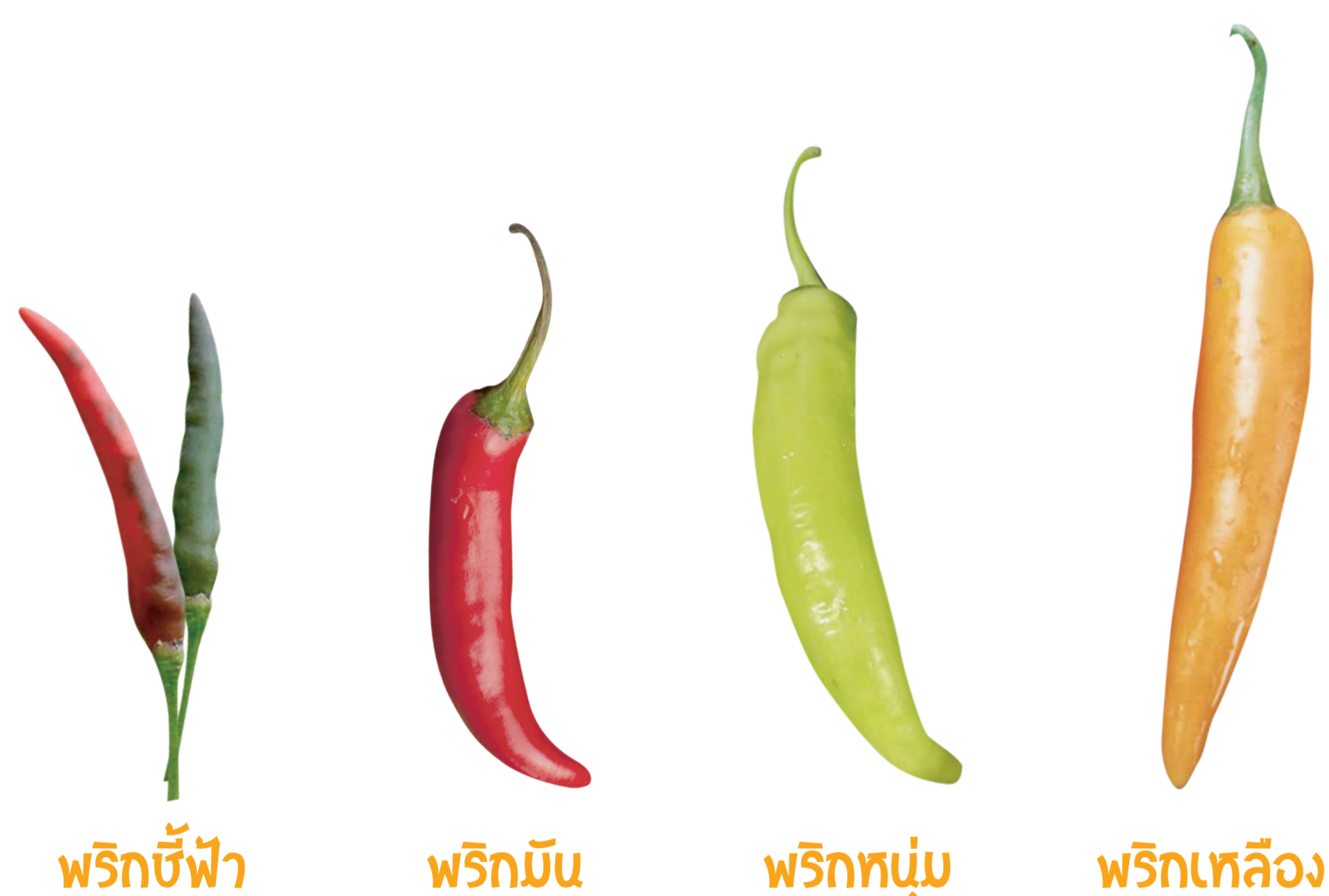


# พริกเข้ามาในเมืองไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา

ด้วยความโดดเด่นในการเพิ่มรสชาติของอาหารจึงแพร่หลายและถูกนำไปใช้ในเมนูต่าง ๆ ทั่วทุกภาคของประเทศ และนิยมปลูกกันมากมายหลายสายพันธุ์ ซึ่งการจำแนกชนิดของพริกแบบไทย ๆ แบ่งได้ดังนี้

