ✓ มะนาวเบอร์เล็ก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 3.5-4.3 ซม.
- ✓ มะนาวเบอร์กลาง ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 4.3-4.5 ซม.
- ✓ มะนาวเบอร์ใหญ่ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 4.5 ซม.

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกแบบมีรูเล็กระบายอากาศ หรือกล่องกระดาษ หรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.56 มะระ

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะระ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ผักไห่ มะไห่ มะนอย มะห่วย ผักไซ สุพะซู สุพะเด มะร่อยรู ผักเหย ผักไห่ ระ ผักสะไล ผักไล่ โกควยเกียะ ไควกวย มะระเล็ก มะระขึ้นก
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Bitter melon, Bitter Gourd
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Momordica charantia</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0421
ASEAN STANDARD	-



<u>ข้อมูลทั่วไป</u>	มะระ เป็นพืชไม้เถา รูปทรงกระบอกยาว สีเขียวอ่อน ผิวขรุขระ ผลโต ยาวประมาณ 15-30 เซนติเมตร รสขมน้อย เนื้อหนา วิธีการเลือกซื้อมะระให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่สีเขียวอ่อนๆ ร่องกว้างๆ ใหญ่ๆ ผิวไม่ขำ ไม่มีรูหรือรอยไขของหนอนหรือแมลง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะระ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 40-50 วัน นำไปล้างน้ำให้สะอาดและบรรจุใส่ถุงพลาสติกสำหรับเก็บแช่ผัก-ผลไม้ ควรเก็บในอุณหภูมิระหว่าง 10-13 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะระขึ้นก
- ✓ มะระจีน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยกระดาษหรือฟิล์มแบบแยกชิ้น แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ ห่อด้วยกระดาษหรือฟิล์มแบบแยกชิ้น แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 7 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.57 มะรุม

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะรุม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กาเน้งแดง ผักเนื้อไก่ ผักอีฮิม ผักอีฮุม มะค้อนก้อม เส่ช้อยะ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Moringa
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Moringa oleifera</i> Lam.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 2811
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะรุม เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ผลเป็นฝักทรงกระบอก ยาว 40-50 เซนติเมตร ฝักมีรอยคอด ตามแนวเมล็ด และมีสันตามยาว 9 สัน เปลือกฝักหนา ปลายฝักแหลม ฝักแห้งแตกออกเป็น 3 ซีก เมล็ดกลม มีปีก 3 ปีก มีเมล็ดจำนวนมาก วิธีการเลือกซื้อมะรุมให้ได้คุณภาพดี คือ มีสีเขียวสด ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีรอยหักกลาง ปลายไม่ดำ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะรุม ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 4 เดือน นำไปล้างน้ำให้สะอาดและบรรจุใส่ถุงพลาสติกสำหรับเก็บแช่ตู้เย็น ไม่ควรเก็บในอุณหภูมิระหว่าง 10-15 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ มะรุม

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกมัดก้ำและบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ มัดก้ำ น้ำหนัก 500 หรือ 1,000 กรัม
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 3 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 500 หรือ 1,000 ก. แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.58 มันฝรั่ง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มันฝรั่ง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มันเทศ มันอาลู มันอีลู
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Potato
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Solanum tuberosum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0589
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มันฝรั่ง เป็นพืชบริเวณเขตร้อน ลักษณะหัวของมันฝรั่งจะมีตั้งแต่รูปร่างกลมถึงกลมรี และรูปร่างยาว มีผิวสีเทา เหลือง ส้มแดง หรือสีม่วง หากกลบดินไม่ดีปล่อยให้ผิวที่หัวมันฝรั่งถูกแสงแดดระยะหนึ่ง หัวจะเปลี่ยนเป็นสีเขียว เนื้อในของหัวมันฝรั่งจะมีสีขาว เหลือง แดง และสีม่วง (แล้วแต่สายพันธุ์) วิธีการเลือกซื้อมันฝรั่งให้ได้คุณภาพดี คือ ไม่มีรากงอกออกมาจากหัว เปลือกสีน้ำตาลอ่อน เนื้อแข็ง ไม่มีรอยแผลเน่าสีดำ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มันฝรั่ง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 100-120 วัน ต้นมันฝรั่งที่แก่ใบจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ลำต้นจะล้มเอนราบไปกับพื้นดิน ควรขุดมันฝรั่งเมื่อแก่จัดเต็มที่เมื่อลำต้นและใบเริ่มแห้งตายเท่านั้น ในการเก็บเกี่ยวมันฝรั่งเพื่อให้มีคุณภาพดี ไม่ควรเก็บเกี่ยวมันฝรั่งขณะที่มีฝนตก จะทำให้มันฝรั่งเปียกชื้น เมื่อนำไปเก็บรักษาจะทำให้เน่าเสียง่าย และไม่ควรทิ้งหัวมันฝรั่งที่ขุดแล้วไว้กลางแจ้งถูกแสงแดดนานเกินไปหัวมันฝรั่งจะได้รับความร้อนมากเกินไป อาจจะทำให้เนื่อมันฝรั่งมีสีน้ำตาลคล้ำ ควรระมัดระวังในการขนย้ายหัวมันฝรั่งออกจากแปลง มิให้กระทบกระเทือนเสียดสีกันมากเกินไป ผึ่งหัวมันฝรั่งก่อนนำเข้าโรงเก็บ โดยผึ่งในที่ร่มที่ระบายอากาศได้ดี คัดแยกหัวที่เป็นแผล หรือเป็นโรคเน่า หัวรูปร่างผิดปกติและหัวสีเขียวทิ้งไป แล้วทำการคัดขนาดของหัวมันฝรั่งตามเกรดที่ตลาดหรือโรงงานแปรรูปต้องการ อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษา 2-4 องศาเซลเซียส โดยเก็บไว้ในห้องที่มีมืดและเย็น เช่น ชันใต้ดินหรือห้องเก็บของใต้ดิน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ มันฝรั่ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือถุงตาข่าย หรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุถุงพลาสติก น้ำหนัก 7 - 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุถุงตาข่าย น้ำหนัก 10 - 25 ก.ก.
- ✓ บรรจุกล่อง น้ำหนัก 7 - 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.59 มะกรูด

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะกรูด
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะขุน มะขุด มะหุด ส้มกรูด ส้มมั่วผี ไกรยเซียต มะขู
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Kaffir lime
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Citrus hystrix</i> DC.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FC 2206
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะกรูด เป็นพืชในสกุลส้ม (Citrus) เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก เป็นไม้เนื้อแข็ง ลำต้นและกิ่งมีหนามยาวเล็กน้อย มีผลสีเขียวเข้มคล้ายมะนาว ผิวเปลือกนอกขรุขระ ขั้วหัวท้ายของผลเป็นจุก ผลอ่อนมีเป็นสีเขียวแก่ เมื่อผลสุกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองสด พันธุ์ที่มีผลเล็ก ผิวจะขรุขระน้อยกว่าและไม่มีจุกที่ขั้ว ภายในมีเมล็ดจำนวนมาก วิธีการเลือกซื้อมะกรูดให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกลูกแก่ๆ โตๆ ผิวสดดี มีสีเขียวเข้ม ไม่มีแผลที่ผิว
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะกรูด ควรเก็บเกี่ยวหลังปลูกอย่างน้อย 3-4 ปีขึ้นไป โดยเก็บผลมะกรูดที่ไม่มีโรคและแมลงทำลาย เก็บในช่วงที่มีความชื้นต่ำ และอุณหภูมิไม่สูงเกินไป หลังจากนั้นนำมาล้างให้สะอาด เพื่อเตรียมส่งขายต่อไป

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ลูกมะกรูด

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกแบบมีรูเล็กระบายอากาศ หรือ
กล่องกระดาษ หรือถาดกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถาดกระสอบ น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.60 หน่อไม้ฝรั่ง

ชื่อ (ภาษาไทย)	หน่อไม้ฝรั่ง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Asparagus
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Asparagus officinalis</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VS 0621
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	หน่อไม้ฝรั่ง เป็นพืชที่มีลำต้นอ่อนที่อยู่ใต้ดินมีเนื้อนุ่ม แต่เมื่อเจริญโผล่พ้นดินมีลักษณะแข็งมีใบเล็ก ผอมเรียวยาวคล้ายเข็ม ซึ่งเกิดจากส่วนของลำต้น ใบจริงลดรูปลงเป็นใบเกล็ดรูปสามเหลี่ยมสีน้ำตาล ลำต้นคล้ายใบ (cladode) เจริญออกมาจากซอกของใบเกล็ด 3-6 ใบ สีเขียวมีลักษณะคล้ายเข็ม เรียงกันเป็นรูปทรงกระบอก ยาว 1-2 เซนติเมตร วิธีการเลือกซื้อหน่อไม้ฝรั่งให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกหน่อที่ตรง ไม่โค้งงอ หน่อยังอ่อน สด ไม่มีโรคแมลง หรือรอยชำ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

หน่อไม้ฝรั่ง ควรเก็บเกี่ยวหลังปลูกไปแล้ว 4-6 เดือน ตัดหน่อแล้วต้องนำหน่อไม้ฝรั่งเข้าร่มทันที นำไปล้างน้ำสะอาดเพื่อชำระเอาดินและสิ่งสกปรกออก สะเด็ดน้ำให้แห้ง และตัดให้ได้ความยาวตามมาตรฐานการรับซื้อ (นิยมขนาด 25 ซม.) ต้องทำการขนส่งออกสู่ตลาดหรือผู้รับซื้อให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้ หากขนส่งเป็นระยะทางไกล ควรมีการลดความร้อนให้หน่อไม้ฝรั่งโดยการใช้น้ำแข็งปนโรยสลับกับหน่อไม้ฝรั่งเป็นชั้นๆ ในภาชนะบรรจุ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ หน่อไม้ฝรั่งเขียว
- ✓ หน่อไม้ฝรั่งขาว

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกมัดก้านและบรรจุลงในถุงพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องโฟมหรือกล่องกระดาษ

- ✓ มัดก้าน น้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1,000 กรัม
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 หรือ 3 หรือ 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุในกล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.61 หอมแดง

ชื่อ (ภาษาไทย)	หอมแดง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หอม หอมเล็ก หอมไทย หอมหัว หอมบัว ปะเข้ซ่า ปะเข้กอก ตังซัง ซัง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Shallot
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i> G.Don
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VA 0388
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 14 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	หอมแดง เป็นพืชล้มลุก มีหัวใต้ดิน เกิดจากใบเกิร์ต เรียงซ้อนกันเป็นรูปทรงกลมหรือรูปไข่กว้าง 1-3.5 ซม ยาว 1.5-4 ซม. มีหลายหัวเกาะกลุ่มด้วยกัน เปลือกหุ้มสีม่วงหรือสีน้ำตาล วิธีการเลือกซื้อหอมแดงให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกเปลือกที่มีสีม่วงอมชมพูเข้ม เปลือกแข็งและแห้ง ไม่เน่า หรือขึ้นเกินไป หัวมีขนาดประมาณหัวแม่มือ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

หอมแดง ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 70-110 วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์และฤดูกาลในการปลูกด้วย หากปลูกในฤดูฝนซึ่งเป็นนอกฤดูการปลูก จะสามารถเก็บเกี่ยวหอมแดงได้เมื่อมีอายุได้ 45 วัน โดยให้สังเกตว่าสีของใบเขียวจางลงและเหลืองหรือไม่ ถ้าเป็นเช่นนั้นก็หมายความว่าหอมนั้นแก่พอที่จะทำการเก็บเกี่ยวได้แล้ว และในการจัดการหลังเก็บเกี่ยวนั้นให้ทำเช่นเดียวกับการปลูกหอมหัวใหญ่หรือกระเทียม หากต้องการเก็บหอมไว้ใช้ในการเพาะพันธุ์ ก็จะต้องเลือกหัวที่มีความแข็งแรง ไม่มีโรคและแมลง ซึ่งควรเก็บเกี่ยวตอนแก่และจัดแยกส่วนเก็บไว้ทำพันธุ์ออกมาต่างหากจากส่วนที่นำไปขาย หลังจากนั้นให้นำไปผึ่งให้แห้ง แล้วจึงมัดพายเป็นมัดๆ เชื้อราในอัตราที่เจอจางแล้วนำไปผึ่งให้แห้งอีกครั้ง เก็บไว้ในที่เย็นและแห้ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ หอมแดง
- ✓ หอมแดงไม่ตัดทวดพริกแดงตุ้มพม่าแห้ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
บรรจุลงถุงกระสอบตาข่าย

- ✓ บรรจุกระสอบพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 หรือ 20 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Diameter of bulb (mm)
1	>30
2	25-<30
3	20-<25
4	10-<20

1.62 หอมหัวใหญ่

ชื่อ (ภาษาไทย)	หอมหัวใหญ่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หอมฝรั่ง, หัวหอม, หัวหอมใหญ่ และ หอมหัว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Onion
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Allium cepa</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.1510-2551
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VA 0385
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 23 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	หอมหัวใหญ่ เป็นพืชล้มลุก มีหัวใต้ดิน ลักษณะกลมป้อม มีเปลือกนอกบางๆ หุ้มอยู่ด้านนอก เปลือกมีสีม่วงปนแดงแต่เมื่อแห้งแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลภายในมีกลีบสีขาวหุ้มซ้อนกันอยู่เป็นชั้นๆ วิธีการเลือกซื้อหอมหัวใหญ่ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกหัวแน่น ๆ เปลือกแข็ง เปลือกไม่มีตำหนิ ไม่มีรา หรือรอยช้ำ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

หอมหัวใหญ่ ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 110–130 วัน เมื่อเก็บเกี่ยวแล้ว ควรผึ่งตากแดดในแปลงให้แห้งดีเสียก่อน จึงจะเอาเข้าเก็บในยุ้ง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง



บรรจุภัณฑ์

ชนิด

- ✓ หอมหัวใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ บรรจุลงถุงกระสอบตาข่าย

- ✓ บรรจุกระสอบพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 หรือ 20 กก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

1.63 หัวผักกาด

หชื่อ (ภาษาไทย)

หัวผักกาด

ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)

ไชเท้า หัวผักกาดขาว ผักกาดจีน ผักขี้หูด ผักเป็กหัว ไหล่อก จีซัง

ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)

White Radish

ชื่อวิทยาศาสตร์

Raphanus sativus var. *sativus*

มาตรฐานทั่วไป

-

มาตรฐานบังคับ

-

กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559

VR 0494

ASEAN STANDARD

-



ข้อมูลทั่วไป

หัวผักกาด เป็นพืชบริเวณหัว มีลักษณะทรงกลมรูปทรงกระบอก หรือ รูปกรวยยาว หรือรูปทรงอื่นๆ ตามสายพันธุ์ หัวมีสีขาวจนถึงสีแดง เป็นส่วนที่นำมาประกอบอาหาร ส่วนปลายของรากหรือหัวมีรากฝอยขนาดเล็กแทงดิ่งลงด้านล่าง วิธีการเลือกซื้อหัวผักกาดได้คุณภาพดี คือ เลือกหัวที่ไม่งอ ขนาดกลางยังอ่อนๆ มีผิวเรียบ ไม่มีรูหรือรอยไขของหนอนหรือแมลง ไม่เน่าเสีย

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ผักกาดหัว ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 40–50 วัน สำหรับพันธุ์เบา และประมาณ 70–90 วัน สำหรับพันธุ์หนัก

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ หัวผักกาด

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ บรรจุลงในถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุในถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่ายหรือฟิล์มแบบแยกแต่ละชั้น แล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุในกล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 ถึง 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2. ผลไม้

2.1 กระท้อน

ชื่อ (ภาษาไทย)	กระท้อน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	เตียน ล่อน สะท้อน มะต๋อง มะตั้น สติยา สะตู สะโต
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Santol
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Sandoricum koetjape</i> (Burm.f.) Merr.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FT 0364
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	กระท้อนมีลักษณะรูปทรง ค่อนข้างกลม ผิวเปลือกอ่อนนุ่มคล้ายกำมะหยี่ และมีขนปกคลุมทั่วผล หากกรีดที่ผลจะมียางสีขาวไหลออกมา และเมื่อผลแก่จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอมเหลืองหรือน้ำตาลอ่อน ผิวเปลือกผลหยาบกร้าน และมีรอยย่นตามแนวยาวของผล ซึ่งจะมองเห็นรอยย่นได้ชัดเจนบริเวณขั้วผล ถัดมาจากเปลือกจะเป็นเนื้อผลที่มีลักษณะเป็นพู 3-5 พู แต่ละพูมี 1 เมล็ดด้านใน โดยเนื้อพูจะมีสีขาว ที่ประกอบด้วยใยคล้ายปุยนุ่น และฉ่ำไปด้วยน้ำ เมื่อชิมเนื้อผล ผลที่ยังไม่สุกมากจะมีรสเปรี้ยวอมหวาน เมื่อสุกมากจะมีรสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย วิธีการเลือกซื้อกระท้อนให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่ผลเป็นทรงกลม นุ่ม ผิวบางสีเหลืองผสมน้ำตาลมีนวล และมีกระเล็กน้อย ไม่มีรอยตำหรือรอยตำ และบริเวณรอบขั้วภายในมีลักษณะเนื้อหนาแน่น เมล็ดเป็นปุยสีขาว
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กระท้อน ควรเก็บเกี่ยวหลังจากห่อกระท้อนประมาณ 45-50 วัน หลังจากเก็บผลลงมาจากต้นแล้วให้ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 วัน จะทำให้ผลมีรสชาติดีขึ้น เก็บในอุณหภูมิห้องอยู่ได้นานประมาณ 5-7 วัน หรือเก็บในอุณหภูมิ 15-17 องศาเซลเซียส อยู่ได้นานประมาณ 20 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ กระท้อนชั้นทอง เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระท้อนทองกำมะหยี่ เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระท้อนทับทิม เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระท้อนทิพย์รส เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระท้อนน้มนวล เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระท้อนปุยฝ้าย เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ กระท้อนอัสลา- เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ เบอร์เล็ก น้ำหนัก <0.4 ก.ก./ลูก. เบอร์กลาง น้ำหนัก 0.4-0.8 ก.ก./ลูก เบอร์ใหญ่ น้ำหนัก >0.8 ก.ก./ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในตะกร้าหรือเชิง

- ✓ บรรจุในตะกร้าหรือเชิง น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุลงในกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 ถึง 15 ก.ก.

2.2 กล้วยหอม

ชื่อ (ภาษาไทย)	กล้วยหอม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กล้วยหอมทอง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cavendish Banana, Gros Michel
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Musa Sapientum</i> , <i>Musa</i> AAA CV.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.0006-2548
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0327
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 12 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	กล้วยหอมมีลักษณะรูปทรง ผลกลมยาว อวบอ้วน ผลกว้าง 3-4 เซนติเมตร ยาว 21-25 เซนติเมตร หนึ่งหวีจะมีประมาณ 10-15 ผล ปลายผลมีจุดเห็นชัดเปลือกบาง เนื้อสีขาวนวล วิธีการเลือกซื้อกล้วยหอมให้ได้คุณภาพดี คือ กล้วยหอมจะต้องมีสีเหลืองทอง โดยที่บริเวณก้านยังมีสีเขียวติดอยู่เล็กน้อย และต้องไม่มีรอยช้ำ
---------------------	--

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กล้วยหอมดิบ
- ✓ กล้วยหอมทอง
- ✓ กล้วยหอมสุก/ห่าม

บรรจุภัณฑ์

- สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือเชิง
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก. หรือตามขนาดหวี
 - ✓ ห่อด้วยกระดาษแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่ตะกร้าหรือลังหรือเชิง น้ำหนัก 20-25 ก.ก. หรือตามขนาดหวี
- สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือห่อด้วยกระดาษแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่กล่อง
- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด

มกษ.

รหัส ขนาด	น้ำหนักผล (กรัม)	ความยาว ผล (ซ.ม.)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (ซ.ม.)
1	> 230	> 24	>4.6
2	> 200-230	>22-24	>4.3-4.6
3	> 170-200	>20-22	>4.0-4.3
4	> 140-170	>18-20	>3.6-4.0
5	> 110-140	>16-18	>3.3-3.6
6	> 80-110	>14-16	>3.0-3.3
7	70-80	>12-14	>2.8-3.0

ASEAN STANDARD

Size Code	Length of fingers (millimeters)	Diameter (millimeters)
1	>200	>40
2	>180-200	>35-40
3	>160-180	>32-35
4	>140-160	>28-32
5	120-140	25-28

2.3 กล้วยไข่

ชื่อ (ภาษาไทย)

กล้วยไข่

ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)

กล้วยกระ กล้วยเจ๊กบอง กล้วย
กำแพงเพชร ไข่พัทลุง ไข่แท้

ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)

Pisang Mas, Lady Finger
Banana

ชื่อวิทยาศาสตร์

Musa acuminata 'Lady
Finger'

มาตรฐานทั่วไป

มกษ.0006-2548

มาตรฐานบังคับ

-

กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559

FI 0327

ASEAN STANDARD

ASEAN Stan 12 : 2009



ข้อมูลทั่วไป

กล้วยไข่มีลักษณะรูปทรง ผลรีค่อนข้างเล็กเวลาสุกจะมีสีเหลืองทอง หวีหนึ่งมีผลกล้วยประมาณ 10-14 ผล ผลมีขนาด กว้างประมาณ 2-3 เซนติเมตร ยาวประมาณ 8-10 เซนติเมตร เลือกผลค่อนข้างบาง วิธีการเลือกซื้อกล้วยไข่ให้ได้คุณภาพดี คือ เมื่อสุกมีสีเหลือง แต่อาจพบจุดดำเล็ก ๆ ประปรายบนเปลือก ผล เนื้อกล้วยมีสีครีมอมส้ม ให้รสหวาน และมีกลิ่นหอม

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กล้วยไข่ - เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือเชิง

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ ห่อด้วยกระดาษแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่ตะกร้าหรือลังหรือเชิง น้ำหนัก 20-25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือห่อด้วยกระดาษแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่กล่อง

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด

มกษ.

