

## อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

งานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาถึงผลของความชื้นและอุณหภูมิต่อตัวเมล็ดพันธุ์โดย ปลูกตัวเหลืองที่ใช้ในงานวิจัยระหว่างเดือน มกราคม 2540 ถึงเมษายน 2541 ที่เปล่งปฏิบัติการ ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พันธุ์ที่ใช้คือเชียงใหม่ 60 และเก็บ ตัวอย่างตัวเหลืองนำมาเข้าสู่กระบวนการวิเคราะห์ต่างๆ ที่ศึกโครงการวิจัยวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและ ห้องปฏิบัติการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

### การจัดการทดลอง

วางแผนการทดลองแบบ spilt split plot in RCBD (randomized complete block design) โดยกำหนดให้ระยะเวลาเก็บเกี่ยวตัวเหลืองเป็น main plot แบ่ง 2 ระยะคือ

1. ระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยา(physiological maturity:PM) คือ ระยะที่มีใบและลำต้นเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองประมาณ 70 % มีเพียงส่วนข้อด觚และกิ่งแขนงที่ยังคงมีสีเขียวอยู่ ฝักเปลี่ยนเป็นสีเหลืองที่ข้อใดข้อหนึ่งบนลำต้นหลัก
2. หลังระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยา 10 วัน คือระยะที่ใบและลำต้นเปลี่ยนเป็นสีเหลืองหมด และมีบางส่วนเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ฝักประมาณ 70% เป็นสีเหลือง บางส่วนเริ่มเป็นสีน้ำตาล

กำหนดคลัสเตอร์ขนาดเก็บเกี่ยวเป็น sub plot แบ่ง 2 กลุ่ม

1. ฝักสีเขียว คือฝักที่มีสีเขียวทั้งฝัก
2. ฝักสีเหลือง คือฝักที่มีสีเหลืองมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์

กำหนดความชื้นเริ่มน้ำของฝักตัวเหลืองก่อนบ่มเป็น sub sub plot แบ่ง 3 ระดับ

1. ความชื้นสูงประมาณ 24 เปอร์เซ็นต์
2. ความชื้นปานกลาง ประมาณ 19 เปอร์เซ็นต์
3. ความชื้นต่ำประมาณ 14 เปอร์เซ็นต์

กำหนดอุณหภูมิในการบ่มเป็น sub sub sub plot แบ่ง 4 ระดับ

1. อุณหภูมิห้อง(25 องศาเซลเซียส)
2. อุณหภูมิ 32 องศาเซลเซียส
3. อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียส
4. อุณหภูมิ 46 องศาเซลเซียส

โดยเก็บถั่วเหลืองหั่นตันที่ระยะต่างๆ นำมาแยกฝักออกจากต้นแบ่งฝักออกเป็น 2 ชนิดคือ ฝักสีเขียว(green pod)มีสีเขียวทั้งฝัก และฝักสีเหลือง(yellow pod) ที่เปลือกมีสีเหลืองมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ หลังจากนั้นนำฝักถั่วเหลืองมาลดความชื้น โดยใช้ตู้อบ ที่อุณหภูมิต่ำซึ่งไม่ก่อให้เกิด อันตรายกับเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองประมาณ 32 -35 องศาเซลเซียส โดยเกลี่ยฝักถั่วเหลืองเป็นชั้นบาง อย่างสม่ำเสมอบนถาดสังกะสีนำไปใส่ในตู้อบลดความชื้น หลังจากนั้นทำการเกลี่ยเพื่อกลับตัวอย่าง คัวมือทุกหนึ่งชั่วโมงและสูบด้วยลมเพื่อตรวจสอบความชื้นระยะแรกๆทุก 2 ชั่วโมงและระยะ หลัง ทุก 1 ชั่วโมง ฝักถั่วเหลืองที่ความชื้นต่างๆจะใช้ระยะเวลาแตกต่างกันในการลดความชื้น โดย ฝักที่ความชื้น 24 % ใช้เวลา 50 ชั่วโมง ที่ความชื้น 19 % ใช้เวลา 52 ชั่วโมง และที่ความชื้น 14 % ใช้ เวลา 55 ชั่วโมง สูบด้วยลมเพื่อวัดคุณสมบัติเริ่มต้นของเมล็ดตามที่กำหนด นำฝักถั่ว เหลืองที่ความชื้นต่างๆมาเก็บที่อุณหภูมิที่กำหนดในOven โดยบรรจุในกล่องกระดาษเจาะรูเพื่อ การระบายอากาศในชั้นถั่วเหลือง ทำการเก็บตัวอย่างคัวบีชิการสูบทุกวันเป็นระยะเวลา 4 วันนำ มาวัดคุณสมบัติต่างๆของเมล็ด

