

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

ความแปรปรวนทางไอโซไซน์ สัมฐานวิทยา ผลผลิต
และคุณภาพการหุงต้มของข้าวพันธุ์ข้าวคอกมะลิ

ชื่อผู้เขียน

นงนุช ประดิษฐ์

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

เกษตรศาสตร์ (สาขาวิชาพืชไร่)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

อ. พฤกษ์ อินมันตะศิริ

ประธานกรรมการ

รศ.ดร. ประสาทพร สมิตะนาน

กรรมการ

ผศ.ดร. พิมพ์ใจ อาภาวัชรุตม์

กรรมการ

รศ. สุทธิศน์ จุลศรีไกวัฒ

กรรมการ

บทคัดย่อ

พันธุ์ข้าวขาวคอกมะลิ 105 ซึ่งประกาศเป็นพันธุ์ส่งเสริมในปี พ.ศ. 2502 เป็นพันธุ์ที่คัดเลือกจากสายพันธุ์ข้าวหอมในอำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา การส่งเสริมพันธุ์ดังกล่าวมาเป็นเวลา 40 ปี อาจเกิดความแปรปรวนจากพันธุ์เดิม เนื่องจากการปะปนของเมล็ดพันธุ์ข้าวและการกลยุทธ์ได้ นอกจากนี้คาดว่ามีความหลากหลายของสายพันธุ์ข้าวหอมซึ่งมีคุณภาพใกล้เคียงกับข้าวขาวคอกมะลิ 105 กระจายอยู่ในหลายพื้นที่ของประเทศไทย งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความหลากหลายทางพันธุกรรมของข้าวขาวคอกมะลิรวม 74 ตัวอย่าง ซึ่งเก็บรวบรวมจาก 17 จังหวัด โดยวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคพัฒนาการของต้นข้าว ลักษณะที่สัมพันธ์กับการให้ผลผลิต ผลผลิต คุณภาพการหุงต้มและปริมาณโปรตีนประกอบกันไปด้วย ทั้งนี้ได้ใช้ข้าวพันธุ์คัดขาวคอกมะลิ 105 และกข 6 เป็นพันธุ์เปรียบเทียบมาตรฐาน

การศึกษาแบ่งเป็นสามส่วน ส่วนที่หนึ่งศึกษาในแปลงทดลองเพื่อวัดความแปรปรวนของลักษณะทางสัมฐาน การเจริญเติบโตและพัฒนาการของต้นข้าว ลักษณะที่สัมพันธ์กับการให้ผลผลิตและผลผลิตใช้ระยะปักกิ่ง 25x25 เซนติเมตร จำนวนหนึ่งต้นต่อหลุม โดยมีพื้นที่ 1x2 ตารางเมตรต่อหน่วยทดลองย่อย

มี 2 ชั้น ประเมินลักษณะผลผลิตจากพื้นที่ 1 ตารางเมตร ทำการทดลองที่สถานีทดลองศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตการเกษตร

ส่วนที่สองเป็นการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางไอโซไซม์ โดยวิธีทางอิเลคโทรโฟเรซิส ใช้ใบและส่วนของลำต้นเห็นดินอายุ 7 วัน โดยเตรียมเจล (polyacrylamide gel) ตามสูตรคัดแปลงของ Hames และ Rickwood (1981) ทำการขึ้นตีเส้นไอโซม์ตามสูตรคัดแปลงของ Vallejos (1983) ดำเนินการในห้องปฏิบัติการเคมี หน่วยวิจัยเพาะเลี้ยงเนื้อยื่อพืช ภาควิชาพืชสวน

ลักษณะภายนอกที่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ ความกว้างของใบชง ความสูงที่ระยะออกดอก อายุวันที่ออกดอก 50 เมอร์เซ็นต์ จำนวนหน่อต่อต้นที่ระยะออกดอก จำนวนรวมต่อต้นที่ระยะเก็บเกี่ยว เปอร์เซ็นต์การสร้างรวง น้ำหนัก 1,000 เม็ด ผลผลิตและลักษณะเมล็ดข้าวกล้อง

ส่วนที่สาม เป็นการวิเคราะห์คุณภาพการหุงต้ม ได้แก่ ปริมาณแป้งอนิโลส ค่าความคงตัวของแป้งสุก ค่าการถลายตัวของเมล็ดในด่าง อัตราการยึดตัวของข้าวสุกและปริมาณโปรตีน

การใช้รูปแบบของไอโซไซม์ ชนิด พบว่า เอนไซม์ Esterase (EST), Glutamate oxaloacetate transaminase (GOT), Leucine aminopeptidase (LAP), Malic enzyme (ME) ร่วมกับ Isocitrate dehydrogenase (IDH) และ Malate dehydrogenase (MDH) สามารถจำแนกตัวอย่างข้าวพันธุ์ขาวคอกมะลิ ออกเป็น ๕ กลุ่มพันธุ์ โดยมีกลุ่มพันธุ์ที่มี 1 สมาร์กจำนวน 42 กลุ่มพันธุ์ กลุ่มพันธุ์ที่มี 2 สมาร์กจำนวน 10 กลุ่มพันธุ์ กลุ่มพันธุ์ที่มี 3 สมาร์กจำนวน 1 กลุ่มพันธุ์ กลุ่มพันธุ์ที่มี 4 สมาร์กจำนวน 1 กลุ่มพันธุ์ และกลุ่มพันธุ์ที่มี 5 สมาร์กจำนวน 1 กลุ่มพันธุ์ ไม่มีตัวอย่างใดถูกจัดอยู่ในกลุ่มเดียวกันกับข้าวพันธุ์ขาวคอกมะลิ 105 พันธุ์คัด

ตัวอย่างข้าวทุกตัวอย่างแสดงค่าอุณหภูมิแป้งสูงสุด อัตราการยึดตัวปักติและลักษณะเมล็ดข้าว กต้องเรียวยาว แต่มีปริมาณอนิโลส ค่าความคงตัวของแป้งสุก และปริมาณโปรตีนแตกต่างกัน

ข้าวทุกตัวอย่างมีผลผลิตสูงกว่าข้าวพันธุ์ขาวคอกมะลิ 105 โดยมีผลผลิต 387-598 กิโลกรัมต่อไร่ ในขณะที่ข้าวพันธุ์ขาวคอกมะลิ 105 มีผลผลิตเท่ากับ 314 กิโลกรัมต่อไร่ ตัวอย่างข้าวที่มีคุณภาพการหุงต้ม เหมือนข้าวพันธุ์ขาวคอกมะลิ 105 แต่มีปริมาณโปรตีนมากกว่าและผลผลิตสูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญ มี ๕ ตัวอย่าง ซึ่งมีแหล่งที่มาจากการจังหวัดสุพรรณบุรี มหาสารคาม กาฬสินธุ์ สุรินทร์ และไม่ทราบแหล่งที่มา ๑ ตัวอย่าง