รหัส ขนาด	น้ำหนักผล (กรัม)	ความยาว ผล (ซ.ม.)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (ซ.ม.)
1	> 100	> 13	>3.8
2	> 85-100	>11-13	>3.5-3.8
3	> 70-85	>9-11	>3.0-3.5
4	> 55-70	>7-9	>2.5-3.0
5	40-55	7	2.0-2.5

ASEAN STANDARD

Size Code	Length of fingers (millimeters)	Diameter (millimeters)
1	>200	>40
2	>180-200	>35-40
3	>160-180	>32-35
4	>140-160	>28-32
5	120-140	25-28

2.4 กล้วยน้ำว้า

ชื่อ (ภาษาไทย)	กล้วยน้ำว้า
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กล้วยใต้ กล้วยเหลือง กล้วยตานีอ่อน กล้วยอ่อง กล้วยมะลิอ่อง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cultivated Banana, Pisang Awak Banana
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Musa ABB CV.</i>
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.0006-2548
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0327
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 12 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	กล้วยน้ำว้ามีลักษณะรูปทรงกระบอก หรือเป็นสี่เหลี่ยมอยู่ติดกันคล้ายหวี หวีหนึ่งมีจำนวนผล 14-16 ลูก เปลือกหนา ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกมีรสหวาน มีสีเหลือง เนื้อในสีขาวหรือขาวอมเหลือง วิธีการเลือกซื้อกล้วยน้ำว้าให้ได้คุณภาพดี คือ กล้วยต้องผลกลม มีเหลี่ยมน้อย ผลเปลี่ยนเป็นสีเหลืองแต่ยังมีสีเขียวปนอยู่
---------------------	--

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กล้วยน้ำว้า
- ✓ กล้วยน้ำว้าวนล

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือเชิง

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ ห่อด้วยกระดาษแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่ตะกร้า หรือลังหรือเชิง น้ำหนัก 20-25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือ ห่อด้วยกระดาษแบบแยกชั้น แล้วบรรจุใส่กล่อง

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.5 กีวี

ชื่อ (ภาษาไทย)	กีวี
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Kiwi fruit
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0341
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	กีวีมีลักษณะรูปทรงรีหรือรูปไข่ ขนาดของผลมีตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึง 5-10 เซนติเมตร มีลักษณะใหญ่ที่ขั้วผล และด้านท้ายผลเล็กลง ผิวเปลือกมีสีเขียวหรือสีน้ำตาล มีขนสีน้ำตาลปกคลุมทั่วผล เนื้อผลดิบจะแข็ง และเมื่อสุกจะอ่อนนุ่ม สีเนื้อมีทั้งสีเขียว สีเขียวแกมเหลืองหรือสีเหลือง วิธีการเลือกซื้อกีวีให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกลูกที่เนื้อแน่น ไม่มีรอยบุบซ้ำ จุดดำจุดขาว หรือมีเปลือกเหี่ยวย่น และไม่อ่อนนิ่มจนเกินไป
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กีวี ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 1 ปี ขึ้นไป หากเก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง กีวีจะมีอายุอยู่ได้ 3-10 วัน แต่ถ้าเก็บไว้ในที่อุณหภูมิประมาณ 0 องศาเซลเซียส จะสามารถเก็บรักษากีวีได้นาน 2 เดือน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ กีวี ทอง จีน - กล่อง 22 ลูก
- ✓ กีวี ทอง นิวซีแลนด์ - กล่อง 22 ลูก
- ✓ กีวี นิวซีแลนด์ - กล่อง 58- 117 ลูก
- ✓ กีวี ฝรั่งเศส - กล่อง 33 ลูก
- ✓ กีวี ออสเตรเลีย - กล่อง 5 -10 ก.ก.
- ✓ กีวี อิตาลี

บรรจุภัณฑ์

สำหรับค้าภายในประเทศและต่างประเทศ
ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 4 ถึง 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.6 แก้วมังกร

ชื่อ (ภาษาไทย)	แก้วมังกร
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ฮานห์ลอง สกราเนียะ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Dragon fruit/Pitaya
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Hylocereus</i> spp.;
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.25-2558
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 2540
ASEAN STANDARD	



ข้อมูลทั่วไป	แก้วมังกรมีลักษณะรูปทรง ผลเป็นรูปทรงกลมรีหรือรูปไข่ เปลือกมีสีแดงบานเย็นหรือออกสีชมพู เปลือกหนา 0.3-0.5 ซม. ผลมีลักษณะเรียวยาว และแหลมที่ปลาย เนื้อด้านในมีทั้งสีแดง และสีขาว วิธีการเลือกซื้อแก้วมังกรให้ได้คุณภาพดี คือ แก้วมังกรควรเป็นผลที่แก่ได้ที่ และไม่มีเสียหายไม่ซ้ำ ผิวเปลือกไม่เหี่ยวย่น ภายในผล เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อภายในไม่มีรอยตำลึง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แก้วมังกร ควรเก็บเกี่ยวหลังจากติดดอกประมาณ 30-45 วัน ผลแก้วมังกรจะเก็บรักษาไว้ได้นานถึง 14 วัน ที่อุณหภูมิ 7-10 °C

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ แก้วมังกรขาว
- ✓ แก้วมังกรไทย เบอร์ เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แก้วมังกรเนื้อขาว/เนื้อแดง ไทย – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แก้วมังกรเนื้อขาว เวียดนาม – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตระกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้าทรงสี่เหลี่ยม น้ำหนัก 20-25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ และอาจห่อด้วยกระดาษหรือโฟมตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักผลโดยประมาณ (g)		
	ผิวสีแดง เนื้อสีขาว	ผิวสีแดง เนื้อสีแดง/ชมพู	ผิวสีเหลืองหรือทอง เนื้อสีขาว
1	> 600	> 500	> 350
2	> 500 ถึง 600	> 400 ถึง 500	> 250 ถึง 350
3	> 400 ถึง 500	> 300 ถึง 400	> 200 ถึง 250
4	> 300 ถึง 400	> 250 ถึง 300	> 150 ถึง 200
5	> 250 ถึง 300	200 ถึง 250	100 ถึง 150
6	> 200 ถึง 250	-	-

2.7 ขนุน

ชื่อ (ภาษาไทย)	ขนุน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะหนูน หมักหมี่ หมากกลาง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Jackfruit
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0338
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 17 : 2010



ข้อมูลทั่วไป	ขนุนมีลักษณะรูปทรง มีลักษณะรูปไข่ จนถึงยาวรี หรือเป็นผลกลม ผิวเปลือกเต็มไปด้วยหนามสั้นๆ และทุ้ม มีน้ำหนัก 15-50 กิโลกรัม หรือมากกว่า ขึ้นกับสายพันธุ์ ภายในผลของขนุนจะมีขั้วขนุนหุ้มยางสีเหลืองไว้ เมล็ดจะอยู่ในยาง วิธีการเลือกซื้อขนุนให้ได้คุณภาพดี คือ ผลจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเมื่อผลสุก และสีน้ำตาลเมื่อสุกเต็มที่ โดยขณะสุกจะส่งกลิ่นหอมแรงออกมา หนามห่าง ปลายทุ้ม ร่องระหว่างหนามห่าง เคาะผลฟังเสียงหลวม
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ขนุน ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 3-5 ปี หลังจากเก็บแล้ว ถ้าเป็นผลสดควรเก็บที่อุณหภูมิประมาณ 13 องศาเซลเซียส จะสามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 2-6 สัปดาห์ แต่ถ้ามต้องการเก็บเฉพาะยวงผลที่แก่เมล็ดแล้ว สามารถใส่ถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง (freezer) ได้ จะอยู่ได้นานกว่า 2 เดือน แต่ถ้าเป็นช่องธรรมดาจะอยู่ได้นาน 3-5 วัน เท่านั้น

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ขนุนทองประเสริฐ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ขนุนเพชรราชา – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ขนุนมาเลย์ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ขนุนเหรียญบาท – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ เบอร์เล็ก น้ำหนัก <15 ก.ก./ลูก เบอร์กลาง น้ำหนัก 15-25 ก.ก./ลูก เบอร์ใหญ่ น้ำหนัก >25 ก.ก./ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่เชิงหรือกล่องกระดาษ ซึ่งจะขายเป็นผลราคาตามน้ำหนัก

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกแกะเปลือกออก บรรจุเนื้อขนุนใส่ช่องพลาสติกน้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1000 กรัม และปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก. (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (Kg)
1	>25
2	21-25
3	16-20
4	11-15
5	<10

2.8 แคนตาลูป/เมล่อน

ชื่อ (ภาษาไทย)	แคนตาลูป/เมล่อน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แตงเทศ แตงฝรั่ง แตงไทยฝรั่ง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Melon
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Cucumis melo</i> var.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0046
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 18 : 2010



ข้อมูลทั่วไป	แคนตาลูป/เมล่อน มีลักษณะรูปทรง ค่อนข้างเกือบกลม ผลมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 10-15 เซนติเมตร หนักประมาณ 0.5-2 กิโลกรัม เนื้ออาจมีสีเหลือง สีเหลืองอมเขียว และสีส้ม ส่วนเมล็ดมีสีน้ำตาลเหลือง วิธีการเลือกซื้อแคนตาลูป/เมล่อนให้ได้คุณภาพดี คือ ดูที่ลูกสวย สีผิวสม่ำเสมอ จะมีลายตาข่ายชัดเจนสมบูรณ์เต็มผล และเมล่อนบางสายพันธุ์ถ้าสุกกำลังดีจะมีกลิ่นหอม
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แคนตาลูป/เมล่อน ควรเก็บเกี่ยวได้หลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 80-120 วัน หลังจากเก็บให้ล้างทำความสะอาด และเก็บในอุณหภูมิประมาณ 10 องศาเซลเซียส โดยไม่เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ ระยะเก็บรักษาจะอยู่ได้ประมาณ 2-3 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ แคนตาลูป – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ เมล่อนญี่ปุ่น
- ✓ เมล่อนไทย – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- * เบอร์เล็ก น้ำหนักน้อยกว่า 1.5 ก.ก./ลูก
- เบอร์กลาง น้ำหนักมากกว่า 1.5-2.5 ก.ก./ลูก
- เบอร์ใหญ่ น้ำหนักมากกว่า 2.5 ก.ก./ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและต่างประเทศ ถูกห่อด้วยกระดาษหรือโฟมตาข่ายแยกแต่ละผล และบรรจุลงในกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 4 หรือ 6 หรือ 9 หรือ 12 ลูกต่อกล่อง (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (in Kg)
1	>2.5
2	2.1-2.5
3	1.5-2.0
4	<1.5

2.9 เงาะ

ชื่อ (ภาษาไทย)	เงาะ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	กะเมาะแต มอแต พรวน เงาะป่า
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Rambutan
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.12-2549
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0358
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	เงาะ มีลักษณะรูปทรง ผลกลมรี เปลือกผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีแดง และมีเส้นขนสีแดงเช่นกัน ส่วนเนื้อส่วนมากจะมีสีขาว วิธีการเลือกซื้อเงาะให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกผิวสดขนยังไม่แห้ง เนื้อไม่แห้ง เนื้อในหนา แกะล่อนจากเมล็ด รสหวาน ผลโตเสมอกัน
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

เงาะ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากที่เพาะปลูกประมาณ 3-4 ปี ขึ้นไป หลังจากเก็บเกี่ยวผลเงาะลงมาแล้วให้รีบลำเลียงไปไว้ในที่ร่มโดยเร็ว และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12-13 องศาเซลเซียส เก็บรักษาได้นานประมาณ 2 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ เงาะโรงเรียน (คละ/พวง)
- ✓ เงาะโรงเรียน (ใส่ลัง/ไทย)
- ✓ เงาะสีชมพู (คละ/ใส่ลัง)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตระกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตระกร้า น้ำหนัก 10-20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักผลต่อกิโลกรัม (Kg)
1	<26
2	26 ถึง 29
3	30 ถึง 33
4	34 ถึง 38

2.10 ชมพู

ชื่อ (ภาษาไทย)	ชมพู
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ฝรั่งน้ำ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Java apple
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.17-2554
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FT 0340
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ชมพู มีลักษณะรูปทรง ผลชมพูโดยส่วนใหญ่จะมีรูปร่างคล้ายสามเหลี่ยมฐานกว้างคือ ผลครึ่งบนด้านข้างจะค่อนข้างเล็ก แล้วค่อยใหญ่ไปทางก้นผล เนื้อสีขาวถึงขาวพูน วิธีการเลือกซื้อชมพูให้ได้คุณภาพดี คือ ผิวเรียบไม่มีแมลงกัดกิน ลูกใหญ่ และลูกไม่ซ้ำ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ชมพู ควรเก็บเกี่ยวหลังจากออกดอกประมาณ 85 วัน ขึ้นไป ควรเก็บมาทั้งถุงที่ห่อชมพู แล้วใส่เซ่งที่กรุด้วยกระสอบปุย เพื่อป้องกันความคมของภาชนะที่จะทำให้ผิวชมพูบอบช้ำ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ชมพูเขียวอำพัน – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ชมพูทับทิมจันทร์ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ชมพูทับทิมจันทร์ เบอร์ยอด (1)/เบอร์รอง (2)
- ✓ ชมพูทุลเกล้า – เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ชมพูทุลเกล้า เบอร์ยอด (1)/เบอร์รอง (2)
- ✓ ชมพูเพชร เบอร์ยอด (1) /เบอร์รอง (2) /เบอร์เล็ก (3)
- ✓ ชมพูเพชรสามพราน – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศถูกห่อด้วยพลาสติกและบรรจุใส่ตะกร้าหรือบรรจุใส่กล่องกระดาษ

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่ายหรือกระดาษและบรรจุใส่ตะกร้า หรือบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ตะกร้าทรงกลม น้ำหนัก 7-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 7-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (ก.)	จำนวนผลต่อκιโลกกรัม (ก.ก.)
1	> 150	5 ถึง 6
2	> 135 ถึง 150	6 ถึง 7
3	> 120 ถึง 135	7 ถึง 8
4	> 105 ถึง 120	8 ถึง 9
5	> 90 ถึง 105	9 ถึง 10
6	> 75 ถึง 90	10 ถึง 11
7	60 ถึง 75	11 ถึง 12

2.11 เชอร์รี่

ชื่อ (ภาษาไทย)	เชอร์รี่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cherry,
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Prunus avium</i> (L.) L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FS 0244
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	เชอร์รี่ มีลักษณะรูปทรง ผลไม้รูปหัวใจ เปลือกบาง เป็นมันเงา ก้านผลเล็ก เรียวยาว เมื่อสุกเปลือกผลมีสีแดงสด เนื้อนุ่ม ฉ่ำน้ำ ภายในมีเมล็ดแข็ง 1 เมล็ด รสเปรี้ยวหรือหวานขึ้นอยู่กับชนิดพันธุ์ วิธีการเลือกซื้อเชอร์รี่ให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกที่ก้านยังเขียวสด ผลไม่ช้ำ และผิวเรียบเต่งตึง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

เชอร์รี่ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากการเพาะปลูกไปอย่างน้อย 8 เดือน หลังเก็บเกี่ยวไม่ควรตั้งไว้ในที่ที่มีแดด เก็บรักษาโดยล้างน้ำให้สะอาดและซับด้วยกระดาษหรือผ้าสะอาดให้แห้งสนิท ควรเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิใกล้ 0 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ เชอร์รี่ แคนาดา – กล่อง 5 – 9 ก.ก.
- ✓ เชอร์รี่ ซิลี – กล่อง 1 – 5 ก.ก.
- ✓ เชอร์รี่ นิวซีแลนด์ – กล่อง 1 – 9 ก.ก.
- ✓ เชอร์รี่ อเมริกา – กล่อง 5 – 9 ก.ก.
- ✓ เชอร์รี่ ออสเตรเลีย – กล่อง 1 – 9 ก.ก.
- ✓ เชอร์รี่สีทอง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องโฟมน้ำหนักตั้งแต่ 1, 2, 5, 9 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษน้ำหนักตั้งแต่ 1, 2, 5, 9 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.12 แตงโม

ชื่อ (ภาษาไทย)	แตงโม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หมากโม แตงอุลิต ผลอุลิต มะเต้า อุลัก แตเต้าสำ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Watermelon
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Citrullus lanatus</i>
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.20-2555
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VC 0432
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 11 : 2008



ข้อมูลทั่วไป	แตงโม มีลักษณะรูปทรงกลม และยาวรี ขนาดผลใหญ่ น้ำหนักประมาณ 0.5-5 กิโลกรัม เปลือกผลเรียบ มีหลายสี ทั้งสีเขียวทั่วไป สีเขียวแกมเหลือง สีเหลืองหรือมีลายประ ส่วนเนื้อด้านในมีทั้งสีแดง และสีเหลือง เนื้อฉ่ำน้ำ และมีเมล็ดแทรกจำนวนมาก วิธีการเลือกซื้อแตงโมให้ได้คุณภาพดี คือ ใช้นิ้วเคาะ หรือตีดุบบริเวณเปลือกแตงโมกลางลูก ถ้าแตงโมสุกกำลังรับประทานจะมีเสียงหนกแน่น แสดงว่ามีน้ำหนักมากใส่ไม่ล้น และสังเกตดูลูกที่เปลือกสลายไม่ช้า
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แตงโม พันธุ์เบา ที่รู้จักกันโดยทั่วไป คือ พันธุ์การ์เบบี้ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 65 วัน นับจากวันออก ส่วนพันธุ์หนัก คือ พันธุ์ชาร์ลตันเกร ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 85 วัน นับจากวันออก ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5-10 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้นาน 2-3 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ แตงโมกินรี – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมแคนาดา – เบอร์กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมจินตหรา – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมซอนญา – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมไดอาน่า – เบอร์กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมตอปีโด – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมน้ำผึ้ง(เนื้อเหลือง) – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงโมสวีทโกล – เบอร์กลาง/ใหญ่
- ✓ แตงฮามิกัว จิน (แตงธิเบต)

* ขนาดเล็ก 1.3-1.6 ก.ก./ลูก ขนาดกลาง 1.7-2.0 ก.ก./ลูก ขนาดใหญ่ 2.1-2.4 ก.ก./ลูก ราคาอ้างอิงอย่างน้อย 20 ลูก



บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ บรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก จำนวน 2 หรือ 4 หรือ 6 ต่อถุง

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ห่อด้วยโฟมตาข่ายและบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 4 หรือ 6 หรือ 9 ขึ้นต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม)
1	> 7.0
2	> 6.0 ถึง 7.0
3	> 5.0 ถึง 6.0
4	> 4.0 ถึง 5.0
5	> 3.0 ถึง 4.0
6	> 2.0 ถึง 3.0
7	≤ 2.0

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight(grams)
1	>7.5
2	6.1-7.5
3	5.1-6.0
4	4.1-5.0
5	3.1-4.0
6	2.6-3.0
7	2.0-2.5
8	<2.0

2.13 ทับทิม

ชื่อ (ภาษาไทย)	ทับทิม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะเกี๊ยะ มะก่องแก้ว พิล่า ขาว หมากจิ้ง พิล่า เจียะลั่ว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pomegranate
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Punica granatum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0355
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ทับทิม มีลักษณะรูปทรง ค่อนข้างกลม ขนาด 5-12 เซนติเมตร เปลือกผลหนา ผิวเรียบเกลี้ยง เป็นมัน เมื่อสุกมีสีเหลืองปนน้ำตาลและมีสีแดงฉาบบางๆ ผลแก่จะแตกอ้าเห็นภายในมีเมล็ดจำนวนมาก และมีเนื้อสีชมพูอ่อน โปร่งแสง มีรสเปรี้ยวอมหวาน ห่อหุ้มเมล็ดไว้ วิธีการเลือกซื้อทับทิมให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกทับทิมที่ผิวไม่ปริหรือแตกออก เลือกลูกที่แก่จัด ตรงปลายแฉกใหญ่ๆ และมีเกสรสีดำ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ทับทิม ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 2-3 ปี หลังเก็บเกี่ยวบรรจุลงในตะกร้าพลาสติกชนิดบาง ปิดปากถุง และเก็บรักษาไว้ในที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เก็บรักษาได้นาน 12 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ทับทิม อินเดีย – กล่อง 12 - 16 ลูก
- ✓ ทับทิมน้ำผึ้ง จีน 2 A - 3 A – กล่อง 15 ก.ก./
4 A - 5 A – กล่อง 15 ก.ก./
6 A - 7 A – กล่อง 13 – 15 ก.ก./
8 A - 9 A – กล่อง 10 – 14 ก.ก.
- ✓ ทับทิมเนื้อชมพู/เนื้อแดง จีน 2 A - 3 A – กล่อง 10 - 15 ก.ก./
4 A - 5 A – กล่อง 10 - 15 ก.ก./
6 A - 7 A – กล่อง 10 - 15 ก.ก./
8 A - 9 A – กล่อง 10 - 14 ก.ก.
- ✓ ทับทิม เบอร์จัมโบ้ (1)/ ทับทิมเบอร์ใหญ่ (2)/
ทับทิมเบอร์กลาง (3)
- ✓ ทับทิมไร้เมล็ด สเปน – กล่อง 8 ลูก (4.5 ก.ก.)
- ✓ ทับทิมไร้เมล็ด สเปน – กล่อง 10 ลูก
- ✓ ทับทิมไร้เมล็ด สเปน – กล่อง 12 ลูก
- ✓ ทับทิมไร้เมล็ด สเปน – กล่อง 14 - 15 ลูก (8 ก.ก.)
- ✓ ทับทิมไร้เมล็ด สเปน – กล่อง 20 ลูก (10 ก.ก.)
- ✓ ทับทิมไร้เมล็ด สเปน – กล่อง 24 ลูก
- ✓ ทับทิมอิสราเอล – กล่อง 7 ลูก/ กล่อง 8 ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ลูกห่อด้วยกระดาษหรือโฟมตาข่าย และบรรจุใส่กล่องกระดาษ
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.14 ทูเรียน

ชื่อ (ภาษาไทย)	ทุเรียน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะทุเรียน เรียน ดุริยัน ตือแย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Durian
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Durio zibethinus</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.3-2556
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0334
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 1 : 2006



ข้อมูลทั่วไป	ทุเรียน มีลักษณะรูปทรง ลักษณะกลม กลมรี ก้นป้าน มีเปลือกหนา มีหนามแหลมแข็งเป็นรูปปิรามิดตลอดผล ผลมีลักษณะเป็นร่องเหลี่ยม เรียกว่า “พู” ด้านในประกอบด้วยเมล็ด และเนื้อหุ้มเมล็ดที่มีสีต่างๆ ตั้งแต่สีขาวเหลือง เหลืองอ่อนจนถึงสีจ้ำปา แต่ละพูมี 1-3 เมล็ด ส่วนเมล็ดมีรูปร่างคล้ายรูปหัวใจ ขนาดเมล็ดใหญ่ มีสีต่างๆ ตามพันธุ์ เมล็ดแก่จัดมีสีน้ำตาลอมเหลืองหรืออมแดง วิธีการเลือกซื้อทุเรียนให้ได้คุณภาพดี คือ ทุเรียนที่แก่จัด ปากปลิง (ที่ก้านผล) จะพองโตเห็นรอยชัดเจน ปลายหนามจะออกสีน้ำตาลเข้ม เมื่อบีบปลายหนาม 2 หนามเข้าหากัน จะมีลักษณะยืดหยุ่นเหมือนมีสปริง เช่นเดียวกับผลข้าว ด้านบนผลทุเรียนจะมันและแห้ง ร่องพูจะเป็นสีน้ำตาลปนเหลือง หรือใช้วิธีชิมปลิง โดยตัดข้าวผลหรือปลิง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ทุเรียน พันธุ์เบา ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบาน 103-105 วัน ส่วนพันธุ์กลาง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบาน 127-130 วัน และพันธุ์หนัก ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบาน 140-150 วัน หลังเก็บเกี่ยวควรทำความสะอาด คัดคุณภาพ คัดขนาด และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 14-16 องศาเซลเซียส เก็บรักษาทุเรียนได้นานประมาณ 2 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ทุเรียนกระดุม – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
 - ✓ ทุเรียนก้านยาว – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
 - ✓ ทุเรียนชะนี – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
 - ✓ ทุเรียนหมอนทอง – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- * เบอร์เล็ก น้ำหนัก <2 ก.ก./ลูก
เบอร์กลาง น้ำหนัก 2-3 ก.ก./ลูก
เบอร์ใหญ่ น้ำหนัก >3 ก.ก./ลูก
ราคาค่าส่งอย่างน้อย 20 ลูก



บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในตะกร้า ซึ่งขาย
ราคาตามน้ำหนัก จำนวนอย่างน้อย 20 ลูก

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 4 หรือ 6 หรือ 9 ลูก ต่อ
กล่อง
- ✓ สำหรับทุเรียนแกะเปลือกแช่แข็ง ถูกบรรจุใส่ถุง
อลูมิเนียม น้ำหนัก 500 กรัม ปิดผนึกปากถุง
แบบสุญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องจำนวน 10
หรือ 20 ห่อ

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม)
1	>4
2	>3-4
3	>2-3
4	>1-2
5	0.5-1

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight Per Fruit (Kg)
1	>4
2	>3-4
3	>2-3
4	>1-2
5	0.5-1

ข้อกำหนดเฉพาะทางด้านจำนวนทุเรียน และน้ำหนักของทุเรียนแต่ละพันธุ์ในหนึ่งผลของทั้งสามชั้นคุณภาพ

