

โครงการวิจัย

สภาพที่เหมาะสมสำหรับการผลิตหัวเชื้อเห็ดเผาะ

Optimal Conditions for Spawn Production of *Astraeus hygrometricus* (Pers.) Morgan

ประยูรศรี ฉัตรชิริวงศ์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีงบประมาณ 2544

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ และสำนักงานงบประมาณแห่งชาติ ที่เล่งเห็นความสำคัญ คัดเลือก และให้ทุนสนับสนุนโครงการวิจัยนี้

ขอขอบคุณ ภาควิชาพัฒนาชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ที่ให้ความอนุเคราะห์ด้านสถานที่ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับงานวิจัย

ขอขอบคุณ คุณศกุนตลา เกตุวงศ์ ฝ่ายเทคโนโลยีทางการศึกษา สำนักวิทยบริการมหาวิทยาลัย อุบลราชธานี ที่ช่วยันทึกภาพผลงานวิจัย

ขอขอบคุณ ดร.ช.ปุญญพัฒน์ อัตราชิรวางษ์ และ ดร.รัชต์ไพบูลย์ แกะมา ที่เคยอยู่เป็นกำลังใจงานวิจัยสำเร็จลุล่วงอย่างสมบูรณ์

บทคัดย่อ

เห็ดเพาะเป็นเห็ดเศรษฐกิจพื้นเมืองของไทยที่มีผู้นิยมบริโภคกันมาก พบในฤดูกาลช่วงต้นฤดูฝน ปัจจุบันลดจำนวนลงมาก เนื่องจากเป็นเห็ดไม่ควรรีชาอาศัยอยู่กับรากไม้ในวงศ์ไม้ย่างซึ่งถูกทำลายลงอย่างต่อเนื่อง ท้ายหน่วยงานพยายามเพาะและขยายพันธุ์เห็ดเพาะสมพืชานกับการอนุรักษ์ป่า แต่มีปัญหาจากแหล่งเชื้อที่ใช้อยู่มีข้อด้อยหลายประการ งานวิจัยนี้จึงทำการศึกษาปัจจัยที่เหมาะสมสำหรับการผลิตหัวเชื้อเห็ดเพาะ โดยเปรียบเทียบการเจริญของเชื้อเห็ดเพาะ ๓ สายพันธุ์ จากปริมาณกลูโคซามีนของเส้นใยเห็ด พบว่า วัสดุหลักที่ใช้ทำหัวเชื้อที่เหมาะสมคือ เมล็ดข้าวเจ้า ให้ปริมาณกลูโคซามีนเฉลี่ย 181 มคก./ก.หัวเชื้อ วัสดุเสริมที่ใช้ทำหัวเชื้อที่เหมาะสมคือ ดินร่วน ให้ปริมาณกลูโคซามีนเฉลี่ย 398 มคก./ก.หัวเชื้อ อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริมคือ เมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ให้ปริมาณกลูโคซามีนเฉลี่ย 697 มคก./ก.หัวเชื้อ ความชื้นของวัสดุทำหัวเชื้อที่เหมาะสมคือ $30-35^{\circ}\text{C}$. ให้ปริมาณกลูโคซามีนเฉลี่ย 756 มคก./ก.หัวเชื้อ ที่สภาวะนี้ ทำให้ได้หัวเชื้อที่มีปริมาณเส้นใยมากในเวลาอันสั้น ต้นทุนการผลิตต่ำ ใช้วัสดุและขั้นตอนการเตรียมที่ง่าย เหมาะที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์สำหรับการผลิตหัวเชื้อเห็ดเพาะ และเห็ดเศรษฐกิจพื้นเมืองชนิดอื่นต่อไป

