

## การเก็บเกี่ยว

### 1. ระยะเก็บเกี่ยว

ระยะที่เหมาะสมจะแตกต่างกันไปตามสายพันธุ์ต่างๆ เช่นในระหว่างพันธุ์ Sonia และ Mercedes นั้น Sonia จะตัดได้เร็วกว่าพันธุ์ Mercedes โดยจะตัดในระยะดอกตูมมาก และกลีบรองยังติดอยู่กับตัวดอก หรือไม่มีเพียงกลีบรอง 1 กลีบที่เริ่มแยกตัวออก ส่วนในพันธุ์ Mercedes นั้น กลีบรองทั้งหมดจะต้องแยกตัวออกจากกลีบดอก และส่วนปลายดอกจะเริ่มคลี่ออกมองเห็นกลีบดอกที่ซ้อนตัวกันโดยมีเส้นผ่าศูนย์กลางของส่วนปลายของลักษณะดังกล่าวประมาณ 5 - 8 มม.

จะต้องตัดกุหลาบด้วยกรรไกรที่คม โดยจะต้องเหลือใบที่มีใบย่อย 5 ใบติดอยู่ที่โคนกิ่ง 1 ใบ การเก็บเกี่ยวกุหลาบให้ทำอย่างน้อยที่สุดวันละ 2 ครั้ง คือเช้าและบ่ายเพื่อที่จะให้ได้ระยะการบานดอกที่ใกล้เคียงกัน

### 2. การจัดการภายหลังการเก็บเกี่ยว

#### 2.1 ในแปลงผลิตดอก

หลังจากที่ตัดดอกกุหลาบได้จำนวนหนึ่งแล้วให้นำไปแช่ไว้ในถังน้ำที่ตั้งอยู่ที่หัวแปลง โดยมี Bactericide ผสมอยู่ด้วย เช่น Crysol หรือ Florrisant ผู้ปลูกสามารถที่จะทำสารเคมีขึ้นได้เองโดยใช้ Sodium hypochloride 1.5% และใช้ 1 ml ผสมกับน้ำ 10 ลิตร ควรเว้นวันเปลี่ยนสารเคมีดังกล่าว

#### 2.2 ในโรงคัดบรรจุ

โรงคัดบรรจุควรติดตั้งระบบปรับอากาศให้มีอุณหภูมิระหว่าง 20 - 25 °C เพื่อลดการคายน้ำของดอกในระหว่างการคัดเกรด ดอกไม้ที่ตัดได้ในแปลงมากพอแล้วและแช่อยู่ในถังให้รีบนำมายังโรงคัดบรรจุโดยเร็วเพื่อทำการคัดเกรดต่อไป โรงคัดบรรจุบางแห่งได้มีการติดตั้ง Precooling unit เพื่อลดอุณหภูมิของดอกไม้จากแปลงปลูกให้ลดลงในเวลาอันสั้น จะทำให้อายุการใช้งานของดอกไม้ดีขึ้น

### 2.3 การคัดเกรด

ผู้ผลิตในต่างประเทศจะใช้ความยาวของก้านเป็นมาตรฐานหลัก โดยมีความยาวก้านดอก 30, 40, 50, 60 และ 70 ซม.

ปัจจัยที่สำคัญอื่น ๆ ในการคัดเกรดคือความสม่ำเสมอในด้าน

1. ความยาวของก้าน
2. ความแข็งแรงของก้าน
3. คุณภาพของใบและก้าน
4. คุณภาพของดอก

### 2.4 การเข้ากำ

การขายในตลาดส่วนใหญ่จะเข้ากำกุหลาบ กำละ 20 ก้าน ห่อด้วยกระดาษลูกฟูก หรือแผ่นพลาสติก ดอกที่เข้ากำแล้วให้แช่ก้านในสารละลายที่ประกอบขึ้นด้วยน้ำตาล 3 กก. กรดซิตริก 30 กรัม ต่อน้ำ 100 ลิตร ความสูงของสารละลายในถังประมาณ 10 ซม. แช่ประมาณ 4 ชั่วโมง ก่อนที่จะนำไปบรรจุลงในกล่องต่อไป โดยมีหลักว่าจะต้องบรรจุให้เต็มกล่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ออกเคลื่อนที่จะทำให้ดอกชำรุดในระหว่างการขนส่ง

### 2.5 ห้องเย็น

ในการผลิตกุหลาบเพื่อการค้า และเพื่อการส่งออกนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมียังห้องเย็นที่รักษาอุณหภูมิได้  $1 - 3^{\circ}\text{C}$  เพื่อเก็บรักษาดอกก่อนการขนส่ง ในต่างประเทศจะมีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรองไว้อยู่เสมอหากระบบไฟฟ้าสาธารณะเกิดขัดข้อง