ชั้นคุณภาพ	ชั้นพิเศษ (Extra)		ชั้นหนึ่ง (I)		ชั้นสอง(II)	
พันธุ์	จำนวนทุเรียน สมบูรณ์ (ทุ)	น้ำหนักต่อผล (ก.ก.)	จำนวนทุเรียน สมบูรณ์ (ทุ)	น้ำหนักต่อผล (ก.ก.)	จำนวนทุเรียน สมบูรณ์ (ทุ)	น้ำหนักต่อผล (ก.ก.)
ชะนี	ไม่น้อยกว่า 4	2.2-4.0	3	2.0-4.0	2-3	มากกว่า 1.5 แต่น้อยกว่า 2.0
			มากกว่า 3	2.0 น้อยกว่า 2.2 มากกว่า 4.0-4.2		
			3	2.0-5.0	2	1.8-5.0
หมอนทอง	ไม่น้อยกว่า 4	2.5-5.0	มากกว่า 3	2.0 น้อยกว่า 2.5	มากกว่า 2	มากกว่า 1.8 แต่น้อยกว่า 2.0
ก้านยาว	3-5	2.0-3.5	3-5	มากกว่า 1.5 แต่น้อยกว่า 2.0	2-3	1.0-1.5
				มากกว่า 3.5-4.0		
กระดุมทอง	5	มากกว่า 2.0	4-5	มากกว่า 1.5 มากกว่า 2.0	2-3	1.3-1.7
			3	มากกว่า 1.7		

2.15 น้อยหน่า

ชื่อ (ภาษาไทย)	น้อยหน่า
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หมักเขียบ ลาหนั่ง มะนอแน มะแน หน่อเกล็ดแซ มะอจ่า มะโอจ่า เตียบ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sugar apple
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Annona squamosa</i> L..
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.21-2556
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0368
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 37 : 2014



ข้อมูลทั่วไป	น้อยหน่า มีลักษณะรูปทรงกลม ป้อมๆ โตประมาณ 3-4 นิ้ว มีผิวขรุขระเป็นช่องกลมมนในแต่ละช่อง นั้น ภายในมีเนื้อสีขาว และมีเมล็ดสีดำ หรือสีน้ำตาลเข้ม เนื้อในทานได้มีรสหวาน เปลือกผลสีเขียว วิธีการเลือกซื้อน้อยหน่าให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกน้อยหน่าผลที่มีตาห่าง ก้านสีดำ เมื่อลองกดเบาๆ เปลือกนิ่ม ถ้าเป็นน้อยหน่าเนื้อให้เลือกที่เปลือกเขียวอมน้ำตาล จะได้เนื้อหน่าเนื้อที่รสหวาน
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

น้อยหน่า ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบานประมาณ 110-120 วัน หลังเก็บเกี่ยวนำมาคัดขนาด บรรจุใส่ภาชนะบรรจุ ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15-20 องศาเซลเซียส สามารถเก็บได้นาน 13 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ น้อยหน่าหนัง/เนื้อ – เบอร์จิ๋ว/เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ น้อยหน่าเพชรปากช่อง – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- * ขนาดเล็ก น้ำหนักน้อยกว่า 1 ก.ก./ลูก ขนาดกลาง น้ำหนักระหว่าง 1-1.5 ก.ก./ลูก ขนาดใหญ่ น้ำหนักมากกว่า 1.5 ก.ก./ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 15 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยกระดาษหรือโฟมตาข่าย และบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 9 หรือ 12 ชิ้นต่อกล่อง (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)



มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กรัม)
1	>650
2	>550-650
3	>450-550
4	>350-450
5	>250-350
6	>200-250
7	>150-200
8	100-150

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight(g)
1	>700
2	>600 - 700
3	>500 - 600
4	>400 - 500
5	>300 - 400
6	>200 - 300
7	>100 - 200
8	50 - 100

2.16 ฝรั่ง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ฝรั่ง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	จุ่มโป ขมพู มะก้วย มะกา ยามู ยาหฺมู สิตา ปักเกี้ย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Guava
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Psidium guajava</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.16-2553
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FT 0336
ASEAN STANDARD	-



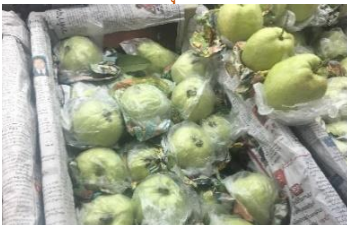
ข้อมูลทั่วไป	ฝรั่ง มีลักษณะรูปทรง รูปร่างกลมหรือรูปไข่ เป็นป่องตรงปลาย เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-9 เซนติเมตร ยาว 5-12 เซนติเมตร เปลือกโดยทั่วไปเรียบ และขรุขระเล็กน้อย ผิวเปลือกเป็นมัน ผลอ่อนมีสีเขียวเข้ม ผลแก่มีสีเขียวอ่อน เมื่อสุกจะมีสีเหลืองอ่อนหรือสีเหลืองขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ เนื้อผลมีสีขาว สีขาวชมพู และเหลือง วิธีการเลือกซื้อฝรั่งให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกเนื้อกลมแป้น ผิวเรียบ เนื้อจะมีความกรอบ ถ้าเลือกลูกรี ๆ ผิวไม่เรียบ เนื้อในจะแน่น
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ฝรั่ง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากติดผล 4-5 เดือน หลังเก็บเกี่ยวควรห่อผลด้วยพลาสติกฟิล์มพีวีซี และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ซึ่งจะเก็บรักษาได้นานประมาณ 3-4 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ฝรั่ง/ไร่เมล็ด เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ฝรั่งกลมสาลี่ เบอร์ยอด (1)/กลาง (2)/พิเศษ (3)
- ✓ ฝรั่งกิมจู/แป้นสีทอง – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ฝรั่งกิมจู/แป้นสีทอง/ไร่เมล็ด เบอร์ใหญ่ (1)/กลาง (2)/พิเศษ (3)
- * ขนาดเล็กน้ำหนักน้อยกว่า 0.3 ก.ก./ลูก
- ขนาดกลางน้ำหนัก 0.4-0.6 ก.ก./ลูก
- ขนาดใหญ่ น้ำหนักมากกว่า 0.6 ก.ก./ลูก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 15 หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยกระดาษหรือห่อโฟมตาข่ายหรือห่อฟิล์ม และบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)



มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กรัม)
1	>450
2	>350 - 450
3	>250 - 350
4	>200 - 250
5	>150 - 200
6	>100 - 150

2.17 พลับ

ชื่อ (ภาษาไทย)	พลับ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Persimmon, American
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Diospyros virginiana</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0352
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	พลับ มีลักษณะรูปทรง ลักษณะผลมีหลายแบบ เช่น กลม กลมแบน กลมยาวคล้ายรูปกรวยผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อผลแก่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง เมล็ดสีน้ำตาลแก่พลับบางชนิดก็มีรสฝาด บางชนิดก็มีรสหวาน วิธีการเลือกซื้อพลับให้ได้คุณภาพดี คือ ผลพลับต้องไม่มีแผลหรือรอยตำหนิ ผลมีเนื้อแข็งผลไม่ช้ำหรือเน่า มีสีแดงส้มแสดงว่าสุกเต็มที่
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

พลับหวาน ควรเก็บเกี่ยวทันทีหลังผลสุกหรือเปลี่ยนเป็นสีแดงส้ม พลับฝาด ควรเก็บเกี่ยวเมื่อสีผิวของผลมีสีเขียวอมเหลือง 30-40 เปอร์เซ็นต์ หลังเก็บเกี่ยวจะต้องป้องกันไม่ให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวผลซึ่งจะมีผลต่อคุณภาพของผลพลับ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0-1 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ พลับ (ไทย) – เบอร์ A เล็ก/ เบอร์ AA กลาง/ เบอร์ AAA ใหญ่
- ✓ พลับ เกาหลี เบอร์ S/ M
- ✓ พลับ เกาหลี/ญี่ปุ่น เบอร์ L/ 2L /3L
- ✓ พลับ จีน กล่อง 10 ก.ก. /L
- ✓ พลับ จีน กล่อง 14 ก.ก. /XL
- ✓ พลับ จีน กล่อง 17 ก.ก. /XXL
- ✓ พลับ นิวซีแลนด์/อเมริกา กล่อง 12 ลูก/ 14 ลูก/ 16 ลูก/ 18 ลูก
- ✓ พลับแห้ง เกาหลี

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือห่อด้วยกระดาษหรือโฟม
ตาข่ายและใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 – 15 ก.ก.
 - ✓ บรรจุใส่ถุงกล่อง น้ำหนัก 5 – 15 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.18 พุทรา

ชื่อ (ภาษาไทย)	พุทรา
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	หมากข่อ มะดัน
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Jujube, Indian
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.;
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มทช. 9045-2559	FT 0301
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	พุทรา มีลักษณะรูปทรงกลมหรือรูปไข่ ผลมีขนาดเล็กถึงปานกลาง เนื้อละเอียดและบาง รสหวานอมเปรี้ยว วิธีการเลือกซื้อพุทราให้ได้คุณภาพดี คือ ต้องมีรสหวาน ผลไม่มีรอยขีด ไม่เปรี้ยว ไม่มีรสฝาด เนื้อเนียนและกรอบ เนื้อไม่เป็นเนื้อทราย
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

พุทรา ควรเก็บเกี่ยวหลังเพาะปลูกประมาณ 4-6 เดือน ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวแนะนำให้พรวนดิน ทำความสะอาด หักกิ่งและใบทิ้งจะช่วยปกป้องผลพุทราจากความเสียหายในระหว่างการขนส่ง เก็บรักษาพุทราโดยการควบคุมอุณหภูมิที่ 4 องศาเซลเซียส พุทราเป็นผลไม้ที่บอบช้ำและมีความไวต่อการเน่าเสียสูง ดังนั้นการเก็บเกี่ยวและปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ พุทราชูเปอร์
- ✓ พุทรานมสด/สาเล่
- ✓ พุทราบอมเบ
- ✓ พุทราสวนทอง
- ✓ พุทราสามรส
- ✓ พุทราสาเล่
- ✓ พุทราแห้ง
- ✓ พุทราแอปเปิ้ล

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ บรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 3 หรือ 5 กก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่กล่องโฟม น้ำหนัก 3 หรือ 5 หรือ 7 หรือ 10 กก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.19 มะกอก

ชื่อ (ภาษาไทย)

มะกอก

ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)

กูก กอกกูก กอกเขา ไพแซ
กอกหมอง กราไผ่ ไผ่
ตะพั่วเหมาะ กอกป่า มะกอกไทย
มะกอกป่า สือก้วยไฮว
โคยพล่าละ แผละค็อก เพี้ยะค็อก
ลำปูล ตืดกัก ไผ่บั้ง

ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)

Hog Plum, Jew's plum

ชื่อวิทยาศาสตร์

Spondias dulcis Parkinson
Syn.

มาตรฐานทั่วไป

-

มาตรฐานบังคับ

-

กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559

FT 0285

ASEAN STANDARD

-



ข้อมูลทั่วไป

มะกอก มีลักษณะรูปทรงของผลเป็นรูปไข่ เป็นผลสดแบบมีเนื้อฉ่ำน้ำ มีขนาดกว้างประมาณ 2.5-3 เซนติเมตร และยาวประมาณ 3-5 เซนติเมตร ผลอ่อนเป็นสีเขียว ส่วนผลแก่เป็นสีเหลืองอมสีเขียว ถึงสีเหลืองอ่อน ประปรายด้วยจุดสีเหลืองและดำ มีรสเปรี้ยวฝาด ภายในผลมีเมล็ดเดี่ยวขนาดใหญ่ และแข็งมาก ผิวเมล็ดเป็นเส้นและขรุขระ
วิธีการเลือกซื้อมะกอกให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกผลที่ไม่มีรอยขีด หรือรอยแมลงกัด และเลือกผลที่ แก่จัดแต่ยังไม่สุก ผลแก่จัดของมะกอกจะมีเนื้อกรอบ สีเขียวขาว รสเปรี้ยวฝาดกำลังดี

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะกอก ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 1 ปี ขึ้นไป หลังจากเก็บเกี่ยวนำมาล้างให้สะอาด บรรจุหีบห่อ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10-15 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะกอกไทย
- ✓ มะกอกลาว
- ✓ มะกอกฝรั่ง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถาดโฟมและห่อฟิล์ม หรือใส่ซองพลาสติกและปิดผนึกแบบสูญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถาดโฟมและห่อฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.20 มะขามเทศ

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะขามเทศ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Madras-thorn, Manila Tamarind
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 2454
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะขามเทศ มีลักษณะรูปทรง ผลหรือฝักของมะขามเทศจะเกิดเป็นช่อ 1-5 ฝัก/ช่อ ฝักมีลักษณะโค้งเป็นวงกลมหรือโค้งเป็นวงแบบสปริง ฝักอ่อนมีลักษณะแบน มีสีเขียว ฝักแก่มีลักษณะนูนแปง และเป็นร่องตามตำแหน่งที่มีเมล็ด ฝักที่แก่จะเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีชมพู-แดงหรือแดงเข้ม ในแต่ละฝักจะมีเมล็ดประมาณ 2-10 เมล็ด วิธีการเลือกซื้อมะขามเทศให้ได้คุณภาพดี คือ เมื่อฝักเป็นสีแดงหรือสีชมพูและเนื้อฝักอวบตึง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะขามเทศ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูกด้วยการตอนกิ่งประมาณ 2 ปี หรือเก็บเกี่ยวได้หลังจากปลูกด้วยเมล็ดประมาณ 3-4 ปี เก็บเกี่ยวได้เมื่อฝักเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีแดงหรือสีเขียวอมขาวนวล และเนื้อฝักอวบตึง มะขามเทศเก็บไว้ได้ไม่นาน ฝักจะเน่าเสียเร็ว มีวิธีเก็บรักษาคือ ห่อด้วยกระดาษ 2 ชั้น แล้วบรรจุลงถุงพลาสติกอีกชั้นหนึ่ง มัดปากถุงให้สนิทเก็บไว้ในที่เย็น จะเก็บได้นานขึ้น 3-5 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะขามเทศ
- ✓ มะขามเทศสีชมพู

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ บรรจุใส่ซองพลาสติกและปิดผนึกแบบสุญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติกและปิดผนึกแบบสุญญากาศแล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.21 มะขามหวาน

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะขามหวาน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ขาม ตะลูป ม่วงโคล้ง อำเปยล
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Tamarind
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Tamarindus indica</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.23-2557
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0369
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 39 : 2014



ข้อมูลทั่วไป	มะขามหวาน มีลักษณะรูปทรงเรียกว่า ฝัก มีลักษณะหลายแบบ อาทิ ฝักแบนโค้งงอเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว หรือ ฝักตรงตั้ง เป็นต้น เปลือกฝักที่ยังอ่อนมีสีเขียว เริ่มแก่หรือห่ามมีสีน้ำตาลซึ่งระยะนี้ เปลือกฝักจะยังติดอยู่กับเนื้อฝัก แกะแยกออกยาก และเมื่อสุกเต็มที่เปลือกจะยังมีสีน้ำตาลเหมือนเดิม แต่เนื้อจะแยกตัวออกจากฝัก เมื่อเคาะจะมีเสียงดังก้อง รู้สึกได้ว่ามีอากาศอยู่บริเวณเปลือกฝัก วิธีการเลือกซื้อมะขามหวานให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกซื้อฝักมะขามที่แห้ง น้ำหนักเบา เมื่อลองดีดดูที่ฝักจะมีลักษณะกลวงเลือกฝักที่สมบูรณ์เปลือกไม่แตก ไม่มีแมลงเจาะเปลือกเป็นรูหรือมีเชื้อรา
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะขามหวาน ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูกประมาณ 4 ปี เมื่อฝักสุกควรเก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวังไม่ให้ฝักแตก ฝักที่เก็บเกี่ยวบางครั้งพบคราบดำที่ฝัก เกิดจากราคาขึ้นที่มูลของเพลี้ยจะอยู่ที่ผิวฝัก สามารถขัดออกด้วยฟองน้ำหรือสก็อตช์ไบรด์ที่ชุมน้ำ และเอาฝักที่ขัดล้างในน้ำไหลผิวจะสวยและน้ำไม่เข้าเนื้อแล้วนำไปผึ่งให้แห้ง เก็บรักษาได้โดยการ นำไปผึ่ง 2-5 วัน จะเก็บได้นาน 20-30 วัน หรือนำไปผึ่ง 10-15 วัน จะเก็บได้นาน 30-60 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะขามหวานพันธุ์/ประเภททอง – เบอร์ A/ B/ C
- ✓ มะขามหวานลินจง เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะขามหวานอินทผลัม – เบอร์ A/ B/ C

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือถุงตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
 - สำหรับส่งออกต่างประเทศ บรรจุใส่กล่องกระดาษ
 - ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 7 หรือ 10 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด

มกษ.

รหัสขนาด	จำนวนข้อต่อฝัก
1	≥7
2	4 – 6
3	1 - 3

ASEAN STANDARD

Size Code	Number of seed per pod	Length (cm)
1	>6	>10.0
2	4-6	>7-10
3	1-3	5-7

2.22 มะปราง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะปราง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ปราง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Marian plum
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Bouea macrophylla</i> Griff.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FT 2366
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะปราง มีลักษณะรูปทรงผลคล้ายรูปไข่และกลม ปลายเรียวแหลม โดยมะปราง 1 ช่อ จะมีผลอยู่ประมาณ 1-15 ผล ผลดิบของมะปรางจะมีสีเขียวอ่อนถึงเข้ม ส่วนผลสุกจะมีสีเหลืองถึงเหลืองอมส้ม และลักษณะของเปลือกจะนูน เนื้อด้านในสีเหลืองแดงส้มออกแดงขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ วิธีการเลือกซื้อมะปรางให้ได้คุณภาพดี คือ สีผลจะต้องเป็นสีเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ และรอยขีด
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะปราง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูกประมาณ 3-4 ปี ขึ้นไป เมื่อเก็บเกี่ยวเสร็จควรเก็บมะปรางในที่ร่ม ตัดผลที่มีบาดแผล มีจุดดำ หรือเน่าเสียออก ไม่ให้ปะปนกับผลที่ดี หากเก็บในช่วงผลสุกเก็บมาตั้งไว้ ผลจะอยู่ได้ประมาณ 7-10 วัน ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส โดยใส่ในถุงพลาสติกแล้วรัดปากถุงให้แน่น จะช่วยเก็บรักษาไว้ได้นาน 30 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะปรางไข่
- ✓ มะปรางหวาน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ บรรจุใส่กล่องพลาสติก หรือถาดโฟมและห่อด้วยฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ หรือกล่องโฟม

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.23 มะพร้าวน้ำหอม

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะพร้าวน้ำหอม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ดุง เย็ดดุง โพล คอส่า พร้าว หมากอุ่น
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Aromatic coconut
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Cocos nucifera</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.15-2550
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 2580
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 15 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	มะพร้าวน้ำหอม มีลักษณะรูทรงผลยาวรีเล็กน้อย และตรงกันเป็นจีบเล็กน้อย มีผลโตสม่ำเสมอทั้งทะลาย น้ำหนักผลประมาณ 900 กรัมต่อผล น้ำมีรสหวานและกลิ่นหอม เนื้อนุ่มรสชาติกลมกล่อม วิธีการเลือกซื้อมะพร้าวน้ำหอมให้ได้คุณภาพดี คือ ดูสีเปลือกที่ติดกับขั้วมะพร้าว เลือกที่รอยต่อรอบขั้วเป็นสีขาวเลือนๆปนสีเขียว ดัดหรือเขย่าลูกมะพร้าว ฟังเสียงน้ำ ถ้าเสียงแน่นๆ รู้สึกว่าเหมือนน้ำจะเต็มลูกอยู่ (ไม่ค่อยได้ยินเสียงน้ำ) แสดงว่าเนื้อมะพร้าวอ่อนอยู่ เนื้อกำลังอร่อย
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะพร้าวน้ำหอม ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูกประมาณ 3-4 ปี ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวควรแช่ผลมะพร้าวในสารละลายโซเดียมเมตาซิลไฟท์ ความเข้มข้นประมาณ 3% นาน 3 นาที จะช่วยรักษาสีผิวของมะพร้าวอ่อนให้เก็บในอุณหภูมิต่ำได้นานเป็นเดือน และหุ้มผลด้วยฟิล์มพลาสติกเพื่อป้องกันผลเหี่ยว อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษานั้นจะขึ้นอยู่กับรูปแบบ หรือลักษณะของมะพร้าว หากเป็นมะพร้าวที่แต่งเปลือกเขียวออกจนหมดควรเก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นานถึง 4 สัปดาห์ แต่ถ้าลอกเปลือกนอกออกทั้งหมด เหลือเฉพาะส่วนขั้วผลและขีดกลางจนเรียบ ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส แต่ถ้าแต่งเปลือกสีเขียวออกบางส่วนจะต้องเก็บที่อุณหภูมิสูงขึ้นคือ 10 องศาเซลเซียส เพื่อป้องกันความเสียหาย จากความเย็นที่ส่วนเปลือกสีเขียวซึ่งจะเกิดจุดสีน้ำตาล และทำให้เปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหากเก็บที่อุณหภูมิต่ำนานเกิน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ มะพร้าวอ่อน – เบอร์ใหญ่ – ถุง (10) ลูก
- ✓ มะพร้าวอ่อนน้ำหอม เบอร์ใหญ่ (1)/กลาง (2)/ เล็ก (3)/ จั่ว (4)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ บรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือถุงตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือถุงตาข่ายน้ำหนัก 10 ก.ก. หรือ 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 6 หรือ 9 หรือ 12 ลูกต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัส	เส้นรอบวง (ซ.ม.)	น้ำหนักผลโดยประมาณ (กรัม)
1	> 35 ถึง 40	> 600 ถึง 850
2	> 30 ถึง 35	> 450 ถึง 600
3	27 ถึง 30	350 ถึง 450

มาตรฐาน ASEAN STANDARD

Size Code	Weight with crown (grams)
1	>2,600
2	>2,100-2,600
3	>1,600-2,100
4	>1,100-1,600
5	>900-1,100
6	>700-900
7	>500-700
8	250-500

2.24 มะเฟือง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะเฟือง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	สะบือ เฟือง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Carambola / Star Fruit
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Averrhoa carambola</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FT 0289
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะเฟือง มีลักษณะรูปทรง ผลเป็นเหลี่ยมหรือเป็นแฉกลำยรูปดาว 5 แฉก หรืออาจพบ 6 แฉก ผลมีขนาดยาวประมาณ 5-15 เซนติเมตร ขนาดผลประมาณ 3-10 เซนติเมตร ปลายก้นแหลม ผลขณะอ่อนจะมีสีเขียวอ่อน สีสเขียว และค่อยเปลี่ยนเป็นสีเขียวมเหลือง และสีเหลืองเมื่อสุกเต็มที่ เนื้อผลด้านในฉ่ำด้วยน้ำ ภายในผลบริเวณแกนกลางมีเมล็ดแทรกอยู่ วิธีการเลือกซื้อมะเฟืองให้ได้คุณภาพดี คือ มะเฟืองอ่อนผลสีเขียว มีรสเปรี้ยว หากแก่สีจะเหลืองขึ้นเรื่อยๆ และมีรสหวานมากขึ้นตามไปด้วย เวลาเลือกซื้อจึงเลือกจากสีผลเป็นหลัก หากชอบหวานอมเปรี้ยวควรเลือกผลที่มีสีเหลืองอมเขียว หากชอบรสหวานจัดควรเลือกผลที่มีสีเหลืองแก่ ไม่มีรอยช้ำ
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะเฟือง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากห่อผลประมาณ 50-60 วัน หลังจากเก็บเกี่ยวคัดเอาผลเสียและผิดปกติ ไม่ได้ขนาด มีตำหนิ ออกให้หมด ล้างทำความสะอาด ลดอุณหภูมิ (pre-cooling) โดยแช่ในน้ำเย็นไหลผ่าน (hydro cooling) เพื่อลดปริมาณความร้อนภายในผลชะลอการหายใจ การลดอุณหภูมิของมะเฟืองด้วยน้ำเย็นจะทำงานภายในผลมีอุณหภูมิ 9-10 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นนำไป สะเด็ดน้ำและผึ่งให้ผิวนอกแห้งด้วยพัดลม บรรจุผลลงในกล่องกระดาษ โดยให้ด้านขั้วขึ้นแล้วปิดฝากล่อง เก็บรักษาในห้องเย็น (cold storage) อุณหภูมิ 9-10 องศาเซลเซียส เพื่อรอการขนส่ง มะเฟืองมีอายุการเก็บรักษาได้ 1-3 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