ABSTRACT

Astraeus hygrometricus is Thai local economic mushroom which many people have liked to eat , finding in the early rainy season. Now it's population has been decreasing because It is the mycorrhizal fungi and has symbiosis with roots of *Dipterocarpaceae* trees which have been destroying. Several institutes tried to increasing *A.hygrometricus*'s population and related to the forest conservation but had many inoculum problems. This project has studied of optimal conditions for spawn production of *A. hygrometricus* by means comparing growth rates and glucosamine values of mycelium between 3 strains of *A. hygrometricus* , and found that appropriate major material was rice grain with glucosamine value 181 µg/g spawn. Appropriate minor material was loam with glucosamine value 398 µg/g spawn. Appropriate major and minor material ratio was 55 : 45 (w/w) with glucosamine value 697 µg/g spawn. Appropriate moisture material was 80% with glucosamine value 747 µg/g spawn. Appropriate tempertures of incubation were 30-35°C. with glucosamine value 756 µg/g spawn. At these conditions gave spawn with abundant mycelium in the short time of culturing with low cost , simple materials and preparing procedure and suitable to application of commercial spawn production of *A. hygrometricus* and another local economic mushrooms.

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	๗
บทคัดย่อ	๘
ABSTRACT	๙
สารบัญ	๙
สารบัญตาราง	๑๐
สารบัญภาพ	๑๔
บทนำ	๑
ตรวจสอบเอกสาร	๔
วิธีการวิจัย	๒๐
ผลและวิจารณ์ผลการวิจัย	๒๗
สรุปผลการวิจัย	๔๔
เอกสารอ้างอิง	๔๕
ภาคผนวก	๕๑

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 สภาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชื้อเห็ดแต่ละชนิด	11
2 รายงานการวิเคราะห์ปริมาณกลูโคซามีนของเชื้อรำในแต่ละผลิตภัณฑ์	18
3 การเจริญของเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ ที่ใช้ในการวิจัย	23
4 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₁ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชื้อ	27
5 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₂ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชื้อ	28
6 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₃ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชื้อ	29
7 ปริมาณกลูโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ ที่เจริญบนวัสดุ 6 ชนิด ซึ่งใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชื้อ	30
8 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₁ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชื้อ	31
9 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₂ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชื้อ	32
10 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₃ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชื้อ	32
11 ปริมาณกลูโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ ที่เจริญบนวัสดุ 4 ชนิด ซึ่งใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชื้อ	33
12 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₁ บนเมล็ดข้าวเจ้าผอมดินร่วน 5 อัตราส่วน	34
13 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₂ บนเมล็ดข้าวเจ้าผอมดินร่วน 5 อัตราส่วน	34
14 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₃ บนเมล็ดข้าวเจ้าผอมดินร่วน 5 อัตราส่วน	35

ตารางที่	หน้า
15 ปริมาณกูลโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ ที่เจริญบนเมล็ด ข้าวเจ้าผสานดินร่วน 3 อัตราส่วน	35
16 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₂ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสาน ดินร่วน 45% ที่ความชื้น 5 ระดับ	36
17 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₂ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสาน ดินร่วน 45% ที่ความชื้น 5 ระดับ	37
18 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₃ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสาน ดินร่วน 45% ที่ความชื้น 5 ระดับ	37
19 ปริมาณกูลโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ ชึ้งเจริญบนเมล็ด ข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่ 5 ระดับความชื้น	38
20 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₁ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสาน ดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชือที่อุณหภูมิ 5 ระดับ	39
21 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₂ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสาน ดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชือที่อุณหภูมิ 5 ระดับ	39
22 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A ₃ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสาน ดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชือที่อุณหภูมิ 5 ระดับ	39
23 ปริมาณกูลโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ ชึ้งเจริญบนเมล็ด ข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชือที่อุณหภูมิ 2 ระดับ	41

