

5. จากนั้นให้นำน้ำตาลทรายแดงที่เหลือโรยหน้า
ให้ทั่วผิวหน้าแล้วปิดฝาด้วยกระดาษขาว



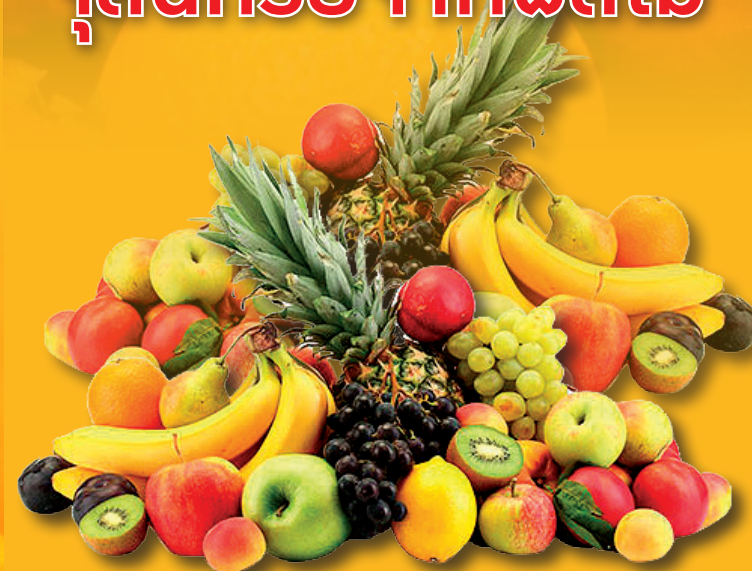
6. เก็บไว้ในที่ร่ม 10 วัน จึงนำมาบีบคั้นเอาน้ำหมัก
จุลินทรีย์ และนำไปใช้ได้เลย อัตรา 2 ช้อนโต๊ะ
ต่อน้ำ 20 ลิตร



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ฝ่ายนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่

โทร : 053-873-863 หรือ 083-152-0095



ประสิทธิ์ กาบจันทร์

ฝ่ายนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดทำโดย: คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่โจ้
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โทร. 053-873863

การผลิตน้ำหมักจุลินทรีย์จากผลไม้

น้ำหมักจุลินทรีย์จากผลไม้ คือ การทำน้ำหมักที่มาจากการใช้วัสดุธรรมชาติทำการหมักร่วมกับเชื้อจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้มาเป็นธาตุอาหารพืช



วัสดุอุปกรณ์

1. ผลไม้สุก อย่างน้อย 3 ชนิด 3 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม
3. ขวดโหลพลาสติกหรือถังสี
4. กระดาษขาวและเชือกฟาง



วิธีทำน้ำหมักจุลินทรีย์จากผลไม้

1. หั่นผลไม้สุก ให้มีชิ้นขนาด ไม่เกิน 4 ซม.



2. แบ่งน้ำตาลทรายแดงออกเป็น 2 ส่วน



3. นำผลไม้สุกกับน้ำตาลทรายแดงส่วนที่ 1 คลุกเคล้ากันให้ทั่ว



4. ให้นำเอาส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโหลหรือถังสี ห้ามกดผิวหน้า