✓ มะเฟือง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก

✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยฟิล์มหรือโฟมตาข่าย แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.25 มะไฟ

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะไฟ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แซเครีแอซ ผะยั่ว ส้มไฟ ห้มกั้ง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Burmese grape
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 2452
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะไฟ มีลักษณะรูปทรงกลม ขนาดผลประมาณ 2.5 ซม. ผลมีผิวเรียบ ผลมีเปลือกค่อนข้างหนา เปลือกผลมีสีครีมอมเหลือง หรือ สีเหลือง เนื้อมีสีขาวหรือขาวใสอมชมพู เมล็ดจะแบนและมีสีน้ำตาล วิธีการเลือกซื้อมะไฟให้ได้คุณภาพดี คือ เนื้อสีขาวใสแน่นไม่เละ ไม่ขำไม่เน่าเสีย หรือมีรอยดำ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะไฟ ที่ปลูกด้วยเมล็ดจะเริ่มติดดอกและติดผล เริ่มเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุประมาณ 4-5 ปี และจะให้ผลผลิตอย่างต่อเนื่องนานมากกว่า 30 ปี ส่วนการปลูกด้วยกิ่งตอนจากต้นที่ให้ผลแล้วจะเริ่มติดดอกติดผลได้ภายใน 2-3 เดือน แต่จะมีอายุของต้นเพียงไม่กี่ปี หลังเก็บเกี่ยวนำมะไฟสุกที่ตัดไว้มาใส่ในภาชนะ ที่โปร่งระบายอากาศดี แล้ววางไว้ในที่อากาศถ่ายเท จะเก็บรักษาไว้ได้นาน โดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ มะไฟโชเตา
- ✓ มะไฟชมพู
- ✓ มะไฟเหรียญทอง

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือใส่เชิง

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่เชิง น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.26 มะม่วง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะม่วง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แป้ หมักโม่ง สำเคาะสำ สะเคาะ โตรัก เจาะซ็อก ซ็อก ขู โคนแล้ะ เปา สะวาย มัวก้วย
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Mango
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Mangifera indica</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.5-2558
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0345
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 2 : 2006



ข้อมูลทั่วไป	มะม่วง มีลักษณะรูปทรงผลกลมแบนเล็กน้อย ฐานผลกว้างแล้วสอบเข้าสู่ปลายผล ปลายผลมน ผลกว้างประมาณ 5.5-6 ซม. ผลเมื่อสุกเปลือกจะมีสีเหลืองอมเขียว เนื้อภายในมีสีเหลือง รสหวานอมเปรี้ยว เมล็ดคล้ายรูปหัวใจ ค่อนข้างไปทางแบน มีเปลือกหุ้มเมล็ดหนาแข็ง วิธีการเลือกซื้อมะม่วงให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกที่แก่จัด ผิววนล สุกแก่พอดี จะมีผิวสีเหลืองสวย สม่ำเสมอ เติ่งตัง ขั้วผลเรียบ จะได้มะม่วงที่รสชาติหวานอร่อย
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะม่วง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกโรยประมาณ 85 วัน สภาพที่เหมาะสมในการเก็บรักษา คือ อุณหภูมิระหว่าง 13-15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-95% หลีกเลี่ยงการใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 13 องศาเซลเซียส ในการเก็บรักษา เพราะอาจทำให้สีผิวของผลมะม่วง มีสีคล้ำหรือเปลี่ยนสี

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ มะม่วงแก้ว/แก้วขมิ้น/แก้วดิบ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะม่วงแก้วลิมร้ง/เขียวสวย เบอร์ 0/1/2/3
- ✓ มะม่วงเขียวเกตุร/เขียวมรกต/เขียวสวย/สวยดิบ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะม่วงจินหวง
- ✓ มะม่วงโชคอนันต์ แก่/สุก/ทองดำ เบอร์ 0/1/2/3
- ✓ มะม่วงโชคอนันต์ดิบ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะม่วงน้ำดอกไม้แก่/สุก/อ่อน เบอร์ 0/1/2/3
- ✓ มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ/สุก/อ่อน – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะม่วงเพชรบ้านลาด/ฟ้าล้นดิบ/เดือนเก้า – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะม่วงฟ้าล้นทั่วไป/สามพราน/เดือนเก้า เบอร์ 0/1/2/3
- ✓ มะม่วงแสด/หนองแซง /หนงกลางวัน เบอร์ 0/1/2/3
- ✓ มะม่วงอกร่องดิบ/สุก – เบอร์ เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มะม่วงอกร่องดิบ/สุก – เบอร์ 0/1/2/3

บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่
ถุงพลาสติกหรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงตะกร้า น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่าย
หรือกล่องพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 6 หรือ 9 หรือ 10 หรือ
12 หรือ 18 หรือ 24 ผลต่อกล่อง
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	ขนาดของตำหนิ พื้นผิวโดยรวม (ตร.ซม.)
1	5
2	4
3	3
4	2
5	1

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (in grams)
1	>450
2	> 350 - 450
3	> 250 - 350
4	> 150 - 250
5	≤150

2.27 มะละกอ

ชื่อ (ภาษาไทย)	มะละกอ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ก้วยลา แดงตัน มะก้วยเทศ มะเต๊ะ ลอกอ บักหุ้ง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Papaya
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Carica papaya</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.24-2558
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0350
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มะละกอ มีลักษณะรูปทรง ผลรูปยาวรี ปลายแหลม ผลดิบมีเนื้อสีขาวอมเขียว ผลสุกมีเนื้อสีแดงส้ม เนื้อหนาอ่อนนุ่ม รสหวาน มีเมล็ดมาก รูปไข่สีน้ำตาลดำ ผิวขรุขระ มีถุงเมือกหุ้ม วิธีการเลือกซื้อมะละกอให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกที่แก่จัด ผิวสีเขียวอมแดง ผิวฉนวน สีของเนื้อ มะละกอขึ้นอยู่กับพันธุ์
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มะละกอ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 7-8 เดือน ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวคัดเอาผลเสียและผิดปกติ ไม่ได้ขนาด มีตำหนิ ออกให้หมด แล้วล้างทำความสะอาด หลังจากนั้นนำผลมะละกอ มาแช่น้ำร้อนที่ 49-50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที และนำมาลดอุณหภูมิ (pre-cooling) โดยแช่น้ำเย็นไหลผ่าน (hydro cooling) จะทำให้อุณหภูมิภายในผลลดลงเหลือประมาณ 13-15 องศาเซลเซียส จากนั้นนำไปทำให้สะเด็ดน้ำและผึ่งให้ผิวออกแห้งด้วยพัดลม ตรวจสอบคุณภาพอีกครั้ง บรรจุผลลงในกล่องกระดาษ โดยให้ด้านข้างลง อาจใส่วัสดุป้องกันการสั่นกระแทก เพื่อป้องกันการบอบช้ำระหว่างการขนส่ง และการจัดจำหน่าย แล้วปิดฝากล่อง เก็บรักษาในห้องเย็น (cold storage) อุณหภูมิ 13-15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95 เปอร์เซ็นต์ เพื่อรอการขนส่ง มะละกอมีอายุการเก็บรักษา 1-3 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ มะละกอแขกดำ/ไต้หวัน เบอร์ใหญ่ (1)/ กลาง (2)/ เล็ก (3)
- ✓ มะละกอปักไม้ลาย/ฮาวาย เบอร์ใหญ่ (1)/ กลาง (2)/ เล็ก (3)
- * เบอร์เล็ก น้ำหนัก <1 ก.ก./ลูก
เบอร์กลาง น้ำหนัก 1-2 ก.ก./ลูก
เบอร์ใหญ่ น้ำหนัก >2 ก.ก./ลูก
จำหน่ายราคาค้าส่งอย่างน้อย 20 ลูก



บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่าย แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่าย แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 3 หรือ 6 หรือ 9 หรือ 10 หรือ 12 ผลต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักผลโดยประมาณ (ก.)
1	> 2,000
2	> 1,500 ถึง 2,000
3	>1,100 ถึง 1,500
4	>800 ถึง 1,100
5	>700 ถึง 800
6	>600 ถึง 700
7	>500 ถึง 600
8	>400 ถึง 500
9	> 300 ถึง 400
10	200 ถึง 300

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

รหัสขนาด	น้ำหนักผลโดยประมาณ (ก.)
1	> 2,000
2	1,501 – 2,000
3	1,101 – 1,500
4	801 – 1,100
5	701 – 800
6	601 – 700
7	501 – 600
8	401 – 500
9	301 – 400
10	201 – 300

2.28 มังคุด

ชื่อ (ภาษาไทย)	มังคุด
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แมงคุด แมงก๊อฟ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Mangosteen
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Garcinia mangostana</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.2-2556
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0346
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 10 : 2008



ข้อมูลทั่วไป	มังคุด มีลักษณะรูปทรงกลม เปลือกมังคุดหนาประมาณ 0.7-1.0 เซนติเมตร ผลอ่อนมีสีเขียวอมเหลือง และเปลี่ยนเป็นสีเขียว เขียวเข้ม เขียวอมม่วง สีม่วง และสีดำเมื่อสุกจัด เปลือกด้านนอกมีลักษณะแข็ง เป็นมัน เปลือกด้านในอ่อน มีสีม่วงแดง เนื้อผลมีสีขาว อ่อนนุ่ม มีลักษณะเป็นรอน 4-8 รอน วิธีการเลือกซื้อมังคุดให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกเปลือกไม่แข็งและเปลือกสีม่วงแดงเข้มเกือบดำ ขั้วดูสด เมื่อปอกเปลือกออกเนื้อจะเป็นพูขาวนวล
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มังคุด ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูกประมาณ 7 ปี ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวควรทำความสะอาดโดยการล้างน้ำให้สะอาด เพื่อชำระฝุ่นละอองและคราบต่างๆ ที่ติดมากับผล แล้วนำไปผึ่งให้แห้งหรือเช็ดผิวเพื่อให้ผลสะอาด โดยทั่วไปผลมังคุดที่เก็บไว้ในสภาพห้องทั่วไปจะเก็บได้ประมาณ 5-7 วัน แต่หากผลมีการบอบช้ำจะทำให้เก็บได้ในระยะเวลาที่น้อยลง สำหรับการเก็บผลมังคุดให้อยู่ได้นานที่สุด ควรเก็บในท้องถิ่นที่มีอุณหภูมิ 12-13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณร้อยละ 90-95 ซึ่งสามารถเก็บได้นานกว่า 14 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ มังคุดผิวมัน เบอร์ยอด (1)/รอง (2)/เล็ก (3)
- ✓ มังคุดมัน - เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ มังคุดลาย - เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงตะกร้า น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่ายหรือใส่ถุงตาข่าย หรือใส่ถาดพลาสติกและห่อฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ หรือกล่องโฟม หรือกล่องพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10-15 ก.ก.
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)



มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (ก.)
1	> 100
2	>85 ถึง 100
3	>70 ถึง 85
4	>55 ถึง 70
5	30 ถึง 55

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (g)	Diameter (mm)
1	>125	>62
2	101-125	59-62
3	76-100	53-58
4	51-75	46.52
5	30-50	38-45

2.29 ราสเบอร์รี่

ชื่อ (ภาษาไทย)	ราสเบอร์รี่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แรสเบอร์รี่
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Raspberries
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Rubus idaeus</i> L.;
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FB 0272
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป

ราสเบอร์รี่ มีลักษณะรูปทรงผลมีสีแดงขนาดเล็ก สามารถรับประทานได้ซึ่งมีทั้งรสหวานและเปรี้ยว วิธีการเลือกซื้อราสเบอร์รี่ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่ผลสวย ดูนุ่มนวล ไม่มีรอยเน่าเสีย ขึ้นราหรือแฉะ มีสีแดงจัด ไม่ช้ำ

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ราสเบอร์รี่ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากปลูกประมาณ 4-6 เดือน ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวล้างน้ำร้อนแบบเร็วๆ ประมาณ 30 วินาที หลังจากนั้นเทลงบนผ้าเพื่อคลายความร้อน แล้วค่อยนำไปแช่เย็น หรือแช่ในช่องฟรีซ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ (-23) – (-18) องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาไว้ได้นาน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด

- ✓ ราสเบอร์รี่ อเมริกา กล่อง
- ✓ ราสเบอร์รี่ อเมริกา แพ็ค

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องพลาสติก แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องพลาสติกน้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 10 หรือ 12 แพ็คต่อกอง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.30 ลองกอง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ลองกอง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ลึงสาตเขา
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Lansium, Longkong
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Aglia dookoo</i> Griff.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.11-2549
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 2488
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 8 : 2008



ข้อมูลทั่วไป	ลองกอง มีลักษณะรูปทรงกลม มีเปลือกค่อนข้างหนา โดยเปลือกอ่อนหรือผลดิบมีสีเขียวเข้ม และเมื่อแก่หรือสุกจะมีสีเหลืองอ่อนหรือสีครีม ด้านในจะเป็นเนื้อผลแบ่งเป็นกลีบๆ 4-5 กลีบ เนื้อผลมีสีขาวใสหรือออกขาวขุ่น เนื้อมีลักษณะหนา และฉ่ำไปด้วยน้ำ วิธีการเลือกซื้อลองกองให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกลองกองผิวเรียบ ไม่มีรอยตำหนิตำมากเกินไป และควรมีขนาดผลใกล้เคียงกัน
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ลองกอง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบานแล้วประมาณ 180-220 วัน ผลลองกองมีอายุเก็บรักษาสั้นมาก เพราะผลจะหลุดร่วงออกจากช่อ และจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลภายในเวลา 6-8 วัน แต่ถ้าเก็บรักษาโดยใช้แผ่นฟิล์มยืด และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 17 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นานถึง 20-30 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ลองกอง – เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/ใหญ่
- ✓ ลองกอง(ช่อ) – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ลองกอง(ช่อ) – เบอร์ยอด (1)/รอง (2)/รวม (3)
- ✓ ลองกองแห้ง(ต้นหยงมัส) – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ บรรจุใส่ถุงพลาสติก หรือตะกร้าทรงสี่เหลี่ยม หรือห่อกระดาษแบบแยกพวง แล้วใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
 - ✓ บรรจุใส่ตะกร้าทรงสี่เหลี่ยม น้ำหนัก 15-20 ก.ก.
- สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ
- ✓ ห่อกระดาษ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 7-10 ก.ก.
- (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กรัม)
1	> 25
2	> 20 ถึง 25
3	> 15 ถึง 20
4	10 ถึง 15

Size Code	Weight(grams/fruit)
1	>40
2	36-40
3	31-35
4	21-30
5	10-20

2.31 ละมุด

ชื่อ (ภาษาไทย)	ละมุด
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	สวา
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sapodilla, Chikoo, Sapota
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Manilkara zapota</i> (L.) P. Royen
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.19-2554
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0359
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 25 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	ละมุด มีลักษณะรูปทรง ผล เป็นรูปไข่ หรือปลายข้างหนึ่งแหลมเล็กน้อย ผิวผลมีสีน้ำตาล ผลยังไม่สุกมียางสีขาว รสฝาด แข็ง เมื่อสุกจะนิ่ม หวาน ไม่มียาง มีเมล็ดรูปยาว รี ผิวสีดำฝังอยู่ในเนื้อ ส่วนเนื้อขณะผลอ่อนจะมีสีเหลืองอมขาว เมื่อสุกจะมีสีน้ำตาลปนแดง หากยังไม่สุกมากจะมีความกรอบ หวาน แต่เมื่อสุกมากเนื้อจะนุ่ม และให้รสหวานจัด วิธีการเลือกซื้อละมุดให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกผลที่แก่จัด ผิวสีน้ำตาลอมแดง
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ละมุด ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 6 ปี ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยว ล้างผิวผลละมุดให้สะอาด ผลละมุดที่แก่และเก็บมาแล้วนั้นจะต้องนำมาบ่มให้สุกเสียก่อน เพื่อจะให้ละมุดมีรสชาติที่ดี ไม่ฝาด วิธีบ่มทำได้โดยนำเอาละมุดใส่กล่องหรือภาชนะใหญ่ ๆ จากนั้นนำกระสอบป่าน หรือผ้าหยา ๆ มาคลุมปิดเอาไว้ให้สนิท หากอากาศร้อนเพียงพอ เพียงสองคืนละมุดก็จะสุกได้ที่พร้อมรับประทาน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ละมุดมาเลย์ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ละมุดหวานกรอบ – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ ละมุดหวานสุก – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 ก.ก หรือ 10 ก.ก. หรือตะกร้า น้ำหนัก 15-20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยกระดาษ หรือ โฟมตาข่าย แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 ก.ก.จะมีจำนวนผล 35-40 ชิ้นต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight/Fruit (g)
1	>190
2	>165-190
3	>140-165
4	>115-140
5	>90-115
6	>65-90
7	30-65

2.32 ลำไย

ชื่อ (ภาษาไทย)	ลำไย
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	เงาะเลอ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Longan
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.1-2546
มาตรฐานบังคับ	มกษ.1004-2557
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0342
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ลำไย มีลักษณะรูปทรงกลมหรือทรงแป้น ผลสุกมีสีเหลืองหรือสีน้ำตาลอมแดง ผิวเปลือกเรียบหรือเกือบเรียบ มีตุ่มแบนๆ ปกคลุมที่ผิวเปลือกด้านนอก เปลือกบาง เนื้อหนา เนื้อมีสีขาวคล้ายวุ้น สีขาวขุ่นหรือสีชมพูเรื่อๆ แตกต่างกันไปตามพันธุ์ วิธีการเลือกซื้อลำไยให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกลูกที่เต่ง ผลโต ผิวเกลี้ยง ไม่มีขี้มด ขั้วไม่แห้งมาก ถ้าขั้วแห้งมากแสดงว่าเก็บมานาน รสชาติไม่ค่อยหวาน
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ลำไย ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกไปอย่างน้อย 3 ปี ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวนำลำไยเข้าที่ร่ม ลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษาหรือขนส่ง ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำที่ 2 - 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% จะเก็บได้นาน 30-45 วัน หรือเก็บที่อุณหภูมิ 5-10 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นาน 20-30 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ลำไยกระโหลก – เบอร์เล็ก/จัมโบ้ (1)/ใหญ่ (2)/กลาง (3)
- ✓ ลำไยพวงทอง
- ✓ ลำไยสีชมพู/หัว เบอร์จัมโบ้ (1)/ใหญ่ (2)/กลาง (3)
- ✓ ลำไยอิตอ – เบอร์เล็ก/จัมโบ้ (1)/ใหญ่ (2)/กลาง (3)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ตะกร้าทรงสี่เหลี่ยม หรือกล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัส ขนาด	จำนวนผล/กิโลกรัม		เส้นผ่านศูนย์กลางผล (มิลลิเมตร)
	ลำไยข้อ	ลำไยผลเดี่ยว (ตัดเหลือขั้ว)	
1	< 85	< 91	> 28
2	85 - 94	91 - 100	> 27 - 28
3	95 - 104	101 - 111	> 26 - 27
4	105 - 114	112 - 122	> 25 - 26
5	≥ 115	≥ 123	> 24 - 25
6	-	-	22 - 24



2.33 ลิ้นจี่

ชื่อ (ภาษาไทย)	ลิ้นจี่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Litchi
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.7-2549
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0343
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ลิ้นจี่ มีลักษณะรูปทรงผลแบบกลม ทรงรี และรูปหัวใจ ผลมีเปลือกบาง ผิวเปลือกขรุขระ มีสีชมพูอมแดงหรือสีแดงสด เนื้อสีขาวชุ่มน้ำฉ่ำไปด้วยน้ำ เนื้อให้รสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย วิธีการเลือกซื้อลิ้นจี่ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกผลที่เต่ง ผิวกลิ้ง ขั้วผลยังสด เปลือกบาง สีเปลือกไม่เป็นสีแดงเข้ม ถ้าลิ้นจี่พันธุ์ดี เนื้อในจะแห้ง ยิ่งถ้าเลือกผลที่เปลือกไม่เรียบจะยิ่งให้รสหวานมากยิ่งขึ้น
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ลิ้นจี่ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบาน 3 เดือน ขึ้นไป หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วควรไว้ในที่ร่ม และทำการลดอุณหภูมิผลจะช่วยลดการคายน้ำของผล ทำให้ผลลิ้นจี่มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ถ้าลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วให้อยู่ที่ 3 องศาเซลเซียส แล้วเก็บรักษาไว้ที่ 5 องศาเซลเซียส จะทำให้ผลลิ้นจี่มีการสูญเสียน้ำน้อยและถูกโรคเข้าทำลายได้ยากขึ้น

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ลิ้นจี่กิมเจง เบอร์จัมโบ้ (1)/เบอร์ใหญ่ (2)/เบอร์รอง (3)
- ✓ ลิ้นจี่คอม/จักรพรรดิ – เบอร์ A / AA
- ✓ ลิ้นจี่คอม/จักรพรรดิ เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์จัมโบ้ (1)/เบอร์ใหญ่ (2)/เบอร์รอง (3)
- ✓ ลิ้นจี่ฮวงย – เบอร์ A/AA
- ✓ ลิ้นจี่ฮวงย เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์จัมโบ้ (1)/เบอร์ใหญ่ (2)/เบอร์รอง (3)
- ✓ ลิ้นจี่โฮเฮีย เบอร์จัมโบ้ (1)/เบอร์ใหญ่ (2)/เบอร์รอง (3)

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 กก.
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	จักรพรรดิ		ฮวงย		โฮเฮีย		กิมเจง		คอม	
	จำนวน ผล / ก.ก.	เส้นผ่า ศูนย์กลาง (มม.)	จำนวน ผล / ก.ก.	เส้นผ่า ศูนย์กลาง (มม.)	จำนวน ผล / ก.ก.	เส้นผ่า ศูนย์กลาง (มม.)	จำนวน ผล / ก.ก.	เส้นผ่า ศูนย์กลาง (มม.)	จำนวน ผล / ก.ก.	เส้นผ่า ศูนย์กลาง (มม.)
1	≤18	>45	≤35	>35	≤44	>34	≤44	>33	≤55	>32
2	19-25	>41-45	36-40	>33-35	45-50	>33-34	45-50	>32-33	56-65	30-32
3	26-30	38-41	41-50	30-33	51-55	32-33	51-55	31-32	66-77	27-29

2.34 สตรอเบอร์รี่

ชื่อ (ภาษาไทย)	สตรอเบอร์รี่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Strawberries
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Fragaria x ananassa</i>
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FB 0275
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	สตรอเบอร์รี่ มีลักษณะรูปร่าง ผลทรงกลม ทรงกลมแป้น ทรงกลมปลายแหลม ทรงแหลม ทรงแหลมยาว มีหลายขนาดขึ้นอยู่กับพันธุ์ ผลจะมีสีเขียวในระยะแรก และค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีขาว เมื่อผลแก่จะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม รสเปรี้ยวอมหวาน กลิ่นหอมน่ารักประทาน วิธีการเลือกซื้อสตรอเบอร์รี่ให้ได้คุณภาพดี คือ ให้สังเกตที่ขั้วผลและส่วนใบ ต้องมีสีเขียว ไม่ดำคล้ำ ไม่เหี่ยว และผลต้องอวบอ้วนมีสีแดง ถ้าชอบหวานฉ่ำ ให้เลือกผลที่มีผิวแน่นตึงสีแดงสด มีกลิ่นหอมหวาน ปีบแล้วต้องไม่เละ แต่ถ้าใครชอบทานที่มีรสชาติดอมเปรี้ยว ให้เลือกผลที่มีสีชมพูปนเขียว หรือปนขาวก็ได้
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

สตรอเบอร์รี่ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากหยอดเมล็ด 4-5 เดือน ควรเก็บผลสตรอเบอร์รี่ในตอนเช้า ภายหลังจากน้ำค้างบนผลแห้ง และควรรีบคัดขนาดและบรรจุกล่อง สตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้ที่เน่าเสียได้ง่าย ผลจะเน่าเสียภายใน 2-3 วันหลังการเก็บเกี่ยวที่อุณหภูมิห้อง ควรเก็บผลสตรอเบอร์รี่ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาได้ประมาณ 5-7 วัน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ สตรอเบอร์รี่ – เบอร์เล็ก/ เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ สตรอเบอร์รี่ – พันธุ์ 80
- ✓ สตรอเบอร์รี่ เกาหลี/ อเมริกา/ ออสเตรเลีย - แพค น้ำหนัก 250 ก.