## กลุ่มพริกผลใหญ่ พริกในกลุ่มนี้แบ่งได้ 3 กลุ่ม คือ



**พริกชี้ฟ้า พริกมัน พริกหนุ่ม และพริกเหลือง** พริกประเภทนี้มีขนาดผลยาว 5-20 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางผล 1-3 ซม. รูปร่างผลมีหลายแบบ ส่วนมากผลยาวเรียว ปลายผลแหลม รูปทรงตรงหรือโค้งงอ ผลแก่เขียวมีทั้งสีเขียวอ่อนและสีเขียวเข้ม ผลสุกแก่สีเหลือง สีส้ม หรือสีแดง ขึ้นอยู่กับพันธุ์ ผิวผลมัน มีทั้งเรียบและผิวขรุขระ รสชาติค่อนข้างเผ็ด



**พริกหยวก** เป็นพริกที่มีขนาดผลยาว 4-20 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางผล 1-4 ซม. ผลยาวรูปทรงกรวย ปลายผลแหลมตรง ผิวมันและเรียบ เนื้อหนา ผลแก่เขียวมีตั้งแต่สีเหลืองอ่อน สีเหลือง และสีเขียวอ่อน ผลสุกแก่สีแดง รสชาติเผ็ดน้อย



**พริกทวน หรือพริกยักษ์** เป็นพริกที่มีขนาดผลยาว 5-20 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางผล 5-12 ซม. รูปร่างผลทรงกระบอก ผิวมัน ผลแก่เขียวมีสีเขียว ผลสุกแก่มีทั้งสีเหลือง ส้ม แดง น้ำตาล และม่วง เนื้อหนา รสชาติไม่เผ็ด

# แบ่งชนิดพริกของไทย



## กลุ่มพริกผลเล็ก แบ่งได้ 2 กลุ่ม คือ

**พริกชี้ฟ้าผลใหญ่** พริกชี้ฟ้าประเภทนี้มีขนาดผลปานกลาง ความยาวผลมีตั้งแต่ 3-12 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางผล 0.3-1.0 ซม. ผลเรียวปลายแหลม ผลแก่เขียวอ่อน จนถึงเขียวเข้ม ผลสุกแก่สีแดงสด รสชาติเผ็ด ตัวอย่างพันธุ์พริกที่จัดอยู่ในประเภทนี้ เช่น พริกพันธุ์จินดา พันธุ์หัวเรือ พันธุ์หัวยี่สิบ และพันธุ์ยอดสน เป็นต้น



**พริกชี้ฟ้าผลเล็ก** พริกชี้ฟ้าประเภทนี้มีผลขนาดเล็ก ความยาวผลน้อยกว่า 3 ซม. ผลแก่เขียวมีสีเขียวอ่อน จนถึงเขียวเข้ม ผลสุกแก่สีแดงสด รสชาติเผ็ดจัด ตัวอย่างพันธุ์พริกที่จัดอยู่ในประเภทนี้ เช่น พริกชี้ฟ้าสวน พริกกระเหรียง พริกตุ้ม และพริกขี้หนู

- \* **พริกผลแก่เขียว** หมายถึง พริกที่เจริญเติบโตเต็มที่ แต่เมล็ดยังไม่พร้อมนำไปขยายพันธุ์ต่อได้
- \*\* **พริกผลสุกแก่** หมายถึง พริกที่เจริญเติบโตเต็มที่ และเมล็ดสามารถนำไปขยายพันธุ์ต่อได้ ผลมักมีการเปลี่ยนสี

ที่มา : ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน