



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 1523-2561

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 1523-2018

มะระ

BITTER GOURD

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

ICS 67.080.20

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 1523-2561

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 1523-2018

มะระ

BITTER GOURD

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม

ตอนพิเศษ

วันที่

พุทธศักราช 2561

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ผักตระกูลแดง

- | | | |
|-----|---|---------------------|
| 1. | อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย
นางสาวนฤทัย วรสถิตย์
ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการผลิตพืชที่เหมาะสมกับพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน | ประธานกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
นางสาวจิราภา จอมไธสง | กรรมการ |
| 3. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ผู้อำนวยการสำนักกำหนดมาตรฐาน
นางสาวลลิตทิพย์ เพณี
นางศศิวิมล ทับแย้ม | กรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
นายกฤษณ์ ลินวัฒนา | กรรมการ |
| 5. | ผู้แทนกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร
นางสาวสุธาทิพย์ การรักษา | กรรมการ |
| 6. | ผู้แทนสภาเกษตรกรแห่งชาติ
นายประทีป กลีบแก้ว
นายมนตรี ถาวร | กรรมการ |
| 7. | ผู้แทนคณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
รองศาสตราจารย์ธรรมศักดิ์ ทองเกต | กรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสมาคมผู้ค้าปลีกไทย
นางจุฑารัตน์ พัฒนาการ | กรรมการ |
| 9. | ศาสตราจารย์สายชล เกตุษา
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว | กรรมการ |
| 10. | นางอรสา ดิสถาพร
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านเทคโนโลยีการผลิต | กรรมการ |
| 11. | นางวิภาพร ยอดสิงห์
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิต | กรรมการ |
| 12. | นายจาก รวมศิลป์
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิต | กรรมการ |
| 13. | ผู้แทนสำนักกำหนดมาตรฐาน
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาวจิราภรณ์ บาลชื่น | กรรมการและเลขานุการ |

มะระเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่ง มีการบริโภคอย่างแพร่หลาย และประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศและส่งออก การกำหนดมาตรฐานมะระ จึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพของผลิตผล สร้างความปลอดภัยของผู้บริโภค และการใช้เป็นเกณฑ์อ้างอิงในการค้าในประเทศและระหว่างประเทศ ดังนั้น คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรให้จัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง มะระ เพื่อสร้างความเชื่อถือให้สินค้านี้เป็นที่ยอมรับมากขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

Association of Southeast Asian Nation. 2016. ASEAN Standard for Bitter Gourd. ASEAN STAN 47:2010.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : มะระ
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง มะระ เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : มะระ มาตรฐานเลขที่ มกษ. 1523-2561 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

(นายลักษณ์ วจนานวัช)

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปฏิบัติราชการแทนรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

มะระ

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับมะระ (bitter gourd) ซึ่งได้มาจากพืชที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Momordica charantia* L. วงศ์ Cucurbitaceae พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า^{1/} ซึ่งผ่านการจัดเตรียมและบรรจุหีบห่อ เพื่อจำหน่ายในรูปผลิตผลสดแก่ผู้บริโภค
- 1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ไม่รวมมะระที่ใช้แปรรูปในอุตสาหกรรม

2. คุณภาพ

2.1 ข้อกำหนดขั้นต่ำ

- 2.1.1 มะระทุกชั้นคุณภาพต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้นคุณภาพและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้
- ก) เป็นมะระทั้งผล มีขั้วผลหรือไม่มีก็ได้ ถ้ามีต้องมีความยาวไม่เกิน 2.5 cm
- ข) ลักษณะตรงตามพันธุ์
- ค) สด
- ง) เนื้อแน่น
- จ) สภาพดี ไม่มีรอยชำหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะต่อการบริโภค
- ฉ) สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- ช) ไม่มีรอยปริหรือรอยแตกที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อมะระ
- ซ) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป
- ฌ) ไม่มีความเสี่ยงจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพ
- ญ) ไม่มีกลิ่นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำมะระออกจากห้องเย็น
- ฎ) ไม่มีความเสี่ยงเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
- ฏ) ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม

^{1/} มะระพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า ได้แก่ มะระประเภทผลใหญ่ เช่น มะระจีน มะระขาว มะระหยก มะระประเภทผลเล็ก เช่น มะระขี้นก

