

วิธีกำจัดยาฆ่าแมลงในผักผลไม้

ทุกวันนี้คนเรามีความรู้เรื่องสุขภาพมากขึ้น จึงพยายามกินผักผลไม้มากขึ้น หลายคนก็ง่วงเรื่องยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพได้ จึงควรกำจัดมันออกไปให้หมดหรือให้เหลือน้อยที่สุด



การล้างด้วยน้ำสะอาด เช่น เปิดน้ำก็อกให้แหล่งสูญผักผลไม้ใช้น้ำล้างมาก ๆ ล้างด้วยน้ำก็อกสัก ๑๕-๓๐ วินาที ในขณะที่ล้างให้เราจับผักผลไม้หมุนไปมาเพื่อล้างให้หัวถึง ถ้าขัดถูได้ยิ่งดี บางกรณีอาจใช้แปรอ่อน ๆ ถูไปบันเปลือก เช่นเปลือกหัวมัน กรณีที่ผักผลไม้ล้างยากเพราะมีซอกหลีบ เช่น องุ่น บรรโกโคลี ผักผลไม้แบบนี้ควรใช้ฟอกบัวหรือหัวฉีดที่บังคับน้ำให้พุ่งแรง ๆ เข้าไปตามหลีบตามซอกจะดี

ผลไม้บางอย่างสามารถปอกเปลือกได้ ช่วยให้การกำจัดสารฆ่าแมลงทำได้ง่ายและดีขึ้น เช่น ส้ม ส่วนพากมะม่วงให้ใช้มีดปอกเปลือก ผลไม้บางอย่างเปลือกมีสารอาหารที่ดีมีประโยชน์ ไม่ควรปอกเปลือกทั้ง เช่น แอปเปิล ให้ใช้วิธีล้างน้ำและถูแทน

การแช่น้ำเพื่อลดสารพิษออกนำไปเป็นวิธีการเก่าแก่ซึ่งก็ใช้ได้ แต่การแช่เฉย ๆ ไม่ดีเท่าการฉีดน้ำล้าง ถ้าจะแข็งครรใช้น้ำส้มสายชูผสมน้ำ ๑ ข้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑ ลิตร จะดีกว่าน้ำเปล่า เพราะน้ำส้มสายชูเป็นสารละลายอินทรีย์ สามารถลดสารฆ่าแมลงได้ดีกว่าน้ำเปล่า

การซื้อผลผลิตจากเกษตรอินทรีย์เป็นอีกวิธีหนึ่งที่ใช้หลักเลี่ยงยาฆ่าแมลงบนผักผลไม้ เพราะเป็นการปลูกที่ไม่ใช้ปุ๋ยสังเคราะห์ แต่ใช้ปุ๋ยอินทรีย์แทน และไม่ใช้ยาฆ่าแมลง แต่ผลผลิตพวงานี้ก็ยังต้องล้างถ้าเป็นพากที่อยู่ตามพื้นดินใกล้กับปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยกอก แต่ผลผลิตจากเกษตรอินทรีย์จะมีราคาแพงกว่า