บรรจุภัณฑ์

สำหรับค้าส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ บรรจุใส่กล่องพลาสติกใสมีรูระบายอากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่องพลาสติก น้ำหนัก 250 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 4 หรือ 8 กล่อง (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.35 ส้มเขียวหวาน

ชื่อ (ภาษาไทย)	ส้มเขียวหวาน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะเขียว มะบาง มะขุน มะแฉะ มะจุก
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Mandarin
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Citrus reticulata</i> Blanco Syn.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.14-2550
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FC 0206
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 9 : 2008



ข้อมูลทั่วไป	ส้มเขียวหวาน มีลักษณะรูปทรงผลค่อนข้างกลม เนื้อนิ่ม มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 5-7 เซนติเมตร เปลือกนอกเป็นสีเขียว เมื่อผลส้มแก่จะเปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลืองหรือสีเหลืองแดง ผิวผลเรียบเกลี้ยงและเป็นมัน เปลือกอ่อน ผิวหนา และมีน้ำมันที่เปลือก ภายในมีเนื้อลักษณะฉ่ำน้ำ แบ่งออกเป็นกลีบๆ มีสีส้ม แต่ละกลีบจะมีเมล็ดสีขาวอยู่ภายใน เมล็ดมีลักษณะเป็นรูปไข่ ปลายแหลม สีขาวนวล วิธีการเลือกซื้อส้มเขียวหวาน ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกผลที่มีเปลือกขรุขระ หรือมีเส้นสีน้ำตาลตามเปลือกส้ม จำไว้ว่าไม่ควรเลือกผลที่เปลือกเงาวาว หรือเป็นสีเขียวจัด เพราะจะได้ส้มเขียวหวานรสเปรี้ยวแทน
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ส้มเขียวหวาน ควรเก็บเกี่ยวหลังจากออกดอก 8-10 เดือน หลังเก็บเกี่ยวแล้วควรนำส้มเขียวหวานมาทำความสะอาดแล้วตัดขนาดกับบรรจุลงภาชนะกล่องกระดาษหรือตระกร้าพลาสติกส่งไปจำหน่าย หรือเก็บรักษาส้มเพื่อการจำหน่ายทำได้หลายวิธี เช่น การเก็บในห้องเย็น การเคลือบผิวส้มด้วยน้ำยา การเก็บรักษาที่ได้ผลดีต้องใช้ระบบการเก็บรักษาที่มีอุณหภูมิต่ำ เพราะจะช่วยรักษาคุณภาพและลดการเน่าเสีย ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5-8 องศาเซลเซียส ซึ่งจะเก็บรักษาได้นานประมาณ 2-4 สัปดาห์

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Diameter (mm)
1	>80
2	71-80
3	61-70
4	51-60
5	41-50

ขนาด

- ✓ ส้มเขียวหวาน/เขียวหวานสีน้ำตาล – เบอร์ 0
- ✓ ส้มเขียวหวาน/เขียวหวานสีน้ำตาล – เบอร์ 00
- ✓ ส้มเขียวหวาน/เขียวหวานสีน้ำตาล – เบอร์ 1
- ✓ ส้มเขียวหวาน/เขียวหวานสีน้ำตาล – เบอร์ 2
- ✓ ส้มเขียวหวาน/เขียวหวานสีน้ำตาล – เบอร์ 3

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่ายหรือกระดาษ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (มม.)
1	> 90
2	> 85 ถึง 90
3	> 80 ถึง 85
4	> 75 ถึง 80
5	> 70 ถึง 75
6	> 65 ถึง 70
7	> 60 ถึง 65
8	> 57 ถึง 60
9	> 52 ถึง 57
10	> 47 ถึง 52
11	< 47

2.36 ส้มโอ

ชื่อ (ภาษาไทย)	ส้มโอ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	มะขุน มะโอ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pomelo
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr. Syn.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.0013-2550
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FC 0209
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ส้มโอ มีลักษณะรูปทรงค่อนข้างกลม บางพันธุ์มีขั้วผลเรียว ผลมีขนาดใหญ่ ขนาดผลประมาณ 10-13 เซนติเมตร ผลอ่อนมีสีเขียว ผลสุกมีสีเหลืองอมเหลืองหรือสีเหลืองทองตามสายพันธุ์ เปลือกหนาประมาณ 1.5-2 เซนติเมตร เนื้อผลแบ่งออกเป็นกลีบๆเรียงติดกันเป็นวงกลม แต่แกะแยกออกจากกันง่าย ภายในกลีบจะดำด้วยน้ำที่ใสหวานหรือหวานอมเปรี้ยว วิธีการเลือกซื้อส้มโอ ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่แก่จัดจะให้รสหวานอร่อย โดยเลือกเปลือกบาง ตาแน่น ผิวเปลือกห่างกัน มีน้ำหนักรวม มีลักษณะแบน หากกดที่ก้นเปลือกจะยุบลง เมื่อแกะดู เนื้อส้มโอจะละเอียดแห้ง ไม่แฉะ ไม่ละ ส้มโอนิยมฝังไว้ระยะหนึ่ง ไม่นานวันที่เก็บมาจากต้น
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ส้มโอ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบานประมาณ 8 เดือน หลังจากเก็บเกี่ยวหากผลมีการเปลี่ยนสีหรือมีรอยดำหนิอื่นติด ให้ล้างทำความสะอาดออก หลังจากนั้น อาจใช้สารเคลือบผิวเคลือบผลก็ได้ และควรเก็บก่อนสุกเล็กน้อย แล้วนำมาฝัง 1-2 อาทิตย์ก่อนจำหน่ายจะช่วยให้เนื้อส้มโอมีรสฉ่ำหวานมากขึ้น

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ส้มโอขาวแตงกวา-เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ส้มโอขาวน้ำผึ้ง-เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ส้มโอขาวน้ำผึ้ง เบอร์ใหญ่ (1)/ เบอร์กลาง (2)/ เบอร์เล็ก (3)/ เบอร์ (4)
- ✓ ส้มโอขาวแป้น เบอร์ใหญ่ (1)/ เบอร์กลาง (2)/ เบอร์เล็ก (3)/ เบอร์ (4)
- ✓ ส้มโอขาวพวง เบอร์ใหญ่ (1)/ เบอร์กลาง (2)/ เบอร์เล็ก (3)/ เบอร์ (4)
- ✓ ส้มโอขาวใหญ่-เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ ส้มโอทองดี เบอร์ใหญ่ (1)/ เบอร์กลาง (2)/ เบอร์เล็ก (3)/ เบอร์ (4)
- ✓ เบอร์เล็ก น้ำหนัก <1 ก.ก./ลูก เบอร์กลาง น้ำหนัก 1-1.5 ก.ก./ลูก เบอร์ใหญ่ น้ำหนัก >1.5 ก.ก./ลูก



บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่อง
ถุงพลาสติก หรือถุงตาข่าย หรือตะกร้า

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก จำนวน 8-12 ลูก
- ✓ บรรจุใส่ถุงตาข่าย จำนวน 8-12 ลูก
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า จำนวน 15-25 ลูก

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่าย
หรือกระดาษ แล้วบรรจุใส่กล่อง

- ✓ บรรจุใส่กล่อง จำนวน 4 หรือ 6 หรือ 9 ลูก ต่อกล่อง

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (ก.)
1	> 1,900
2	> 1,700 ถึง 1,900
3	> 1,500 ถึง 1,700
4	> 1,300 ถึง 1,500
5	> 1,100 ถึง 1,300
6	> 900 ถึง 1,100
7	> 700 ถึง 900
8	400 ถึง 700

2.37 สละ

ชื่อ (ภาษาไทย)	สละ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ซาเลา สละชะวา สลัก สะละ
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Salak
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Salacca zalacca</i> (Gaertn.)
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.22-2556
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 2585
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 19 : 2010



ข้อมูลทั่วไป	สละ มีลักษณะรูปทรงผลเป็นรูปทรงรียาว ผลอ่อนเป็นสีน้ำตาล ส่วนผลแก่เป็นสีแดงอมน้ำตาล เปลือกเป็นเกล็ดซ้อนกัน และบนผลมีขนแข็งสั้นคล้ายหนาม วิธีการเลือกซื้อสละ ให้ได้คุณภาพดี คือ ให้สังเกตจากการแกะเปลือก โดยให้เปิดเปลือกจากก้นผลแล้ววนรอบผล หากเปลือกปอกง่าย เหนียว ไม่ขาดเป็นชิ้นๆ แสดงว่ายังสด แต่หากเปลือกแข็งและแล้วเปลือกหักเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย แสดงว่าไม่สด แต่บางครั้งอาจจะมีรสหวานกว่าผลสด เพราะสละสุ่มดんだแล้ว
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

สละ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากดอกบานประมาณ 9 เดือน หลังเก็บเกี่ยวควรตัดแต่งผลที่สีบและเน่าเสียออก ทำความสะอาดโดยใช้น้ำจืดคัดแยกคุณภาพ บรรจุลงเชิงหรือตะกร้าพลาสติกที่บุด้วยวัสดุป้องกันการชอกช้ำระหว่างขนส่ง เช่น ใบตอง กระดาษหนังสือพิมพ์ ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ผลสละจะมีอายุการเก็บรักษาได้ 28 วัน เมื่อนำออกมาจากห้องเย็นยังมีอายุการวางจำหน่ายได้อีก 3 วัน โดยคุณภาพไม่เปลี่ยนแปลง

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ สละ - เบอร์ใหญ่ (1)/กลาง (2)/เล็ก (3)
- ✓ สละ - ซ่อ/ยอด/รวม
- ✓ สละสุมาลี

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ตะกร้า หรือถุงพลาสติก หรือถุงตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า น้ำหนัก 20-25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่กล่อง หรือถุงตาข่าย

- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักผล (กรัม)
1	> 35
2	> 25-35
3	15-25

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight (grams/fruit)
1	>100
2	76-100
3	51-75
4	25-40
5	<25

2.38 สับปะรด

ชื่อ (ภาษาไทย)	สับปะรด
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ยานัด ย่านัด ปอนัด มะขะนัด มะนัด ลิงทอง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Pineapple
ชื่อวิทยาศาสตร์	Ananas comosus (L.) Merr.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.4-2546
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FI 0353
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 3 : 2006



ข้อมูลทั่วไป	สับปะรด มีลักษณะรูปทรงผลรูปรี โคนกว้าง ปลายสอบ มีใบสั้นเป็นจุกที่ปลายผล เรียกว่าตะเกียง ผลสุกสีเหลืองสดและฉ่ำน้ำ มีตาอยู่รอบผล วิธีการเลือกซื้อสับปะรด ให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกผิวสีค่อนข้างเหลือง ห่าง กลีบเลี้ยงที่ปิดตาเปิด แสดงว่าแก่จัด
---------------------	--

คุณภาพ/ชั้นคุณภาพ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ

- 1.ชั้นพิเศษ (extra class) ไม่มีตำหนิ
- 2.ชั้นหนึ่ง (class I) มีตำหนิไม่เกินร้อยละ 4 ของพื้นผิวทั้งผล
- 3.ชั้นสอง (class II) มีตำหนิไม่เกินร้อยละ 4 ของพื้นผิวทั้งผล * อ้างอิง มกษ.4-2546

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

สับปะรด ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 2 ปีขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวคัดผลที่แก่ทั้ง (รากเน่า หรือต้นเน่า) ถูกแดดเผา หรือจุดผิวกัด คัดขนาดของผล สับปะรดสำหรับบริโภคสด ล้างทำความสะอาด และตัดก้านผลให้เหลือประมาณ 2 เซนติเมตร จุ่มผลในสารผสมโซเดียมคลอไรด์กับน้ำอัตรา 1:7 ถึง 1:9 กับสารป้องกันกำจัดเชื้อราไทอะเบนดาโซล อัตรา 1,000 ส่วน ในล้านส่วน แล้วผึ่งให้แห้งบรรจุในกล่องและเก็บในตู้คอนเทนเนอร์อุณหภูมิ 8-10 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ สับปะรดตราดสีทอง เบอร์ 1/2/3/4
- ✓ สับปะรดน้ำ(ศรีราชา) – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ สับปะรดปัตตาเวีย – เบอร์เล็ก/กลาง/ใหญ่
- ✓ สับปะรดปัตตาเวีย/สวนผึ้ง
- ✓ สับปะรดภูแล (ผลสด-ปอกเปลือก)
- ✓ สับปะรดปัตตาเวีย (ศรีราชา)
- ✓ สับปะรดปัตตาเวีย เบอร์ 1/2/3/4



บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในตะกร้าหรือ
ถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ตะกร้า (เซ่ง) น้ำหนัก 20-50 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกห่อด้วยโฟมตาข่าย แล้ว
บรรจุใส่กล่อง

- ✓ บรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 8-12 ผล/กล่อง
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Weight with crown (grams)
1	>2,600
2	>2,100-2,600
3	>1,600-2,100
4	>1,100-1,600
5	>900-1,100
6	>700-900
7	>500-700
8	250-500

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัส ขนาด	มีจุก		ไม่มีจุก	
	น้ำหนักผลเฉลี่ย (กรัม)	ค่า(± ร้อยละ12) ของ น้ำหนักผลเฉลี่ย	น้ำหนักผลเฉลี่ย (กรัม)	ค่า(± ร้อยละ12) ของ น้ำหนักผลเฉลี่ย
1	2,750	2,420-3,080	2,280	2,006-2,554
2	2,300	2,024-2,576	1,910	1,681-2,139
3	1,900	1,672-2,128	1,580	1,390-1,770
4	1,600	1,408-1,792	1,330	1,170-1,490
5	1,400	1,232-1,568	1,160	1,021-1,299
6	1,200	1,056-1,344	1,000	880-1,120
7	1,000	880-1,120	830	730-930
8	800	704-896	660	581-739
9	600	528-672	500	440-560
10	400	352-448	330	290-370

2.39 สาลี่

ชื่อ (ภาษาไทย)	สาลี่
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	แพร์
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chinese pear
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FP 0230
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	สาลี่ มีลักษณะรูปทรงผลค่อนข้างกลม มีเนื้อกรอบ สีขาว มีกลิ่นหอม รสชาติหวานฉ่ำ วิธีการเลือกซื้อสาลี่ให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกผลที่ไม่มีรอยขีดหรือถลอก มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ และยังมีหัวผลติดอยู่
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

สาลี่ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 3 ปีขึ้นไป หลังจากปลิดผลแล้วต้องมีการห่อผลด้วยกระดาษทึบแสง เช่น กระดาษหนังสือพิมพ์ เพื่อให้ผลมีผิวและสีสวย นอกจากนี้ยังสามารถป้องกันการทำลายผลโดยแมลงต่างๆ

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ สาลี่ ญีปุ่น - กว้าง 18 - 32 ลูก
- ✓ สาลี่ก้านยาว จีน
- ✓ สาลี่ทอง จีน - กว้าง 16 - 48 ลูก
- ✓ สาลี่น้ำผึ้ง จีน - กว้าง 24 - 54 ลูก
- ✓ สาลี่แปด จีน - กว้าง 80 - 96 ลูก
- ✓ สาลี่มั่งกุญ จีน - กว้าง 20 - 45 ลูก
- ✓ สาลี่สีทอง
- ✓ สาลี่หยก จีน - กว้าง 16 - 32 ลูก
- ✓ สาลี่หอม
- ✓ สาลี่หิมะ เกาหลี - กว้าง 16 - 24 ลูก
- ✓ สาลี่หิมะ จีน - กว้าง 14 - 32 ลูก
- ✓ สาลี่หิมะ ญีปุ่น กว้าง 16 ลูก
- ✓ สาลี่ฮ่องเต้ จีน - คละ

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ห่อหุ้มด้วยโฟมตาข่ายและฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 9-50 ลูกต่อกล่อง (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.40 องุ่น

ชื่อ (ภาษาไทย)	องุ่น
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Grapes
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Vitis vinifera</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FB 0269
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	องุ่น มีลักษณะรูปทรงกลมรีและฉ่ำน้ำ มีผิวฉ่ำวาวและรสหวาน มีสีเขียว ม่วงแดงและม่วงดำ แล้วแต่พันธุ์ ในผลมีเมล็ดประมาณ 1-4 เมล็ด วิธีการเลือกซื้อองุ่น ให้ได้คุณภาพดี คือ ควรเลือกที่เป็นพวง องุ่นแดง : เลือกลูกที่มีสีแดงคล้ำ ไม่มีรอยขีด กลมโตมีน้ำฉ่ำวาว เปลือกไม่ฉ่ำวาว ขนาดลูกเท่ากันทั้งพวง องุ่นเขียว : เลือกลูกยาวรี ซึ่งจะมีรสชาติดีกว่าลูกกลม
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

องุ่น ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 8 เดือน หลังเก็บเกี่ยวแล้วและบรรจุหีบห่อเรียบร้อยแล้ว นำมาเก็บไว้ในห้องเย็นทันทีเพื่อรักษาความสดใหม่ และลดการสูญเสียในองุ่น โดยเก็บไว้ที่อุณหภูมิประมาณ 0 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95%

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ องุ่นเขียว ไทย
- ✓ องุ่นเขียว เบอร์เล็ก/เบอร์รอง/เบอร์ยอด
- ✓ องุ่นเขียวมีเมล็ด/ไร้เมล็ด นิวซีแลนด์
- ✓ องุ่นเขียวมีเมล็ด/ไร้เมล็ด อเมริกา
- ✓ องุ่นเขียวมีเมล็ด/ไร้เมล็ด ออสเตรเลีย
- ✓ องุ่นเขียวไร้เมล็ดจีน-กล่อง 6 ก.ก./กล่อง 10 ก.ก.
- ✓ องุ่นเขียวไร้เมล็ดอินเดีย
- ✓ องุ่นไขปลา จีน-กล่อง 6.5 ก.ก.
- ✓ องุ่นไขปลา อเมริกา
- ✓ องุ่นไขปลาเขียวไร้เมล็ด ออสเตรเลีย
- ✓ องุ่นไขปลาแดงไร้เมล็ด ออสเตรเลีย
- ✓ องุ่นคาร์ดินัล
- ✓ องุ่นชิลี
- ✓ องุ่นดำไทย
- ✓ องุ่นดำ เบอร์เล็ก/เบอร์รอง/เบอร์ยอด
- ✓ องุ่นดำ มีเมล็ด/ไร้เมล็ด ชิลี
- ✓ องุ่นดำมีเมล็ด/ไร้เมล็ด นิวซีแลนด์
- ✓ องุ่นดำมีเมล็ด/ไร้เมล็ด อเมริกา

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ องุ่นดำมีเมล็ด/ไร้เมล็ด ออสเตรเลีย

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
ถูกบรรจุใส่กล่องกระดาษ หรือกล่องโฟม หรือกล่อง
พลาสติก หรือตะกร้า น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.41 อ้อยเคี้ยว

ชื่อ (ภาษาไทย)	อ้อยเคี้ยว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sugar Cane
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Saccharum officinarum</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.5902-2553
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	GS 0659
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	อ้อยเคี้ยว มีลักษณะรูปทรงเป็นปล้องมีรูปร่างทรงกระบอกค่อนข้างยาว มีร่องเหนือตา ตามีรูปร่างกลม มีวงเจริญสีเหลืองและนูน ข้อคอดเล็กน้อย วิธีการเลือกซื้ออ้อยเคี้ยว ให้ได้คุณภาพดี คือ มีลำสีเขียวอมเหลืองหรือมีลำสีเหลืองเข้ม
---------------------	--

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ อ้อยเคี้ยวแบบแท่ง
- ✓ อ้อยเคี้ยวแบบหั่นเป็นแว่น

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุลงในถุงตาข่าย หรือมัดก๊ากแล้วบรรจุใส่ถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือถุงตาข่าย น้ำหนัก 1 หรือ 3 หรือ 5 ก.ก.
- ✓ มัดก๊าก น้ำหนัก 10 หรือ 20 ก.ก. แล้วใส่ถุงกระสอบ

สำหรับขายส่งภายในต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ของพลาสติกและปิดผนึกแบบสุญญากาศ หรือบรรจุใส่กระป๋อง แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุบรรจุใส่ของพลาสติกและปิดผนึกแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 200 หรือ 500 ก. แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 20 ออนซ์ (oz) หรือ 565 ก.
- ✓ ตัดเป็นท่อนขนาดประมาณ 50 ซม. แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.42 อินทผลัม

ชื่อ (ภาษาไทย)	อินทผลัม
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Date Palm
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Phoenix dactylifera</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FT 0295
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	อินทผลัม มีลักษณะรูปทรง ผลทรงกลมรี ยาวประมาณ 2-4 เซนติเมตร ออกเป็นช่อสรวนฉ่ำ สามารถรับประทานได้ทั้งผลดิบและผลสุก โดยผลอินทผลัมสดจะมีสีเหลืองไปจนถึงสีส้ม และเมื่อแก่จัดผลจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลถึงน้ำตาลเข้ม (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์) วิธีการเลือกซื้ออินทผลัม ให้ได้คุณภาพดี คือ มีรสชาติหวานกรอบ เนื่อมาก เมล็ดเล็ก
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

อินทผลัม ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 2-4 ปี หลังการเก็บเกี่ยวผลอินทผลัมที่ผลสุกแก่แล้ว ควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิประมาณ 8 องศาเซลเซียส จะสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 1 ปี

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ อินทผลัม อเมริกา – กล่อง 5 ก.ก.
- ✓ อินทผลัม อินโดนีเซีย – กล่อง 5 ก.ก.
- ✓ อินทผลัม อิสราเอล – กล่อง 250 กรัม.
- ✓ อินทผลัม อิสราเอล – กล่อง 5 ก.ก.
- ✓ อินทผลัม อียิปต์ - กล่อง 5 ก.ก.

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
ถูกบรรจุลงในกล่องกระดาษ น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

2.43 แอปเปิ้ล

ชื่อ (ภาษาไทย)	แอปเปิ้ล
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Apple
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Malus domestica</i> Borkh.
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	FP 0226
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 12 : 2009



ข้อมูลทั่วไป	แอปเปิ้ล มีลักษณะรูปทรงกลม มีร่องบุมที่ขั้ว และก้นผล หรือกลมแบนเล็กน้อย ผลมีสีหลายสี เช่น สีแดงอมชมพู สีชมพู สีแดง สีเขียว สีเหลือง ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ ขนาดผลประมาณ 5-12 เซนติเมตร เปลือกบางมาก ประมาณ 0.1-0.2 มิลลิเมตร เปลือกกับเนื้อผลติดกัน เนื้อผลมีความหนาแน่น เนื้อมีสีเหลืองนวล เนื้อกรอบ ให้รสหวานอมเปรี้ยว ส่วนตรงกลางผลเป็นที่อยู่ของเมล็ด มีลักษณะเป็นโพรงอากาศ 3-5 โพรง และมีเมล็ดแทรกอยู่ 5-10 เมล็ด/ผล วิธีการเลือกซื้อแอปเปิ้ลให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกซื้อแอปเปิ้ลที่ผิวเรียบสวย ไม่มีร่องรอยฉีกหรือช้ำขีด เมื่อกดเบา ๆ จะต้องแน่นและมีกลิ่นหอม สังเกตที่ขั้วของผลแอปเปิ้ลจะต้องตุ่ม ไม่เหี่ยวแห้ง
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แอปเปิ้ล ควรเก็บเกี่ยวหลังจากออกดอก 5-6 เดือน หลังเก็บเกี่ยวนำมาบรรจุหีบห่อ และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิใกล้ 0 องศาเซลเซียส แต่หากเก็บรักษาผลผลิตต่ำกว่าอุณหภูมิดังกล่าวจะทำให้เกิดการสะสมน้ำตาล

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ แอปเปิ้ล นิวซีแลนด์ เบอร์ 70/ 80/ 90/ 100/ 110/ 120/ 138/ 150
- ✓ แอปเปิ้ลกาล่า จีน - กล่อง 100 - 125 ลูก/ 163 - 180 ลูก/ 198 - 216 ลูก/ กล่อง 72 ลูก/ กล่อง 88 ลูก
- ✓ แอปเปิ้ลกาล่า ซิสี-กล่อง 113 ลูก/ กล่อง 175 ลูก/ กล่อง 198 ลูก
- ✓ แอปเปิ้ลกาล่า เซาท์แอฟริกา/นิวซีแลนด์ - กล่อง 100 -120 ลูก/ กล่อง 125 -150 ลูก/ กล่อง 163 -180 ลูก/ กล่อง 198 - 216 ลูก
- ✓ แอปเปิ้ลกาล่า ฝรั่งเศส/อเมริกา - กล่อง 100 -120 ลูก/ กล่อง 125 -150 ลูก/ กล่อง 163 -180 ลูก/ กล่อง 198 - 216 ลูก
- ✓ แอปเปิ้ล กาล่าเบอร์ 70/ 80/ 90/ 100/ 110/ 120/ 138/ 150
- ✓ แอปเปิ้ลเขียว จีน - กล่อง 63 - 88 ลูก/ กล่อง 110 -120 ลูก/ กล่อง 136 -150 ลูก/ กล่อง 163 ลูก
- ✓ แอปเปิ้ล เขียว จีน เบอร์ 70/ 80/ 90/ 100/ 110/ 120/ 138/ 150

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ห่อด้วยโฟมตาข่ายและฟิล์ม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

3. ฟิชไร่

3.1 กระจับ

ชื่อ (ภาษาไทย)

กระจับ

ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)

กะจับ มาแรง

พายับ เขาควาย

ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)

Water Caltrop,
Singhara

ชื่อวิทยาศาสตร์

Trapa natans L.

มาตรฐานทั่วไป

-

มาตรฐานบังคับ

-

กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559

VR 3003

ASEAN STANDARD

-



ข้อมูลทั่วไป

กระจับ มีลักษณะรูปทรง ผลของกระจับ เรียกว่า ฝัก มีลักษณะคล้ายหนั้ววที่มีเขาคอก 2 ข้าง เปลือกฝักเป็นเปลือกแข็ง ผิวเปลือกสีม่วงแดงจนถึงดำ หรือเป็นสีดำ เนื้อด้านในมีสีขาวเป็นก้อน แบ่งขนาดใหญ่

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

กระจับ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 5 เดือน ขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวฝักกระจับที่เก็บมาจากต้นจะค่อนข้างเน่าเสียได้เร็วมาก และหากเก็บไว้นานจะทำให้ความหวานลดลง ดังนั้นแล้ว ควรรีบนำมาต้มเพื่อจำหน่ายทันที หรือ นำมาแปรรูปเป็นอย่างอื่น เช่น ฝักสดนำมาหุงกะเพราเอาเนื้อฝักออกแล้วนำมาบด และตาก เพื่อใช้ทำแปรงกระจับสำหรับประกอบอาหารอย่างอื่น ซึ่งการแปรรูปนี้จะทำให้เก็บรักษาแปรงกระจับได้นานขึ้น นอกจากนั้นแล้ว ยังแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่น อาทิ กระจับกระป๋อง (กระจับในน้ำเชื่อม) กระจับดอง กระจับแช่อิ่ม เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ กระจับเขาควาย แบบไม่แกะเปลือก
- ✓ กระจับเขาควาย แบบแกะเปลือก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุง กระสอบหรือถุงพลาสติก

- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20-30 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10- ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ให้แกะเปลือกออก นำเนื้อไปบรรจุใส่ของพลาสติก และปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ของพลาสติกและปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 200 หรือ 500 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่อง จำนวน 10-24 ห่อ

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

3.2 ข้าวโพดหวาน

ชื่อ (ภาษาไทย)	ข้าวโพดหวาน
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sweet corn
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Zea mays</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.1512-2554
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	GC 4615
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 28 : 2011



ข้อมูลทั่วไป	ข้าวโพดหวาน มีลักษณะรูปทรงฝัก มีสีเหลือง รูปทรงกระบอก มีเปลือกหุ้มฝัก และรสหวาน วิธีการเลือกซื้อข้าวโพดหวาน ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกเปลือกสีเขียวยาวอ่อน เมล็ดมีสีเหลืองนวล ภายในเมล็ดต่งตึง เรียงเต็มแถว ไม่มีช่องโหว่ ไร่กลั่นเหม็นเปรี้ยว เมื่อใช้เล็บจิกเมล็ดบริเวณปลายฝักจะมีน้ำแป้งไหลออกมา
---------------------	---

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ข้าวโพดหวานพันธุ์เบา ควรเก็บเกี่ยวหลังจากหยอดเมล็ด 55-65 วัน ข้าวโพดหวานพันธุ์ปานกลาง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากหยอดเมล็ด 70-85 วัน ข้าวโพดหวานพันธุ์หนัก ควรเก็บเกี่ยวหลังจากหยอดเมล็ด 90 วันขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยว ควรเก็บฝักข้าวโพดหวานในที่ร่ม และไม่ได้รับแสง ไม่กองฝักข้าวโพดบนพื้นดิน ควรวางบนพื้นที่ยกสูงด้วยไม้หรือวางกองบนพื้นที่มีร่มเงาที่ทำความสะอาแล้ว และไม่กองสูงในปริมาณมาก เพราะจะทำให้ข้าวโพดร้อน เกิดการขึ้นรา ความหวานลดลงเปลือกหุ้มฝักเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล นำมาลอกเปลือกออกทันทีหลังการเก็บเกี่ยวและทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณเชื้อราตามที่ต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/พันธุ์

- ✓ ข้าวโพดขาว-ดำ เบอร์เล็ก/เบอร์ใหญ่
- ✓ ข้าวโพดขาว-ม่วง เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดข้าวเหนียว
- ✓ ข้าวโพดเทียน เบอร์เล็ก/เบอร์ใหญ่
- ✓ ข้าวโพดหวาน A5 เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวาน ปอกเปลือก/ไม่ปอกเปลือก
- ✓ ข้าวโพดหวานขาวสำลี เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวานขาวแหวก เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวานโดนด เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวานทับทิม เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวานมันปู เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวานศรแดง เบอร์ 1/เบอร์ 2
- ✓ ข้าวโพดหวานไฮบริก เบอร์ 1/เบอร์ 2



บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใสหรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถาดโฟมและห่อด้วยฟิล์ม หรือของพลาสติกและปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถาดโฟมและห่อด้วยฟิล์ม จำนวน 5-7 ฝักต่อถาด แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 10-20 ห่อต่อกล่อง
- ✓ บรรจุใส่ของพลาสติกและปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ จำนวน 1-3 ฝักต่อซอง แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 20-50 ซองต่อกล่อง
- ✓ เมล็ดข้าวโพดหวาน บรรจุใส่ของพลาสติกและปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1,000 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 10-50 ซองต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด ความยาวของฝักทั้งเปลือก (ซ.ม.)

- | | |
|---|------------|
| 1 | >25 |
| 2 | >20 ถึง 25 |
| 3 | ≥15 ถึง 20 |

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Length of cob (cm)
1	>25
2	>20-25
3	>15-20
4	10-15

3.3 ถั่วเขียว

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั่วเขียว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ถั่วจิม ถั่วดำเม็ดเล็ก ถั่วทอง ถั่วมูม
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Mungbean
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Vigna radiata</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VL 0536
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	ถั่วเขียว มีลักษณะรูปทรงเป็นฝักมีรูปร่างกลมยาว อาจมีความยาวถึง 15 เซนติเมตร ปลายฝักอาจโค้งงอเล็กน้อย เมื่อฝักแก่จะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีขาวนวล สีน้ำตาลอ่อน สีน้ำตาลเข้ม หรือสีดำ โดยในฝักหนึ่งๆ จะมีเมล็ดอยู่ประมาณ 10-15 เมล็ด เมล็ดถั่วเขียวจะมีสีแตกต่างกัน จะเป็นสีเขียว หรือสีเหลือง เยื่อหุ้มเมล็ดมีทั้งมันและด้าน เมื่อกะเทาะเปลือกแล้ว เมล็ดข้างในจะมีสีเหลืองอ่อน วิธีการเลือกซื้อถั่วเขียวให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกซื้อเมล็ดอวบอ้วน ไม่มีมอดหรือแมลงกัด ไม่มีกรวดปน
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั่วเขียว ควรเก็บเกี่ยวหลังจากงอก 60-70 วัน หลังเก็บเกี่ยวนำฝักถั่วเขียว ไปผึ่งแดดเพื่อให้ความชื้นฝักและเมล็ดลดลงเหลือประมาณ 11-13 % บรรจุฝักในถุงหรือกระสอบ ใช้ไม้ทุบ ทำความสะอาดเมล็ดด้วยวิธีร้อนและผัด แล้วนำเมล็ดไปผึ่งแดดเพื่อลดความชื้นเหลือประมาณ 11-12 % บรรจุเมล็ดในกระสอบป่านที่สะอาด เพื่อเก็บรักษาหรือส่งจำหน่าย

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ ถั่วเขียว

บรรจุภัณฑ์

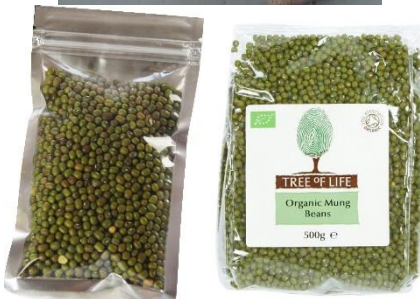
สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใสหรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ซองพลาสติกและปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติกและปิดผนึกปากของแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1,000 กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 10-50 ห่อต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)



3.4 ถั่วลิสง

ชื่อ (ภาษาไทย)	ถั่วลิสง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ถั่วคุด ถั่วดิน ถั่วยี่สง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Peanut
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Arachis hypogaea</i> L.
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.4900-2554
มาตรฐานบังคับ	มกษ.4702-2557
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	SO 0697
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 36 : 2014



ข้อมูลทั่วไป	ถั่วลิสง มีลักษณะรูทรงเป็นฝักมีสีขาวนวลหรือสีน้ำตาลอ่อนๆ ในหนึ่งฝักจะมีเมล็ดอยู่ประมาณ 1-6 เมล็ด เปลือกมีลักษณะแข็งและเปราะ มีลายเส้นชัดเจน เมล็ดมีเยื่อหุ้มตั้งแต่สีขาว สีม่วงแดง สีสแดง และสีน้ำตาลอ่อน วิธีการเลือกซื้อถั่วลิสง ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่เมล็ดเต็มไม่แตกออก แต่ละเมล็ดมีขนาดใกล้เคียงกัน เปลือกที่ห่อหุ้มเมล็ดถั่วนั้นจะต้องเป็นเงา มีสีน้ำตาลแดงไหม้ มีเส้นใยปรากฏอยู่โดยรอบ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

ถั่วลิสง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 95-105 วัน หลังเก็บเกี่ยว ให้มัดรวมกันเป็นมัด หายด้านที่มีฝักขึ้นฝั่ง รอปลิดฝัก ใช้มือปลิดฝักที่ละฝัก ควรสังเกตถั่วเน่าเสีย มีแมลงเจาะทำลาย ถั่วลีบ ไม่ควรปลิดรวมกัน นำถั่วที่คัดเลือกแล้วไปตากแดดหรือผึ่งลม ควรตากบนพื้นซีเมนต์ หรือพื้นที่ที่แห้ง แล้วเกลี่ยให้บางสม่ำเสมอ ไม่ควรหนาเกิน 5 เซนติเมตร. ตากซ้ำ 4-6 วัน แล้วแต่ความยาวช่วงแสงแดดและพื้นที่ตาก ลดความชื้นให้เหลือ 8% ตรวจสอบความชื้นโดยแกะเปลือก ดูเมล็ดให้เปลือกหุ้มเมล็ดหลุดร่อนออกได้ สามารถใส่กระสอบเก็บไว้รอจำหน่ายผลผลิตได้

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด/พันธุ์

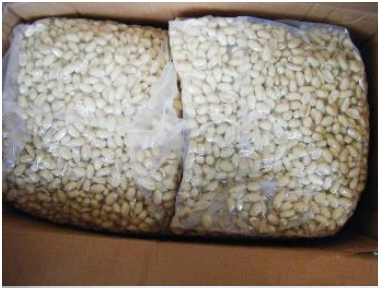
- ✓ ถั่วลิสงเกษตรดิบ (คละ)
- ✓ ถั่วลิสงเกษตรต้ม (คละ)
- ✓ ถั่วลิสงพื้นเมืองดิบ (คละ)
- ✓ ถั่วลิสงพื้นเมืองต้ม (คละ)
- ✓ ถั่วลิสงกระเทาะเปลือก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใสหรือถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5 หรือ 10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถั่วลิสงกระเทาะเปลือกถูกบรรจุใส่ถุงกระสอบหรือบรรจุใส่ซองพลาสติกและปิดผนึก



ปากซองแบบสูญญากาศ แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ หรือ
บรรจุใส่ถุงกระสอบ

- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20 หรือ 25 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ซองพลาสติกและปิดผนึกปากซองแบบ
สูญญากาศ น้ำหนัก 200 หรือ 500 หรือ 1,000
กรัม แล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ จำนวน 10-50
ถุงต่อกล่อง
(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัส ขนาด	ขนาดความกว้าง ของเมล็ดถั่วลิสง (มม.)	ขนาดตะแกรง*	
		(มม. × มม.)	(นิ้ว × นิ้ว)
1	≥8.53	8.53 × 19.05	21.5/64 × 3/4
2	7.14 – <8.53	7.14 × 19.05	18/64 × 3/4
3	6.35 – <7.14	6.35 × 19.05	16/64 × 3/4
4	5.95 – <6.35	5.95 × 19.05	15/64 × 3/4
5	5.56 – <5.95	5.56 × 19.05	14/64 × 3/4

* พิจารณาจากเมล็ดที่สมบูรณ์และค้างอยู่บนตะแกรง

มาตรฐานขนาด ASEAN STANDARD

Size Code	Diameter per kernel (mm)
1	>8
2	>7-8
3	>6-7
4	>5-6
5	<5

3.5 เผือก

ชื่อ	เผือก
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ	Taro
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Colocasia esculenta</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0505
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	เผือก มีลักษณะรูปทรงกลมยาว หัวทรงกระบอก และเรียวยาว ส่วนเปลือกหัวมีหลายสีอาทิ สีน้ำตาล สีดำ และมักเกิดสะเก็ดเป็นชั้นตามแนวขวางของหัว ส่วนเนื้อด้านในมีลักษณะเป็นแป้งดิบสีขาว หรือสีขาวนวล และมีลายประสีม่วง วิธีการเลือกซื้อเผือก ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกที่มีน้ำหนักมาก เนื้อแน่น ผิวเรียบ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

เผือก ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 7 เดือนขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวลอกกาบแห้งๆ ออกให้หมด ตัดราก และโคนใบออกให้เหลือเพียงหัวเผือก และนำไปล้างน้ำให้สะอาด เก็บรักษา โดยเก็บในที่ร่มได้นาน 4-6 เดือน แต่หากเก็บในท้องถิ่นที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นาน 6-8 เดือน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



พันธุ์

- ✓ เผือกพื้นเมือง
- ✓ เผือกหอม

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ
บรรจุใส่ถุงพลาสติกใส หรือถุงกระสอบ หรือ กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติกใส น้ำหนัก 5-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10-15 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 10-30 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

3.6 มันแกว

ชื่อ (ภาษาไทย)	มันแกว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Jicama
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Pachyrhizus erosus</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0601
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มันแกว มีลักษณะรูปทรงมนกลมปลายเรียวแหลม เปลือกเหนียวบาง มีสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีขาวกรอบฉ่ำ วิธีการเลือกซื้อมันแกว ให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกหัวมันแกวขนาดเล็กไปจนถึงขนาดกลางที่มีผิวสีน้ำตาล มันแกวที่ดีควรมีเปลือกที่มันเงาเล็กน้อย ไม่ใช่เปลือกด้าน เลือกมันแกวที่ไม่มีรอยและไม่มีส่วนที่ช้ำ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มันแกว ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 10 เดือนขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยวเก็บรักษาในอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นานประมาณ 2 เดือน

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด/ชนิด

- ✓ มันแกว เบอร์เล็ก/ใหญ่
- ✓ มันแกว ล้างดิน/ไม่ล้างดิน

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 5-10 ก.ก.

สำหรับส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงกระสอบหรือห่อโฟมตาข่ายแล้วบรรจุใส่กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20-30 ก.ก.
- ✓ ห่อด้วยโฟมตาข่ายแบบแยกชิ้น แล้วบรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

3.7 มันเทศ

ชื่อ (ภาษาไทย)	มันเทศ
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	-
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Sweet potato
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Ipomoea batatas</i> (L.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0508
ASEAN STANDARD	ASEAN Stan 38 : 2014



ข้อมูลทั่วไป	มันเทศ มีลักษณะรูปทรงกระบอก ด้านหัวท้ายเรียว ตรงกลางป่อง สีผิวของหัวและสีของเนื้ออาจจะเป็นสีแดง เหลือง ขาว หรือสีนวล แตกต่างกันไปตามพันธุ์ ผิวอาจจะมีรอยขีดข่วนหรือขรุขระ และมักจะมีรากแขนงเกิดในร่องของหัว วิธีการเลือกซื้อมันเทศให้ได้คุณภาพดี คือ เลือกหัวที่มีผิวสด ไม่มีแมลงเจาะ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มันเทศ ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 90-150 วันขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยว ต้องผึ่งหัวมันให้แห้งสนิท อย่าให้เปียกชื้น เก็บในท้องที่มีอากาศเย็นอยู่เสมอ อย่าให้ร้อนจัด หรือเย็นจัดจนเกินไป เก็บรักษาที่อุณหภูมิประมาณ 10-15 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเช่นนี้ช่วยเก็บหัวได้นานถึง 3 ปี โดยหัวไม่งอก และแตกตาออกมา

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด

- ✓ มันเทศ (มันแดง) เบอร์เล็ก
- ✓ มันเทศ (มันแดง) เบอร์ใหญ่

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออก ต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส หรือถุงกระสอบ หรือ กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 7-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10-15 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20-30 ก.ก.

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)



3.8 มันสำปะหลัง

ชื่อ (ภาษาไทย)	มันสำปะหลัง
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	ต๋าวน้อย ต๋าวบ้าน มันตัน มันไม้ มันสำโรง มันหิว
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Cassava
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
มาตรฐานทั่วไป	มกษ.5901-2553
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 0463
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	มันสำปะหลัง มีลักษณะรูปทรงหัวคล้ายกระบองยาว เปลือกชั้นนอกสีน้ำตาลอ่อนถึงแก่ หรือสีชมพู เปลือกชั้นในมีสีขาว ส่วนแกนกลางหรือส่วนสะสมแป้ง มีสีขาว เหลือง หรือสีชมพู วิธีการเลือกซื้อมันสำปะหลังให้ได้คุณภาพดี คือ ผลมีหัวอวบใหญ่ มีหัวแตกแขนงมาก ไม่มีหัวเล็กสืบสีผิวภายนอกเป็นสีน้ำตาลเข้ม-อ่อน หรือสีขาวครีม ไม่มีรอยแมลงกัดแทะ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

มันสำปะหลัง ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 6 เดือนขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยว ต้องตัดเหง้าและต้นออก ส่วนลำต้นเก็บเพื่อใช้ทำพันธุ์ต่อไป

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ขนาด

- ✓ มันสำปะหลัง เบอร์เล็ก/เบอร์กลาง/เบอร์ใหญ่
- ✓ มันสำปะหลัง แบบปอกเปลือก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ถูกบรรจุใส่ถุงพลาสติกใส หรือถุงกระสอบ หรือ กล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 8-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10-15 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20-30 ก.ก.
- ✓ มันสำปะหลังแบบปอกเปลือก บรรจุใส่ช่องพลาสติก แล้วปิดผนึกแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 0.5 หรือ 1 ก.ก. แล้วใส่กล่อง จำนวน 10 หรือ 20 ช่องต่อกล่อง (ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

มาตรฐานขนาด มกษ.

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม)
1	>5.0
2	>4.0 ถึง 5.0
3	>3.0 ถึง 4.0
4	>2.0 ถึง 3.0
5	>1.5 ถึง 2.0
6	>1.0 ถึง 1.5

3.9 แห้ว

ชื่อ (ภาษาไทย)	แห้ว
ชื่ออื่นๆ (ภาษาไทย)	สมหวัง
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ)	Chinese water chestnut
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Eleocharis dulcis</i> (Burm. f.)
มาตรฐานทั่วไป	-
มาตรฐานบังคับ	-
กลุ่มตาม มกษ. 9045-2559	VR 3001
ASEAN STANDARD	-



ข้อมูลทั่วไป	แห้ว มีลักษณะรูปทรงกลมแบน มีข้อและปล้องพาดอยู่เป็นเส้นรอบหัว เมื่อแกะเปลือกแห้งจะเป็นสีน้ำตาลแดงจนถึงดำสนิท วิธีการเลือกซื้อแห้ว ให้ได้คุณภาพดี คือ ต้องมีขนาดอย่างน้อยประมาณเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 เซนติเมตร. ขึ้นไป เนื้อแห้วมีสีขาวกรอบ
---------------------	--

คำแนะนำหลังการเก็บเกี่ยว

แห้ว ควรเก็บเกี่ยวหลังจากเพาะปลูกประมาณ 7-8 เดือนขึ้นไป หลังเก็บเกี่ยว ล้างหัว ผึ่งให้แห้ง เก็บรักษาโดยบรรจุในภาชนะที่รักษาความชื้นได้ หรือเก็บในอุณหภูมิ 1-4 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นานกว่า 6 เดือนขึ้นไป

บรรจุภัณฑ์และขนาดสำหรับตลาดกลาง

บรรจุภัณฑ์



ชนิด

- ✓ แห้วดิบ/สมหวังดิบ
- ✓ แห้วต้ม/สมหวังต้ม
- ✓ แห้วต้ม/สมหวังต้ม แบบปอกเปลือก

บรรจุภัณฑ์

สำหรับขายส่งภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ บรรจุใส่ถุงพลาสติกใส หรือถุงกระสอบ หรือกล่องกระดาษ

- ✓ บรรจุใส่ถุงพลาสติก น้ำหนัก 8-10 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่กล่อง น้ำหนัก 10-15 ก.ก.
- ✓ บรรจุใส่ถุงกระสอบ น้ำหนัก 20-30 ก.ก.
- ✓ แห้วแบบปอกเปลือก บรรจุใส่ซองพลาสติกแล้วปิดผนึกแบบสุญญากาศ น้ำหนัก 0.5 หรือ 1 ก.ก. แล้วใส่กล่อง จำนวน 10 หรือ 20 ซองต่อกล่อง

(ข้อมูลจากการสำรวจการซื้อขายในตลาดกลาง)

4. สัตว์น้ำ

4.1 รายการสัตว์น้ำที่มีการซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร

เพื่อให้เป็นการง่ายต่อการค้นหามาตรฐานของสัตว์น้ำ จึงแบ่งออกเป็น 2 รายการ คือ รายการสัตว์น้ำที่มีการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรแล้ว และรายการที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและมีการซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4 - 1 รายการสัตว์น้ำที่มีการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.)

ลำดับ	สัตว์น้ำ	มกษ.
1	กุ้งก้ามกราม	7002-2548
2	กุ้งกุลาดำ	7019-2556
3	กุ้งขาวแวนนาไม	7019-2556
4	กุ้งทะเล	7019-2556
5	กุ้งเยือกแข็ง	7017-2549
6	กุ้งแห้ง	7012-2551
7	ปลากะพงขาว	7016-2558
8	ปลาพุน้ำและโบนีโตในภาชนะบรรจุปิดสนิท	7015-2549
9	ปลานิล	7001-2556
10	ปลาแลเยือกแข็ง	7014-2548
11	ปลาสดอินทรีย์	9000
12	ปลาหมึก	7005-2548
13	ปูทะเลนิ่ม	7021-2553
14	ปูม้า	7004-2548
15	หอยแมลงภู่	7018-2550
16	หอยสองฝา	7022-2555

นอกจากสัตว์น้ำที่มีมาตรฐานสินค้าเกษตรตามตารางข้างต้นแล้ว ผลการสำรวจยังมีสินค้าเกษตรสัตว์น้ำอื่น ๆ ที่มีการซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร ที่ได้มีการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4 - 2 รายการสัตว์น้ำที่มีซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร ที่ได้มีการกำหนด มกษ.

รายการ	สะพานปลา	ตลาดกลาง สินค้าเกษตร	ตลาดกลางสัตว์น้ำ
1. กุ้งก้ามกราม (เลี้ยง)	ขนาดใหญ่ 13 - 14 ตัว/ก.ก.	เบอร์ใหญ่	จำนวน 10 - 12 ตัว/ก.ก.
	ขนาดกลาง 15 - 16 ตัว/ก.ก.	เบอร์กลาง	จำนวน 13 - 15 ตัว/ก.ก.
	ขนาดเล็ก 25 - 40 ตัว/ก.ก.	เบอร์เล็ก	จำนวน 15 - 18 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 19 - 20 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 21 - 25 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 26 - 30 ตัว/ก.ก.
2. กุ้งกุลาดำ	จำนวน 10 - 12 ตัว/ก.ก.	เบอร์ใหญ่	N/A
	จำนวน 25 - 30 ตัว/ก.ก.	เบอร์กลาง	
	จำนวน 40 - 45 ตัว/ก.ก.	เบอร์เล็ก	
	จำนวน 50 - 55 ตัว/ก.ก.		
	จำนวน 60 - 70 ตัว/ก.ก.		
3. กุ้งขาว	จำนวน 10 - 25 ตัว/ก.ก.	เบอร์ใหญ่	จำนวน 30 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 40 - 50 ตัว/ก.ก.	เบอร์กลาง	จำนวน 40 - 45 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 60 - 70 ตัว/ก.ก.	เบอร์เล็ก	จำนวน 50 - 60 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 70 - 80 ตัว/ก.ก.		จำนวน 60 - 70 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 80 - 90 ตัว/ก.ก.		จำนวน 70 - 80 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 90 - 100 ตัว/ก.ก.		จำนวน 80 - 90 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 90 - 100 ตัว/ก.ก.
4. กุ้งแชบ๊วย (เลี้ยง)	จำนวน 20 - 25 ตัว/ก.ก.	เบอร์ใหญ่	จำนวน 20 - 25 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 30 - 35 ตัว/ก.ก.	เบอร์กลาง	จำนวน 30 - 35 ตัว/ก.ก.
	จำนวน 35 - 40 ตัว/ก.ก.	เบอร์เล็ก	จำนวน 35 - 40 ตัว/ก.ก.
5. กุ้งโปร่ง	N/A	N/A	จำนวน 35 - 40 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 41 - 45 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 46 - 50 ตัว/ก.ก.

ตารางที่ 4 - 2 รายการสัตว์น้ำที่มีซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร ที่ได้มีการกำหนด มกษ. (ต่อ)

รายการ	สะพานปลา	ตลาดกลาง สินค้าเกษตร	ตลาดกลางสัตว์น้ำ
6. กุ้งไค้	N/A	N/A	จำนวน 30 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 50 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 60 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 80 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 100 ตัว/ก.ก.
7. ปลากระพงขาว	N/A	N/A	น้ำหนัก 0.6 – 0.8 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 1 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 4 - 5 ก.ก./ตัว
8. ปลาเก๋าดอกดำ	N/A	N/A	น้ำหนัก 3 - 5 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 2 ก.ก./ตัว
9. ปลาเก๋าดอกแดง	N/A	N/A	น้ำหนัก 11 - 15 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 8 - 10 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 7 - 8 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 5 - 7 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 4 - 5 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 2 - 3 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 1.5 - 2 ก.ก./ตัว
10. ปลาเก๋าดอกส้ม	N/A	N/A	น้ำหนัก 3 - 4 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 2.5 ก.ก./ตัว
11. ปลากระพงขาว	N/A	N/A	น้ำหนัก 0.6 – 0.8 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 1 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 4 - 5 ก.ก./ตัว
12. ปลาจาระเม็ด	N/A	N/A	น้ำหนัก 4 - 6 ซีด/ตัว
13. ปลาซาบะ	N/A	N/A	น้ำหนัก 4 - 6 ซีด/ตัว
			น้ำหนัก 3 - 5 ซีด/ตัว
12. ปลาทู (อวนดำ/อวนลาก)	ขนาดใหญ่	N/A	ปลาทู 5 - 8 ตัว/ก.ก.
	ขนาดใหญ่อกลาง		ปลาทู 9 - 10 ตัว/ก.ก.
	ขนาดเล็ก		ปลาทู 12 ตัว/ก.ก.
13. ปลาน้ำดอกไม้	N/A	N/A	น้ำหนัก 4 - 5 ตัว/ก.ก.
			น้ำหนัก 6 - 7 ตัว/ก.ก.

ตารางที่ 4 - 2 รายการสัตว์น้ำที่มีซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร ที่มิได้มีการกำหนด มกษ. (ต่อ)

รายการ	สะพานปลา	ตลาดกลาง สินค้าเกษตร	ตลาดกลางสัตว์น้ำ
14. ปลาหมึกกระดอง	N/A	เบอร์ใหญ่	จำนวน 1 - 2 ตัว/ก.ก.
		เบอร์กลาง	จำนวน 3 - 5 ตัว/ก.ก.
		เบอร์เล็ก	จำนวน 6 - 8 ตัว/ก.ก.
15. ปลาหมึกกล้วย	N/A	เบอร์ใหญ่	จำนวน 2 ตัว/ก.ก.
		เบอร์กลาง	จำนวน 4 - 5 ตัว/ก.ก.
		เบอร์เล็ก	จำนวน 6 - 10 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 10 - 15 ตัว/ก.ก.
			จำนวน 15 - 20 ตัว/ก.ก.
16. ปลาหมึกไข่	N/A	เบอร์ใหญ่	N/A
		เบอร์กลาง	
		เบอร์เล็ก	
17. ปลาหมึกสาย	N/A	เบอร์ใหญ่	N/A
		เบอร์กลาง	
		เบอร์เล็ก	
18. ปลาอินทรี	N/A	N/A	น้ำหนัก 3 - 4 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 4 - 5 ก.ก./ตัว
			น้ำหนัก 5 - 7 ก.ก./ตัว
19. ปลาโอ	N/A	N/A	น้ำหนัก 3 - 4 ตัว/ก.ก.
			น้ำหนัก 2 ตัว/ก.ก.
20. ปูทะเล	N/A	เบอร์ใหญ่	เบอร์ใหญ่
		เบอร์กลาง	เบอร์กลาง
		เบอร์เล็ก	เบอร์เล็ก
21. ปูม้า	N/A	เบอร์ใหญ่	น้ำหนัก 3 ตัว/ก.ก.
		เบอร์กลาง	น้ำหนัก 4 - 5 ตัว/ก.ก.
		เบอร์เล็ก	น้ำหนัก 6 - 7 ตัว/ก.ก.
			น้ำหนัก 10 - 12 ตัว/ก.ก.
			น้ำหนัก 20 ตัวขึ้นไป/ก.ก.
22. ปูม้าแดง/ปูแดง	N/A	เบอร์ใหญ่	น้ำหนัก 2 - 3 ตัว/ก.ก.
		เบอร์กลาง	น้ำหนัก 6 - 7 ตัว/ก.ก.
		เบอร์เล็ก	

ตารางที่ 4 - 2 รายการสัตว์น้ำที่มีซื้อขายในตลาดกลางสินค้าเกษตร ที่ได้มีการกำหนด มกษ. (ต่อ)

รายการ	สะพานปลา	ตลาดกลาง สินค้าเกษตร	ตลาดกลางสัตว์น้ำ
23. ปูเสือ	N/A	เบอร์ใหญ่	N/A
		เบอร์กลาง	
		เบอร์เล็ก	
24. ปูหิน	N/A	เบอร์ใหญ่	น้ำหนัก 3 - 4 ตัว/ก.ก.
		เบอร์กลาง	
		เบอร์เล็ก	
25. หนวดปลาหมึก	N/A	เบอร์ใหญ่	N/A
		เบอร์กลาง	
		เบอร์เล็ก	
26. หอยแครง	N/A	N/A	เบอร์ใหญ่
			เบอร์กลาง
			เบอร์เล็ก
27. หอยแมลงภู่	N/A	N/A	เบอร์ใหญ่
			เบอร์กลาง
			เบอร์เล็ก
28. หอยลาย	N/A	N/A	เบอร์ใหญ่
			เบอร์กลาง
			เบอร์เล็ก

หมายเหตุ : N/A = ไม่มีข้อมูล

ที่มา : องค์การสะพานปลา. **ราคาสัตว์น้ำรายวัน**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.fishmarket.co.th/index.php/2015-09-29-08-46-40/month.calendar> (เข้าถึงเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2560)

ตลาดสี่มุมเมือง. **ราคาของสด**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.taladsimuumuang.com/dmma/Portals/PriceList.aspx?id=07> (เข้าถึงเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2560)

ตลาดกลางสินค้าสัตว์น้ำกรุงเทพ - บางบอน. **ราคากลางสินค้าสัตว์น้ำ**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.bangkokseafood.net/price.html> (เข้าถึงเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2560)

4.2 วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส

การเลือกซื้อสัตว์น้ำให้ได้คุณภาพที่ดีให้สังเกตจากคุณลักษณะผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเหล่านี้ ได้ด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส ได้แก่

(ก) ลักษณะปรากฏที่มองเห็น (Appearance) รับรู้ด้วยสายตา ได้แก่

- 1) สี (Color)
- 2) พื้นผิว (Surface)
- 3) ขนาดและรูปร่าง (Size and Shape)
- 4) ลักษณะเนื้อสัมผัส (Textture)

(ข) กลิ่น (Odor/Aroma/Fragrance) รับรู้ด้วยการดม

(ค) รสชาติ (Taste) รับรู้ด้วยการชิม

4.3 วิธีการเลือกซื้อปลา

ตารางที่ 4 - 3 วิธีการเลือกซื้อปลาด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส

ลักษณะ	คุณภาพสด
1. ตา	สดใส ลูกตาดำใส ตาขุ่น เติ่งและใส
2. ครีบ	ครีบใสสด น้ำเมือกใส ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
3. ผิวหนัง	สดสีมีประกาย มีเมือกใสเคลือบตลอดลำตัว เกล็ดติดแน่น
4. เหงือก	แดงสดใส มีเมือกใสไม่เหนียว และมีกลิ่นคาวไม่จัด
5. เนื้อสัมผัส	กดหรือจับแน่นเหมือนมีสปริง เมื่อปล่อยรอยนิ้วจะจางเร็ว
6. ส่วนท้อง	ผนังท้องสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ยุบ บวม เมื่อผ่าท้อง ช่องท้องด้านในสดใสอวัยวะภายในสมบูรณ์
7. ลักษณะภายนอก	อวัยวะทุกส่วนครบ เนื้อแน่น สดใส
8. เนื้อภายใน	เนื้อแน่นเหนียว ไม่อยู่ เหลว ใสไม่ขุ่นมัว มีประกายสีรุ้งจาง ๆ กลิ่นคาวปลาธรรมดา



ตาสดใส ผิวเป็นประกาย อวัยวะครบ



ครีบสดใสและเหงือกแดงสดใส

รูปภาพที่ 4 - 1 ตัวอย่างของปลาที่ได้คุณภาพ

ที่มา : กรมประมง. คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สะพานปลา แห่ปลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง. แหล่งที่มา : URL: <http://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/site/library>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

4.4 วิธีการเลือกซื้อกุ้ง

ตารางที่ 4 - 4 วิธีการเลือกซื้อกุ้งด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส

ลักษณะ	คุณภาพสด
1. ตา	สีดำใส ผิวตามันและเต่ง ไม่ขุ่นและเยน
2. ผิวหนัง	ผิวสดใส เป็นมัน ไม่ขาวซีด
3. เนื้อ	ใส แน่น ไม่ขุ่นขาว นิ่ม
4. กลิ่น	คล้ายกลิ่นสาหร่ายทะเลสด กลิ่นกุ้งสดคล้ายโอโด้น



ผิวสดใส เป็นมัน ไม่ขาวซีด



ใส แน่น ไม่ขุ่นขาว นิ่ม

รูปภาพที่ 4 - 2 ตัวอย่างของกุ้งที่ได้คุณภาพ

ที่มา : กรมประมง. คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สะพานปลา แพรปลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง. แหล่งที่มา : URL: <http://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/site/library>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

4.5 วิธีการเลือกซื้อปู

ตารางที่ 4 - 5 วิธีการเลือกซื้อปูด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส

ลักษณะ	คุณภาพสด
1. ตา	สีดำใส ผิวตามันและเต่ง ไม่ขุ่นมัวและเยน
2. เปลือก	กระดองสดใสมัน เมื่อกดบริเวณท้องจะแน่น
3. เนื้อ	ลักษณะคล้ายวุ้น ไม่มีสีคล้ำ/เหลือง ไม่นิ่มและ
4. กลิ่น	คล้ายกลิ่นทะเลสด ไม่คาว-เปรี้ยว ไม่เน่า หรือกลิ่นแอมโมเนีย



กระดองสดใสมัน เมื่อกดบริเวณท้องจะแน่น



สีดำใส ผิวตามันและเต่ง ไม่ขุ่นมัวและเยน

รูปภาพที่ 4 - 3 ตัวอย่างของปูที่ได้คุณภาพ

ที่มา : กรมประมง. คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สะพานปลา แพลลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง. แหล่งที่มา : URL: <http://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/site/library>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

4.6 วิธีการเลือกซื้อปลาหมึก

ตารางที่ 4 - 6 วิธีการเลือกซื้อปลาหมึกด้วยการประเมินจากประสาทสัมผัส

ลักษณะ	คุณภาพสด
1. ตา	ตาหมึกต้องใส ไม่ขุ่น เห็นตาดำด้านในได้อย่างชัดเจน
2. ผิวหนัง	ใสประกายเป็นมัน เม็ดสีเคลื่อนไหวได้ ไม่มีสีม่วง หน่งไม่หลุด
3. เนื้อ	เนื้อปลาหมึกต้องแน่น ไม่เละ เมื่อกดลงไปที่ตัวปลาหมึกต้องคืนตัวได้ทันที
4. กลิ่น	ควาตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว อับ เน่า



ตาหมึกต้องใส ไม่ขุ่น เห็นตาดำด้านในได้อย่างชัดเจน



เนื้อปลาหมึกต้องแน่น ไม่เละ เมื่อกดลงไปที่ตัวปลาหมึกต้องคืนตัวได้ทันที

รูปภาพที่ 4 - 4 ตัวอย่างของปลาหมึกที่ได้คุณภาพ

ที่มา : กรมประมง. คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สะพานปลา แพร่ปลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง. แหล่งที่มา : URL: <http://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/site/library>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

4.7 บรรจุภัณฑ์สัตว์น้ำและคุณภาพการขนส่ง

การประกอบธุรกิจด้านการประมงให้ได้ผลดีจำเป็นต้องรู้วิธีการเก็บรักษาสัตว์น้ำ เนื่องจากสัตว์น้ำหลังจากตายแล้วแบคทีเรีย และเอนไซม์จะย่อยสลายเนื้อสัตว์น้ำทำให้เน่าเปื่อย ทั้งนี้การนำเข้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและปริมาณของแบคทีเรียที่สัตว์น้ำเหล่านั้นสัมผัสอยู่ วิธีการที่จะป้องกันหรือชะลอการเน่าเสียของสัตว์น้ำให้ช้าลง สัตว์น้ำจะต้องได้รับการดูแลและเอาใจใส่อย่างดีตั้งแต่เริ่มต้นจับสัตว์น้ำ การลำเลียงขนส่ง การแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรม กระทั่งถึงมือผู้บริโภค

การบรรจุภัณฑ์สัตว์น้ำ

วิธีการที่นิยมในการดูแลรักษาสัตว์น้ำสด คือ ระบบการเก็บรักษาสัตว์น้ำด้วยความเย็น โดยการใช้น้ำแข็งและการติดตั้งเครื่องทำความเย็น โดยหลักการแช่เย็นด้วยน้ำแข็ง คือ ความร้อนจากภายนอกจะถ่ายเทไปยังภาชนะบรรจุที่อุณหภูมิต่ำความร้อนจะถูกดูดซับไว้ด้วยภาชนะบรรจุและปล่อยความร้อนแผ่ออกมาทำให้น้ำแข็งละลาย น้ำแข็งที่ละลายจะไหลผ่านตัวปลาในขณะที่ตัวปลาจะเย็นขึ้นเมื่อสัมผัสกับน้ำเย็นและน้ำแข็ง น้ำแข็งช่วยถนอมความสดของสัตว์น้ำโดยช่วยลดอุณหภูมิ ซึ่งทำให้การทำงานของน้ำย่อยภายในสัตว์น้ำช้าลงและทำให้จุลินทรีย์หยุดการเจริญหรือเจริญเติบโตช้าลง น้ำแข็งที่ละลายจะช่วยล้างและทำความสะอาดสัตว์น้ำ อัตราส่วนของปริมาณน้ำแข็งกับปริมาณสัตว์น้ำ ขึ้นกับระยะเวลาที่ต้องเดินทางหรือปริมาณสัตว์น้ำ โดยทั่วไปประมาณ 1 ต่อ 2 หรือ 1 ต่อ 1

การขนส่งสัตว์น้ำ

เมื่อสัตว์น้ำถึงท่าเทียบเรือแล้ว จะต้องนำมาคัดชนิด ขนาด และแยกออกจากน้ำแข็ง แล้วชั่งน้ำหนัก เพื่อการซื้อขาย การคัดเลือก บนโต๊ะที่สะอาด อย่างรวดเร็วและในที่ร่ม แล้วนำสัตว์น้ำมาบรรจุในภาชนะและใส่ น้ำแข็งทันที ใช้ น้ำแข็งให้เพียงพอในระหว่างขนส่งและต้องเป็นน้ำแข็งที่สะอาด ควรส่งสัตว์น้ำเข้าสู่โรงงานหรือกระบวนการแปรรูปโดยเร็ว เพราะยิ่งได้แปรรูปเร็วเท่าใดคุณภาพของสัตว์น้ำก็จะเสื่อมน้อยลงเท่านั้น เมื่อทำการขนถ่ายสัตว์น้ำ พื้นที่ สถานที่ที่ใช้ขนถ่ายต้องสะอาด วิธีการขนถ่ายต้องถูกสุขลักษณะ และรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งควรมีฉนวนเพื่อป้องกันความร้อน

ทั้งนี้การบรรจุและขนส่งสัตว์น้ำในขั้นตอนต่างๆ ควรดำเนินการโดยเร็ว โดยรักษาความสดของสัตว์น้ำด้วยความเย็นจากวัสดุและเทคโนโลยีที่เหมาะสม คมค่า เช่น ใช้ น้ำแข็ง หรือ น้ำแข็งแห้ง รวมทั้งใช้ Ice pack freezer และ Gel pack โดยใช้คู่กับวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เช่น กล่องโฟม กล่องกระดาษ เป็นต้น โดยเฉพาะการบรรจุด้วยกล่องกระดาษจะทำให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการวางซ้อน และการยกขน โดยกระบวนการทั้งหมดต้องดำเนินการภายใต้การควบคุมอุณหภูมิ



รูปภาพที่ 4 - 5 บรรจุภัณฑ์และการเก็บความเย็นด้วยกล่องโฟม

ที่มา : Oceana. **Seafood Fraud**. แหล่งที่มา : URL: http://usa.oceana.org/our-campaigns/seafood_fraud/campaign.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)



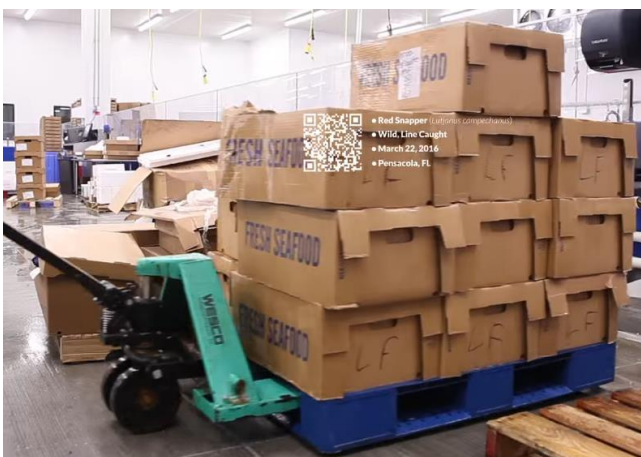
รูปภาพที่ 4 - 6 บรรจุภัณฑ์และการเก็บความเย็นด้วยกล่องกระดาษ

ที่มา : Blue Island Plc. **Export Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.blue-island.com/export-products>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)



รูปภาพที่ 4 - 7 บรรจุภัณฑ์และการเก็บความเย็นด้วยกล่องกระดาศ โดยใช้น้ำแข็งช่วยควบคุมอุณหภูมิ

ที่มา : Oceana. **Seafood Fraud**. แหล่งที่มา : URL: http://usa.oceana.org/our-campaigns/seafood_fraud/campaign.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)



รูปภาพที่ 4 - 8 บรรจุภัณฑ์กล่องกระดาศที่วางซ้อนและการใช้เครื่องมือช่วยขนย้ายสินค้า