2.1.2 มะระต้องมีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับพันธุ์ ฤดูกาล แหล่งที่ปลูก หรือความต้องการของตลาด

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

มะระตามมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

มะระในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด ไม่มีความผิดปกติด้านรูปร่าง ไม่มีตำหนิที่ผิว ยกเว้น ความผิดปกติหรือตำหนิดังกล่าวมองเห็นไม่ชัดเจนและไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป คุณภาพของมะระ คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

มะระในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี อย่างไรก็ตาม อาจมีตำหนิได้เล็กน้อย หากตำหนิดังกล่าว ไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป คุณภาพของมะระ คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

ความผิดปกติหรือตำหนิที่ยอมรับไม่ได้ มีดังนี้

ก) ความผิดปกติเล็กน้อยด้านรูปร่าง

ข) ตำหนิเล็กน้อยที่ผิว เช่น รอยขีดข่วน รอยแผลดั้น และร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช ทั้งนี้ขนาดของตำหนิโดยรวมต้องไม่เกิน 5% ของพื้นที่ผิว

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

มะระในชั้นนี้รวมมะระที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนด ในข้อ 2.1 มะระในชั้นนี้มีตำหนิได้ หากยังคงลักษณะที่สำคัญในเรื่องคุณภาพ คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ตำหนิที่ยอมรับไม่ได้ มีดังนี้

ก) ความผิดปกติด้านรูปร่าง

ข) ตำหนิที่ผิว เช่น รอยขีดข่วน รอยแผลดั้น และร่องรอยการทำลายของแมลงศัตรูพืช ทั้งนี้ขนาดของตำหนิโดยรวมต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิว

3. การจัดขนาด

การจัดขนาดของมะระพิจารณาจากน้ำหนักต่อผล หรือความยาวของผล อย่างไม่อย่างหนึ่ง ดังนี้

3.1 มะระประเภทผลใหญ่

ตารางที่ 1 ขนาดของมะระประเภทผลใหญ่พิจารณาจากน้ำหนักต่อผล

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (g)
1	>600
2	>500-600
3	>400-500
4	>300-400
5	>200-300
6	100-200

ตารางที่ 2 ขนาดของมะระประเภทผลใหญ่พิจารณาจากความยาวของผลโดยไม่รวมขั้วผล

รหัสขนาด	ความยาวของผล (cm)
1	>30
2	>25-30
3	>20-25
4	>15-20
5	10-15

3.2 มะระประเภทผลเล็ก

ตารางที่ 3 ขนาดของมะระประเภทผลเล็กพิจารณาจากน้ำหนักต่อผล

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (g)
1	>30
2	>25-30
3	>20-25
4	>15-20
5	>10-15
6	5-10

ตารางที่ 4 ขนาดของมะระประเภทผลเล็กพิจารณาจากความยาวของผลโดยไม่รวมขั้วผล

รหัสขนาด	ความยาวของผล (cm)
1	>9
2	>8-9
3	>7-8
4	>6-7
5	>5-6
6	4-5

หมายเหตุ

การแบ่งชั้นคุณภาพ (ข้อ 2.2) และการจัดขนาด (ข้อ 3) ในมาตรฐานนี้ ใช้ในการพิจารณาทางการค้าโดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดการจัดขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อกำหนดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

4. เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมให้มีได้ในแต่ละหีบห่อหรือรุ่นที่ส่งมอบสำหรับมะระที่เป็นไปตามคุณภาพและขนาดที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ**4.1.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)**

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของมะระที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2.2) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง (ข้อ 4.1.2)

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของมะระที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง (ข้อ 2.2.2) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง (ข้อ 2.2.3) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง (ข้อ 4.1.3)

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของมะระที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง (ข้อ 2.2.3) หรือไม่ได้ข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 2.1) แต่ต้องไม่มีผลที่ชำรุดเสียหาย หรือเสื่อมสภาพจากสาเหตุอื่นที่ทำให้ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

ทุกระหัสขนาดมีมะระที่ขนาดใหญ่กว่าหรือเล็กกว่าทุกระหัสขนาดถัดไปหนึ่งรหัสขนาดได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของมะระ

5. การบรรจุหีบห่อ

5.1 ความสม่ำเสมอ

มะระที่บรรจุในแต่ละหีบห่อต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องพันธุ์ คุณภาพ สี ขนาด และมีแหล่งกำเนิดเดียวกัน กรณีที่มองเห็นมะระจากภายนอกหีบห่อ ส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

5.2 ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องสะอาด มีคุณสมบัติที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพของมะระ ทนทานต่อการขนส่ง และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องสะอาดและไม่มีสิ่งแปลกปลอม หากมีการใช้กระดาษหรือตราประทับที่มีข้อมูลทางการค้า ต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

6. การแสดงฉลากและเครื่องหมาย

6.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

การแสดงฉลากให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดเพิ่มเติม ดังนี้

ก) ชื่อผลิตผล

ให้ระบุชื่อผลิตผล หากไม่สามารถมองเห็นจากภายนอก

ข) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

ค) วัน เดือน ปีที่ผลิตหรือบรรจุ

ง) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก

ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก

จ) ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด

ให้ระบุประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด อาจแสดงเขตที่ปลูกหรือประเทศ ภูมิภาคหรือชื่อท้องถิ่นของสถานที่

ฉ) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

การแสดงผลทำให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดเพิ่มเติม ดังนี้

- ก) ชื่อผลิตภัณฑ์
- ข) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก
- ค) ชั้นคุณภาพ
- ง) รหัสขนาด และ/หรือขนาด (ถ้ามี)
- จ) วัน เดือน ปีที่ผลิตหรือบรรจุ
- ฉ) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
- ช) ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด
ให้ระบุประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด อาจแสดงเขตที่ปลูกหรือประเทศ ภูมิภาคหรือชื่อท้องถิ่นของสถานที่
- ซ) ภาษา
กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.3 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

การแสดงผลเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

7. สารปนเปื้อน

ปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ/หรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับสารปนเปื้อน

8. สารพิษตกค้าง

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

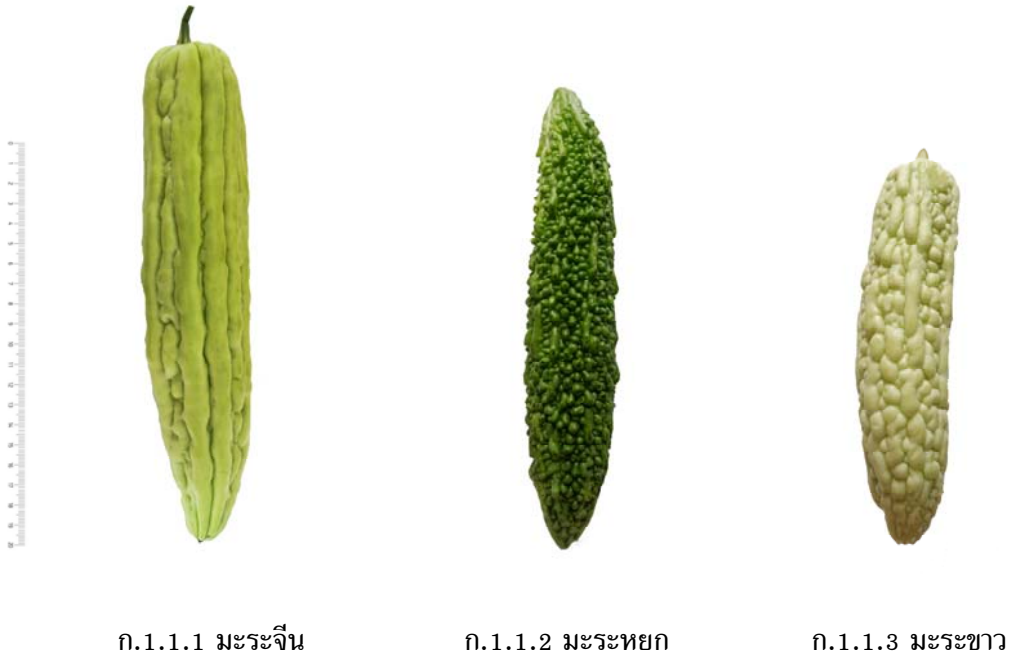
9. สุขลักษณะ

- 9.1 การผลิตและการปฏิบัติต่อมะระในขั้นตอนต่าง ๆ รวมถึงการเก็บรักษา การบรรจุ และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือได้รับการรับรองตาม มกษ. 9001 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืชอาหาร (Good Agricultural Practices for Food Crop) หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า
- 9.2 กรณีมะระที่มีการบรรจุในโรงคัดบรรจุต้องได้รับการรับรองตาม มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) ที่เทียบเท่า

10. วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ก ภาพแสดงตัวอย่างมะระ



ก.1.1 มะระประเภทผลใหญ่

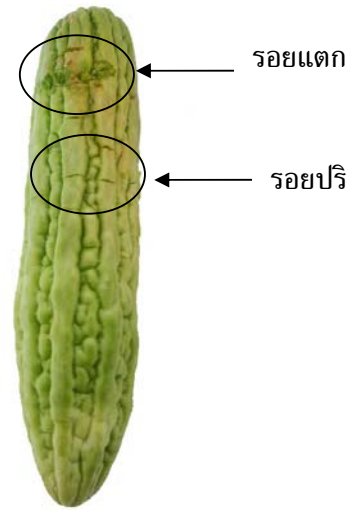


ก.1.2 มะระประเภทผลเล็ก

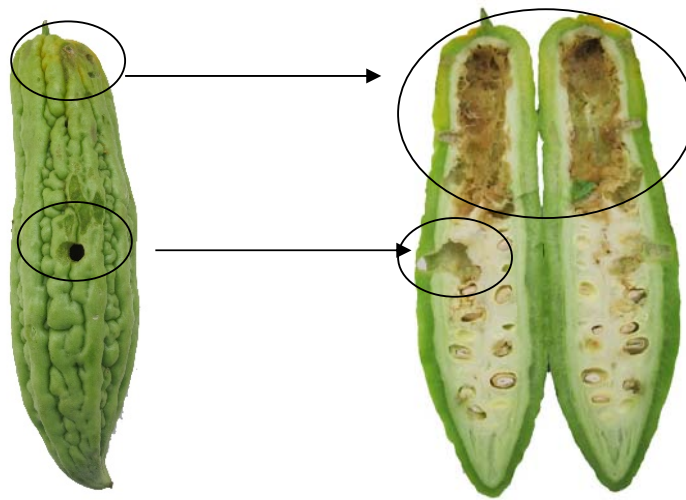
ภาพที่ ก.1 ตัวอย่างมะระพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า (ข้อ 1.1)



ก.2.1 รอยข้ำ

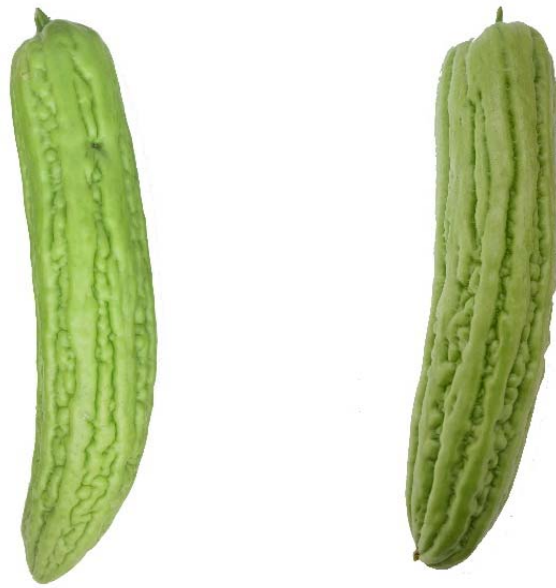


ก.2.2 รอยปริและรอยแตก



ก.2.3 ความเสียหายจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อ

ภาพที่ ก.2 ตัวอย่างมะระที่ไม่ผ่านข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 2.1)



ก.3.1 มีความผิดปกติด้านรูปทรงเล็กน้อย (ยอมรับได้)



ก.3.2 มีความผิดปกติด้านรูปทรงมาก (ไม่ยอมรับ)

ภาพที่ ก.3 ตัวอย่างมะระที่มีความผิดปกติด้านรูปทรง (ข้อ 2.2.2 และ 2.2.3)