



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

Puparn Royal Development Study Centre



รสบัว

PUPARN

อ้อยคั้นน้ำพันธุ์สุพรรณบุรี 50



อ้อยคั้นน้ำพันธุ์สุพรรณบุรี 50 เป็นพันธุ์อ้อยที่ได้จากการผสมอ้อยพันธุ์ เอสพี 074 (SP 074) ซึ่งดำเนินการคัดเลือกที่ศูนย์วิจัยพืชไร่สุพรรณบุรี และประเมินผลที่ศูนย์วิจัย สถานีทดลองพืชไร่ ตลอดจนในไร่เกษตรกร ในจังหวัดต่าง ๆ ตั้งแต่ปี 2533 จนถึง 2538 อ้อยคั้นน้ำสุพรรณบุรี 50 ให้ผลผลิตน้ำอ้อยดีกว่าพันธุ์เดิมที่ใช้กันอยู่สามารถปลูกได้กับทุกสภาพแวดล้อมในประเทศไทย

ลักษณะเด่น ให้ผลผลิตน้ำอ้อยประมาณ 4,900 ลิตร ต่อไร่ น้ำอ้อยสดมีสีเหลืองอมเขียว รสชาติหวาน หอม เจริญเติบโตเร็วแตกกอดี โดยมีจำนวนลำประมาณ 12,000 ลำต่อไร่



วิธีการคั้นน้ำอ้อย นำอ้อยที่เก็บเกี่ยวแล้ว (อายุ 8 เดือน) มาตัดเป็นท่อนๆ ยาว ท่อนละประมาณ 75 เซนติเมตร ปอกเปลือกอ้อยด้วยมีด ล้างอ้อยที่ปอกเปลือกแล้วด้วย น้ำสะอาด นำอ้อยที่ล้างสะอาดแล้วเข้าเครื่องคั้นน้ำอ้อย กรองน้ำอ้อยด้วยผ้าขาวบางที่หนา 4 ชั้น บรรจุน้ำอ้อยในขวดแก้วหรือขวดพลาสติก



การเก็บน้ำอ้อย ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จะเก็บไว้ได้ประมาณ 4 วัน หรือเก็บไว้ในถังแช่ที่บรรจุถึงน้ำแข็ง หรือเก็บลักษณะแช่แข็งจะทำให้อ้อยสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 3 สัปดาห์

หากสนใจสามารถสอบถามข้อมูลได้ที่กิจกรรมพืชไร่ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดสกลนคร
นางประวีณา คงทะมาตร์ เบอร์โทรศัพท์ 0895724317

นางสาวกุลนิภา ตันทัตตวณิชกุล เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ผู้จัดทำ