ที่มา : Oceana. **Seafood Fraud**. แหล่งที่มา : URL: http://usa.oceana.org/our-campaigns/seafood_fraud/campaign.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)



รูปภาพที่ 4 - 9 บรรจุภัณฑ์และการเก็บความเย็นด้วยกล่องโฟมและ Ice Pack

ที่มา : India's Largest B2B Marketplace. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <https://products.tradeindia.com/machinery/packaging-machinery/>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)



รูปภาพที่ 4 - 10 บรรจุภัณฑ์จากกล่องไม้



รูปภาพที่ 4 - 11 บรรจุภัณฑ์จากตะกร้าพลาสติก



รูปภาพที่ 4 - 12 บรรจุภัณฑ์จากถังพลาสติก



รูปภาพที่ 4 - 13 บรรจุภัณฑ์จากกล่องโฟม

4.8 วัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ

ด้วย เทคโนโลยีปัจจุบันทำให้การคิดค้นวัสดุที่สามารถนำมาสร้างภาชนะในการบรรจุสัตว์น้ำได้หลากหลาย ตั้งแต่เดิมใช้ไม้ ซึ่งหาได้ตามธรรมชาติ ต่อมาได้ใช้น้ำโลหะ/เหล็ก/อะลูมิเนียม เข้ามาช่วยสร้างความแข็งแรงและทนทาน และยังมีการพัฒนาพลาสติกเพื่อความคงทนและขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ได้ง่าย โดยนำความสามารถของโฟม เพื่อกันความถ่ายเทความร้อน จนถึงการใช้วัสดุที่มีความคงทนแต่น้ำหนักเบา เพื่อไม่ให้เป็นการระคายเคืองมากเกินไปกับสัตว์น้ำ โดยคุณสมบัติของวัสดุต่างๆ ที่นำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ มีข้อดีและข้อเสีย สรุปไว้ในตารางที่ 4-7 ดังนี้

ตารางที่ 4 - 7 ตารางสรุปเปรียบเทียบวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ

ชนิดของภาชนะ	ข้อดี	ข้อเสีย
1. ไม้	ผลิตและซ่อมแซมง่าย	- ดูดซึมน้ำ - ทำความสะอาดยาก - อายุจำกัด
2. อะลูมิเนียม	แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิมและน้ำหนักเบา	- ชำรุดง่าย ซ่อมแซมยาก - ราคาแพง - มีเสียงดังขณะใช้งาน
3. โฟมเบอร์กลาส	- ทนทาน - ซ่อมแซมง่าย	ราคาแพง
4. พลาสติก	- อายุการใช้งานทนทาน - ทนทานแรงกระแทกพอสมควร	- ขนาดบรรจุจำกัด - ราคาแพง
5. โฟม	- เป็นฉนวนที่ดี - น้ำหนักเบา - กันน้ำได้ดี	- ราคาแพง - ชำรุดง่าย - ซ่อมแซมไม่ได้

5. คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศ ของสินค้าเกษตร

5.1 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของผักประเภทใบ ลำต้น และผล

ผักประเภทใบ ลำต้น และผล เช่น คื่นช่าย ผักบุ้ง ชিং ข่า ตะไคร้ ขมิ้น แตงกวา ใบมะกูด กระชาย กระเทียม กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี กุยช่าย แครอท ชะอม ดอกขี้เหล็ก ผักปลัง ต้นหอม ต้นหอมญี่ปุ่น ต้นอ่อนทานตะวัน คื่นฉ่าย ถั่วแขก ถั่วงอก ถั่วพู บวบ บัทรูด ใบเตย ใบบัวบก ใบพริก ใบแมงลัก ใบย่านาง ใบสะระแหน่ ผักปวยเล้ง ผักกาดแก้ว ผักกาดขาว ผักกาดหอม ผักชี พริก พริกไทย พักเขียว มะนาว มะระ มะรุม หอมแดง ข้าวโพดฝักอ่อน ใบกระเพรา หอมไม่ฝรั่ง หัวผักกาด ผักวางตุ้ง มันฝรั่ง มะเขือเจ้าพระยา เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศ



รายละเอียด

1. บรรจุภัณฑ์สำหรับผักประเภทใบ ลำต้นและผล ให้บรรจุใส่ถุงพลาสติกประเภท BOPP แบบมีรูเล็กถี่ระบายอากาศ เพื่อป้องกันการเกิดน้ำหยดภายในบรรจุภัณฑ์ บรรจุให้ได้ตามน้ำหนักและขนาดตามที่ผู้สั่งซื้อกำหนด
2. ผักที่ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกจะต้องบรรจุลงในกล่องโฟมเก็บความเย็น โดยกล่องสามารถบรรจุน้ำหนักได้น้อย 10 กิโลกรัม แต่ไม่ควรเกิน 20 กิโลกรัม
3. ประกอบฝาปิดกล่องโฟมและปิดผนึกด้วยเทปพันรอบระหว่างรอยต่อตัวกล่องโฟมและตัวฝาปิดกล่องโฟมจำนวนอย่างน้อย 2 รอบ หรือในบางกรณี ปิดเทปกกล่องโฟมเพื่อความแข็งแรงและปกป้องการควบแน่นของหยดน้ำรอบกล่อง
4. นำกล่องโฟมที่ถูกเปิดผนึกแล้วขนถ่ายเข้ารถบรรทุกสินค้าสำหรับกล่องโฟมทั่วไป ไม่ควรวางซ้อนทับเกิน 5 ชั้น หรือหากมีความจำเป็นต้องมีชั้นหรือกล่องหรือโครงไม้เพื่อช่วยและเสริมความแข็งแรง
5. ตั้งค่าอุณหภูมิการเก็บรักษา 2-8 °C หรือตามความเหมาะสมของสินค้า

หมายเหตุ: หากมีการเดินทางไปยังพื้นที่ขนส่งเป็นพื้นที่พื้นผิวถนนขรุขระ เป็นพื้นที่ที่มีความสูงความต่ำระดับมาก เป็นพื้นที่ที่มีความแปรปรวนทางสภาพอากาศบ่อยครั้ง หรือสินค้าถูกบอบสลายได้ง่ายควรบรรจุกล่องลงในลังไม้สักชั้นหนึ่งเพื่อเพิ่มความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์

5.2 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของผักประเภทผล และผลไม้ที่ผลขนาดเล็ก

ผักประเภทผล เช่น กระเจี๊ยบเขียว ถั่วหวาน ดอกแค พริก พริกไทย พริกหวาน มะเขือเทศ มะเขือพวง เป็นต้น
ผลไม้ที่ผลขนาดเล็ก เช่น เงาะ ทุเรียน ลำไย ลองกอง พุทราเล็ก มะปราง มะไฟ มังคุด ราสเบอร์รี่ ลิ้นจี่ สตรอเบอร์รี่ อินทผลัม อ้อยเคี้ยว ขนุน (แคะ) เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศ



รายละเอียด

1. บรรจุภัณฑ์สำหรับผักประเภทผล หัว และผลไม้ที่ผลขนาดเล็ก ให้บรรจุใส่กล่องพลาสติกใสประเภท พอลิสไตรีน (Polystyrene :PS) แบบมีรูระบายอากาศ เพื่อป้องกันการเกิดน้ำหยดภายในบรรจุภัณฑ์ บรรจุให้ได้ตามน้ำหนักและขนาดตามที่ผู้สั่งซื้อกำหนด
2. บรรจุผักหรือผลไม้ที่ถูกบรรจุลงในถุงพลาสติกหรือกล่องพลาสติกลงในกล่องกระดาษลูกฟูกแบบทนความชื้น โดยกล่องสามารถบรรจุน้ำได้อย่างน้อย 5 กิโลกรัม แต่ไม่เกิน 15 กิโลกรัม
3. ประกอบฝาปิดกล่องกระดาษและปิดผนึกด้วยเทปพันรอบระหว่างรอยต่อตัวกล่องกระดาษและฝาปิดกล่องกระดาษ จำนวนอย่างน้อย 2 รอบ
4. นำกล่องกระดาษที่ถูกเปิดผนึกแล้วขนถ่ายเข้ารถบรรทุกสินค้า สำหรับกล่องกระดาษ ไม่ควรวางซ้อนทับเกิน 5 ชั้น หรือหากมีความจำเป็นต้องมีชั้นหรือกล่องหรือโครงไม้เพื่อช่วยและเสริมมีความแข็งแรง
5. ตั้งค่าอุณหภูมิการเก็บรักษา 2-8 °C หรือตามความเหมาะสมของสินค้า

หมายเหตุ: หากมีการเดินทางไปยังพื้นที่ขนส่งเป็นพื้นที่พื้นผิวถนนขรุขระ เป็นพื้นที่ที่มีความสูงความต่างระดับมาก เป็นพื้นที่ที่มีความแปรปรวนทางสภาพอากาศบ่อยครั้ง หรือสินค้าถูกบอบสลายได้ง่ายควรบรรจุกล่องลงในลังไม้อีกหนึ่งชั้นหนึ่งเพื่อเพิ่มความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์

5.3 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของผลไม้ที่มีผลขนาดกลางและใหญ่

ผลไม้ที่มีผลขนาดกลาง เช่น กระท้อน กล้วย แก้วมังกร ชมพู ทับทิม น้อยหน่า ฝรั่ง พลับ พุทรา มะกอก มะเฟือง มะม่วง มะละกอ มังคุด ส้มเขียวหวาน สลัด สาลี่ แอปเปิ้ล เป็นต้น

ผลไม้ที่มีผลขนาดใหญ่ เช่น ขนุน แคนตาลูป เมล่อน แตงโม พุเรียน มะพร้าว น้ำหอม ส้มโอ สับปะรด ฟักทอง เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศ

รายละเอียด



1. บรรจุภัณฑ์สำหรับผลไม้ที่มีผลขนาดกลางและใหญ่ให้ห่อป้องกันการกระแทกด้วยโฟมตาข่ายพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ LDPE (Low Density Polyethylene) แต่ลูก และหรืออาจเพิ่มเติมห่อด้วยฟิล์มพลาสติก BOPP อีกหนึ่งชั้น
2. บรรจุผลไม้ที่ห่อด้วยโฟมตาข่าย ลงในกล่องกระดาษลูกฟูกแบบทนความชื้น ก่อนบรรจุต้องมีแผนรองรับอีกหนึ่งชั้น โดนมีตัวเลือกแผนรองผลไม้แบบต่าง ได้แก่
 - กระดาษฝอยรองรับสินค้า
 - แผ่นโฟม EPS รองรับสินค้า แบบมีร่อง/ไม่มีร่อง
 - กระดาษลูกฟูกแบบทนรองรับสินค้าซึ่งกล่องสามารถบรรจุน้ำหนักได้อย่างน้อย 10 กิโลกรัม แต่ไม่เกิน 20 กิโลกรัม
3. ประกอบฝาปิดกล่องกระดาษและปิดผนึกด้วยเทปพันรอบระหว่างรอยต่อตัวกล่องกระดาษและฝาปิดกล่องกระดาษ จำนวนอย่างน้อย 2 รอบ
4. นำกล่องกระดาษที่ถูกเปิดผนึกแล้วขนถ่ายเข้ารถบรรทุกสินค้า สำหรับกล่องกระดาษ ไม่ควรวางซ้อนทับเกิน 5 ชั้น หรือหากมีความจำเป็นต้องมีชั้นหรือกล่องหรือโครงไม้เพื่อช่วยและเสริมมีความแข็งแรง
5. ตั้งค่าอุณหภูมิการเก็บรักษา 2-8 °C หรือ ตามความเหมาะสมของสินค้า

หมายเหตุ: หากมีการเดินทางไปยังพื้นที่ขนส่งเป็นพื้นที่พื้นผิวถนนขรุขระ เป็นพื้นที่ที่มีความสูงความต่าระดับมาก เป็นพื้นที่ที่มีความแปรปรวนทางสภาพอากาศบ่อยครั้ง หรือสินค้าถูกบอบสลายได้ง่ายควรบรรจุกล่องลงในลังไม้อีกหนึ่งชั้นเพื่อเพิ่มความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์

ทั้งนี้ สามารถนำกระดาษลูกฟูกวางกันเป็นตารางหมากรุกภายในกล่องให้เกิดพื้นที่เป็นช่องใส่ผลไม้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพป้องกันการกระแทกได้อีกชั้นหนึ่ง

5.4 คำแนะนำบรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศของพืชไร่

พืชไร่ เช่น กระเจี๊ยบ ข้าวโพด ถั่วลิสง เผือก มันแกว มันเทศ มันสำปะหลัง แห้ว เป็นต้น

นอกจากนี้ยังเหมาะสมสำหรับพืชเกษตรอื่นๆ ด้วย เช่น มะพร้าว ทุเรียน ขนุน ส้มโอ พักทอง กระเทียม หอมแดง หอมใหญ่ มันฝรั่ง เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศ

รายละเอียด



1. บรรจุภัณฑ์สำหรับพืชไร่ ให้บรรจุลงในถุงกระสอบตาข่าย ซึ่งกล่องสามารถบรรจุน้ำหนักได้อย่างน้อย 10 กิโลกรัม แต่ไม่เกิน 50 กิโลกรัม
2. นำถุงกระสอบตาข่ายที่ถูกเปิดผนึกแล้วขนถ่ายเข้ารถบรรทุกสินค้า
3. ตั้งค่าอุณหภูมิการเก็บรักษา 2-8 °C หรือตามความเหมาะสมของสินค้า

หมายเหตุ: หากมีการเดินทางไปยังพื้นที่ขนส่งเป็นพื้นที่พื้นผิวถนนขรุขระ เป็นพื้นที่ที่มีความสูงความต่ำระดับมาก เป็นพื้นที่ที่มีความแปรปรวนทางสภาพอากาศบ่อยครั้ง หรือสินค้าถูกบอบสลายได้ง่ายควรบรรจุถุงกระสอบลงในลังไม้ อีกชั้นหนึ่งเพื่อเพิ่มความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์



6. บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- A G M Commerce. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.agmcommerce.com>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- AGRO Group. **AGRO Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.agrogroup.ir/en/products.html>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- AMCO. **Our Produce.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.amcoselect.com>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Antirrio. **Fresh Taro 50g-60g Specification.** แหล่งที่มา : URL: https://www.alibaba.com/product-detail/Fresh-Taro-50g-60g-Specification_50032820774.html. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Asia Seeds. **Pumpkin.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.asiaseeds.com/product/thai-rai-kaw-tok-pumpkin/>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Awwad Group. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.aimas-farms.com/aimasfarms/Products.aspx?lng=1&CatId=1>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Beijing Sanheyuan Food Co., Ltd. **Fresh white radish at cheap price.** แหล่งที่มา : URL: https://www.alibaba.com/product-detail/2016-fresh-white-radish-at-cheap_60509623267.html.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Blaze's Beans. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.thebestspicybeans.com/shop/item.aspx?itemid=1>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Boise Juice. **Juices.** แหล่งที่มา : URL: <http://boisejuice.com/juices/the-cure>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Chi Nguyen Tien Giang Trading Company Limited. **HACCP HIGH QUALITY FROZEN TARO ROOT.**
แหล่งที่มา : URL: https://www.alibaba.com/product-detail/HACCP-HIGH-QUALITY-FROZEN-TARO-ROOT_50032239759.html. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Dole Food Company. **Fresh vegetables.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.dole.com/en/products/categories/fresh-vegetables>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Evergreens - The Fresh Market. **Vegetables.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.evergreens.co.za/13-vegetables>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Evergreens - The Fresh Market. **Herbs & Garnish.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.evergreens.co.za/19-herbs-garnish>. (เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Evergreens - The Fresh Market. **Fruit.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.evergreens.co.za/29-fruit>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- FreshPlaza. **Vegetables.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.freshplaza.com/sector/1/Vegetables>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- FreshPlaza. **Bananas.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.freshplaza.com/sector/6/Bananas>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- FreshPlaza. **Fruit.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.freshplaza.com/sector/2/Fruit>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- FreshPlaza. **Herbs.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.freshplaza.com/sector/17/Herbs>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Frit pom. **Brambory-Varene-Vakuovane.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.fritpom.net/produkty/brambory-varene-vakuovane>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Fruit link. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.fruitlinkco.com/home>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Gettyimages. Inside **The Cheng Sha Wan Wholesale Vegetable Market Ahead Of February CPI Numbers.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.gettyimages.com/event/inside-the-cheung-sha-wan-wholesale-vegetable-market-ahead-of-february-cpi-numbers-164199031#worker-moves-foam-boxes-of-produce-past-vegetables-in-open-boxes-at-picture-id164029958>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Global Food Trading Co.,Ltd. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.globalfood.co.th/2477-/show-product/9/product.html?>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Green Giant. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <https://www.greengiant.com/products>.
เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Green Rich. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.greenrichproduce.com/longan.html>.
(เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Green Word Import Export Company Vietnam. **FRUIT & VEGETABLE.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.greenworldvn.com/index.php/fruit-vegetable>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Hang Xanh International. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://fruitsvietnam.weebly.com/product.html>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- IndiaMART. **Product Categories.** แหล่งที่มา : URL: <https://dir.indiamart.com>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- IS AM ARE dot net. **ผักแปลกๆ แต่มิประโยชน์ เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน.** แหล่งที่มา : URL: <https://www.isamare.net/living/%E0%B8%9C%E0%B8%B1%E0%B8%81%E0%B9%81%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%81%E0%B9%86>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Javafresh. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.javafresh.co>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Jining Sinotrading Co., Ltd. **Fresh chinese chestnuts for sale.** แหล่งที่มา : URL: https://www.alibaba.com/product-detail/fresh-chinese-chestnuts-for-sale_1447034963.html?spm=a2700.7724838.0.0.matLXX. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- KasetPost. **บทความ.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.kasetpost.com/?cat=19>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Kate Farrar. **Black Pepper: Close-up.** แหล่งที่มา : URL: <http://modernfarmer.com/2015/01/pepper/>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- KKK Freshfruit. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.kkkfreshfruit.com/index.php>.
(เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Luxfore. **Product Category.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.luxfore.com>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Morrisons. **Recipes.** แหล่งที่มา : URL: <https://groceries.morrisons.com/webshop/recipeView.do?recipeId=35611&dnr=y>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Mudga. **Fresh Sugar Cane.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.mudga.com/2012/04/fresh-sugar-cane-stems-egypt-fresh.html>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Nam Heng Import&Export Co., Ltd. **Thai's Exporter, Trading, and local packer.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.namhengexport.com>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Organic Agro India. **Items Exported & Imported Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://organicagroindia.com/index.html>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Orientmeny. **GRØNNSAKER LISTE PÅ THAI**. แหล่งที่มา : URL: <http://orientmeny.no/orientmeny-as-2/new>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- PngPix. **White Radish**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.pngpik.com/download/white-radish-png-image>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- PNK Enterprise. **Thai Fruits**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.pnkmarketing.com/tag.php?id=2246&pid=309>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Prayod.com. **ผัก**. แหล่งที่มา : URL: <http://prayod.com/ผัก/>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- ProduceBizUK. **Produce Business UK**. แหล่งที่มา : URL: <https://twitter.com/ProduceBizUK>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Qingdao Viejo Import & Export Co. Ltd. **Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.wylfoods.com/product.html>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- S.T.V. Trading Agency. **Our Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.stvfresh.com/ProVeg6.php>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- SAN CARLOS. **Our Product**. แหล่งที่มา : URL: <https://agrosancarlos.mx/products>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- San Jose Produce. **Our Limes**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.sanjoseproduce.com>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Siriruang Ampai Company Limited. **Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.siriruangampai.com/EN/Products/123&name=Klintaste>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)"
- Specialty Produce. **All Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.specialtyproduce.com>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Specialty Produce. **Pomelos**. แหล่งที่มา : URL: http://www.specialtyproduce.com/produce/Pomelos_6706.php. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Staay Food Group. **Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.staayfoodgroup.com/product>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Stars of Export. **Products**. แหล่งที่มา : URL: <http://starsofexport.com/company-products/>. (เข้าถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Success Import & Export. **Products**. แหล่งที่มา : URL: http://www.successimp-expfruits.com/import_export.html. (เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)"
- Sweet Enjoy. **Sweet Enjoy**. แหล่งที่มา : URL: <http://sweetenjoy.eu/news/new-style-packaging-for-sweet-enjoy>. (เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Talard Thai supplies. **Wholesale**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.talardthai.com/wnews.php>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Thai Farm Fresh. **Fruits**. แหล่งที่มา : URL: <http://www.thaifarmfresh.com/Export>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Tropical Green. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <http://tgfresh.com/portfolio-item/mango>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Vejmart. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.vejmart.com/products.html>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Viking Foods Co.,Ltd. **Product Categories.** แหล่งที่มา : URL: <https://vikingexim.trustpass.alibaba.com>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)"
- Walter Barnett. **Slideplayer.** แหล่งที่มา : URL: <http://slideplayer.com/slide/9164640>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Weifang Shuofeng Import & Export Co., Ltd. **Chinese Groundnut Kernels/Peanut Kernels for Sale.**
แหล่งที่มา : URL: <http://www.21food.com/products/chinese-groundnut-kernels-peanut-kernels-for-sale-1950273.html> (เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Woolworths. **Products.** แหล่งที่มา : URL: <https://www.woolworths.com.au>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- YDY Online Fruit Stand Philippines. **WE DELIVER FRUITS.** แหล่งที่มา : URL:
<http://ydyonlinefruitstand.wikidot.com>. (เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)
- Yogi Globals. **Black Pepper Powder.** แหล่งที่มา : URL: https://www.alibaba.com/product-detail/Black-Pepper-Powder_50031525612.html?spm=a2700.7724838.0.0.AZ30dN.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)"
- Zhuoxin packaging. **Our Product.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.zx-packing.com/product.aspx?ProductsCatelD=135&CatelD=135>. (เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- ZON Fruit & Vegetables. **Versproducten van ZON.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.royalzoon.com/nl>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- Zoutewelle Import/Export BV. **Productpictures.** แหล่งที่มา : URL: <http://www.zoutewelle.nl/downloads/>.
(เข้าถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2559)
- สำนักวิจัยการอนุรักษ์ป่าไม้และพันธุ์พืช กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. **สารานุกรมพืชในประเทศไทย (ฉบับย่อ) เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมายุ 60 พรรษา. 2559.** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์. **ภาพรวมสินค้าเกษตร โครงการจัดทำรูปแบบ (MODEL) ตลาดกลางภาครัฐ. 2551.** กรุงเทพฯ : สถาบันการขนส่ง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. **คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สะพานปลา แพลลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง. 2547.** กรุงเทพฯ : กรมประมง.
- บรมถัดพงษ์ ผลเยี่ยม. **การจัดชั้นคุณภาพสินค้าตามโครงการพัฒนาระบบโลจิสติกส์สินค้าเกษตรของกรมการค้าภายใน. 2556.** สุโขทัย : สำนักงานการค้าภายในจังหวัดสุโขทัย.
- สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. **เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการตลาดสินค้าเกษตร (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1). 2555.** พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ บริษัท ประชาชน จำกัด.

บรรณานุกรม (ต่อ)

มัทนา แสงจินดาวงษ์. ผลผลิตพืชประมงของไทย. 2548. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

江西开略农业有限公司. 产地直供 广西开略农业特大号荔浦马蹄30斤/50斤装荸荠 大量供应. แหล่งที่มา : URL:

<https://detail.1688.com/offer/526008050064.html?spm=a261b.2187593.1998088710.264.5keqOl>.
(เข้าถึงวันที่ 28 มกราคม 2560)



กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

“ เศรษฐกิจการค้าในประเทศมีความเข้มแข็ง
เป็นธรรม ขยายตัวได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ต่อปี ”