### ข้อมูลที่เก็บและวิธีการวัดคุณสมบัติของเมล็ด

#### 1. การวัดสีด้วยเครื่องChromameter

การวัดการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดถั่วเหลืองสามารถทำได้ โดยการนำไปส่องในกระป๋อง อะลูมิเนียม โดยให้ระดับของเมล็ด semen อัดกับขอบด้านบนของกระป๋องอะลูมิเนียม กดหัววัดให้ ตัมผสกับผิวเมล็ดถั่วจำนวนมากที่สุดบันทึกข้อมูลซึ่งประกอบด้วยค่า L, a และ b ซึ่งค่า L คือค่าแสดงความ สว่างของสีเมล็ด ค่า a แสดงสีเขียวและ ค่า b แสดงสีเหลืองของเมล็ด ทำการวัดทั้งหมด 3 ครั้ง เพื่อคำนวนค่าเฉลี่ย โดยแต่ละครั้งก่อนวัดต้องคลุกเคล้าเมล็ดให้กระจายสม่ำเสมอ ก่อนด้วยการใช้ ผ้ากระป๋องปิดและเท่ย

#### 2. การตรวจสอบความชื้นของเมล็ด ฝักถั่วเหลือง

นำเมล็ดถั่วเหลืองที่ได้จากการสูบ ไปทดสอบความชื้นด้วยวิธี hot air oven method (engkayarn, 2528) กรณีที่เมล็ดมีความชื้นสูงกว่า 10 เปอร์เซ็นต์ ต้องทำการลดความชื้นของเมล็ดลง ระดับหนึ่งก่อน โดยการนำถั่วเหลืองไปอบที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียสประมาณ 2-5

ชั่วโมงนำมาบดคั่วยเครื่องบดและซับน้ำหนักก่อนอบใส่ลงในกระป๋องอะลูมิเนียม นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 72 ชั่วโมง ซึ่งน้ำหนักหลังอบ คำนวณความชื้นเป็น เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสด(wet weight basis) ดังสมการต่อไปนี้

$$\text{เปอร์เซ็นต์ความชื้น} = \frac{\text{น้ำหนักก่อนอบ} - \text{น้ำหนักหลังอบ}}{\text{น้ำหนักก่อนอบ}} * 100$$

สำหรับถั่วเหลือง ที่มีความชื้นสูงต้องทำการลดความชื้นในขั้นแรกก่อนและตามด้วยขั้นที่ 2 สามารถคำนวณเปอร์เซ็นต์ความชื้นได้ดังสมการต่อไปนี้

$$\text{เปอร์เซ็นต์ความชื้น} = \frac{(M1 * M2)}{M1 + M2 - 100}$$

M1 คือเปอร์เซ็นต์ความชื้นที่ได้จากการลดความชื้นในขั้นที่ 1  
M2 คือเปอร์เซ็นต์ความชื้น ที่ได้จากการลดความชื้นในขั้นที่ 2

### 3. น้ำหนัก 100เมล็ด

นำเมล็ดลดความชื้นจนกระทั่งเมล็ดแห้งสนิท ผ่านกรวยวิธีละ 100 เมล็ด ทำการซับน้ำหนักแห้งเมล็ด(seed dry weight) รายงานน้ำหนักเป็น กรัมต่อ 100เมล็ด

### 4. เปอร์เซ็นต์เมล็ดเจียว

ผ่านเมล็ดถั่วเหลือง 100 เมล็ดแยกสีเมล็ดออกจากกัน โดยแบ่งเป็นเมล็ดดีและเมล็ดเจียว นำเมล็ดทั้งสองชนิดมาทำการซับน้ำหนัก และคำนวณเปอร์เซ็นต์เมล็ดเจียวรายงานเป็นเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก

## 5. ปริมาณคลอโรฟิลล์ของเมล็ดถั่วเหลือง

นำเมล็ดถั่วเหลืองที่ได้จากการสุ่มจากแต่ละกรรรมวิช ตรวจสอบปริมาณคลอโรฟิลล์ด้วยวิธีของ Mackinney (Arnon, 1949) นำเมล็ด บดให้ละเอียดคั่วยเครื่องบดเมล็ดซึ่งนำหนักเมล็ดที่บดแล้ว 5 กรัมใส่ลงในขวดลูกชุบพู่ เติมสารละลายน้ำอะซิโตน (aqueous acetone) 80 เปอร์เซ็นต์ซึ่งเป็นตัวทำละลายปริมาตร 20 มิลลิลิตร ปิดฝาคั่วยกระชายฟลอบด์ เช่าวนะเพื่อให้เมล็ดกระจายทั่งไว้ประมาณ 30 นาที จากนั้นกรองคั่วยกระชายกรองเบอร์ 1 นำสารละลายน้ำที่กรองได้ปรับปริมาตรคั่วยอะซิโตน 80 เปอร์เซ็นต์ลงทั้งมีปริมาตร 20 มิลลิลิตร นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสง (absorbance) ด้วยเครื่อง Spectrophotometer ที่ความยาวคลื่นแสง 645 และ 663 นาโนเมตร โดยใช้อะซิโตนเป็น blank บันทึกข้อมูลนำมาคำนวณปริมาณคลอโรฟิลล์ดังสมการต่อไปนี้

$$\text{Chlorophyll a} = \frac{0.0127 D_{663} - 0.00269 D_{645} * \text{final volume} * 100}{100 * \text{weight(g)}}$$

$$\text{Chlorophyll b} = \frac{0.0229 D_{645} - 0.00468 D_{663} * \text{final volume} * 100}{100 * \text{weight(g)}}$$

$$\text{Total chlorophyll} = 20.2 D_{645} - 8.02 D_{663}$$

D645 คือค่า OD ที่ความยาวคลื่น 645 นาโนเมตร

D663 คือค่า OD ที่ความยาวคลื่น 663 นาโนเมตร

## 6. คุณภาพเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง

### 6.1 ความแข็งแรงของเมล็ด (seed vigor test)

ความแข็งแรงของเมล็ดพันธุ์สามารถทดสอบได้หลายวิธีด้วยกัน สำหรับวิธีที่ใช้ในการทดลองนี้คือการวัดค่าที่นิยมของการออกของเมล็ด (germination Index) (วงจันทร์, 2529) สำหรับการทดลองนี้ไม่ได้ใช้วิธีมาตรฐาน เนื่องจากตัวอย่างเมล็ดถั่วเหลืองมีไม่เพียงพอ ซึ่งเป็นข้อจำกัดของขนาดตัวตัวความชื้นที่ใช้บ่ม จึงไม่สามารถทำการเพิ่มตัวอย่างให้มากกว่านี้ได้ จึงต้องให้ตัวอย่างชุดเดียวที่ใช้ในการทดสอบความงอก โดยการนำเมล็ดถั่วเหลืองที่ได้จากการสุ่มของแต่ละกรรรมวิชมาเพาะลงบนกระดาษเพาะ นำเก็บที่อุณหภูมิห้องประมาณ 25 องศาเซลเซียส ในช่วงที่ทำ

การทดสอบต้องรักษาความชื้นให้คงที่ประมาณ 100 เปอร์เซ็นต์ จากนั้นนับจำนวนเมล็ดที่งอกในแต่ละวัน เนื่องจากผู้ทำการทดสอบจำเป็นต้องตั้งเกณฑ์ของต้นกล้าจำนวนมากที่จะตรวจนับขึ้นของ (จงจันทร์, 2529) ในการทดลองนี้จึงได้ตั้งเกณฑ์ว่าเมื่อ rakong 0.5-1.0 เซนติเมตร นับเป็นต้นกล้าที่งอก นำข้อมูลที่ได้คำนวณดังนีการออกได้จากการ

$$\text{ดัชนีการออกของเมล็ดพันธุ์} = \frac{\text{ผลบวกของ(จำนวนต้นกล้าที่งอก)}}{\text{จำนวนวันหลังเพาะ}}$$

## 6.2 ความงอกของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเฉลี่ย

ความงอกของเมล็ดพันธุ์ทดสอบโดยด้วยวิธีเพาะบนกระดาษเพาะ(between paper test) นำกระดาษเพาะชูน้ำให้ทั่วเรือน้ำส่วนเกินออก วางกระดาษลงบนพื้นราบ นำเมล็ดที่ต้องการทดสอบวางเรียงบนกระดาษจำนวน 50 เมล็ด ปิดทับด้วยกระดาษอีกชั้นหนึ่ง จากนั้นม้วนกระดาษนำเก็บในถุงเพาะที่ความชื้น 100 เปอร์เซ็นต์อุณหภูมิ ประมาณ 25 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 8 วัน ทำการนับจำนวนต้นที่งอกในวันที่ 5 และ 8 ซึ่งแบ่งเป็นลักษณะต่างๆก็อ ต้นงอกปกติ ต้นผิดปกติ เมล็ดแข็ง คำนวณเปอร์เซ็นต์ความงอกจากจำนวนต้นกล้าที่งอกปกติ

### การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการทดลองมาวิเคราะห์ทางสถิติคัวบิวตี้ analysis of variance และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของแต่ละกรรณิค คัวบิวตี้ LSD. (least significant differance test)