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ลักษณะสัณฐานของเห็ดเพาะ	4
2 ลักษณะโครงสร้างภายในดอกเห็ดเพาะ	6
3 ลักษณะของเชื้อเห็ดเพาะสายพันธุ์ A ₁ ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผอมดิน ร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่ 35 °ช.	40
4 ลักษณะของเชื้อเห็ดเพาะสายพันธุ์ A ₂ ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผอมดิน ร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่ 35 °ช.	41
5 ลักษณะของเชื้อเห็ดเพาะสายพันธุ์ A ₃ ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผอมดิน ร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่ 35 °ช.	42

บทนำ

1. ความสำคัญและที่มาของปัญหา

เห็ดเพาะ หรือ เห็ดดอบ (*Astraeus hygrometricus* (Pers.) Morgan) เป็นเห็ดเศรษฐกิจพื้นเมืองของไทยที่มีผู้นิยมบริโภคกันมาก เนื่องจากมีเนื้อสัมผัสที่ดี ตอกเห็ดมีลักษณะกลมขนาด 1.5-4 ซม. ไม่มีก้านดอก ตอกอ่อนมีสีขาวหม่น (ราชบัณฑิตยสถาน, 2539) และกลิ่นเป็นสีน้ำตาลเมื่อแก่ มักพบเห็ดชนิดนี้เฉพาะช่วงต้นฤดูฝนระหว่างปลายเดือนเมษายนถึงกรกฎาคมในป่าไม้วงศไม้ยุคคลิปตั๊ส ไม้สัน และไม้ยาง เช่น ยางนา เต็ง รัง เทียง พลวง และ กرات เป็นต้น โดยเป็นเอกสารไม่คงตัวของพืชเหล่านี้ เส้นใยส่วนใหญ่ของเห็ดเพาะเจริญบริเวณปลายรากนอกเซลล์พืช ช่วยย่อยสลายอินทรีย์ต่ำๆให้อยู่ในสภาพที่พืชสามารถนำไปใช้ได้ง่าย ทำให้พืชมีอัตราการเจริญสูงขึ้น ทนแล้งได้มากขึ้น และต้านทานโรคได้ดีขึ้น ส่วนเห็ดได้รับวิตามิน กรดอะมิโน และฮอร์โมนจากรากพืช ในปัจจุบันป้าไม้ของไทยมีจำนวนลดลงอย่างรวดเร็วจนน่าวิตก ก่อให้เกิดความเสียหายตามมาหากายหลายด้านโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านระบบนิเวศของพืชและสัตว์ป่า เห็ดเพาะเป็นสิ่งมีชีวิตกลุ่มหนึ่งที่ได้รับผลกระทบนี้โดยตรง จากการสำรวจตลาดห้องถินแบบภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างในช่วง 7 ปีที่ผ่านมาพบว่า เห็ดเพาะที่ส่งมาจำหน่ายมีปริมาณลดลงเรื่อยๆ และราคาแพงขึ้นทุกปี ที่จ.อุบลราชธานี เป็นตัวอย่างชัดเจนที่สุดให้เห็นวิกฤตการณ์ดังกล่าวได้เป็นอย่างดี โดยแต่เดิมชาวบ้านสามารถหาเห็ดเพาะได้ในปริมาณมาก นอกจากพอเพียงต่อการบริโภคภายในจังหวัดแล้ว สามารถส่งไปจำหน่ายยังจังหวัดใกล้เคียงได้อีกด้วย แต่ปัจจุบันชาวบ้านไม่สามารถหาเห็ดเพาะได้พอเพียงแม้แต่ต่อความต้องการของตลาดภายนอกจังหวัดเอง ทำให้ชาวบ้านต้องไปรับซื้อเห็ดเพาะจำนวนมากมาจากหมู่บ้านแทนขายแทนของประเทศชาวมาจ้าน่ายอีกทอดหนึ่ง ในราคายังตั้งแต่ 70-250 บาท ขึ้นอยู่กับปริมาณเห็ดเพาะในตลาดของแต่ละวัน จากปัญหาดังกล่าว ทำให้หลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้ริเริ่มโครงการเพาะและขยายพันธุ์เห็ดเพาะผสมผสานกับการปลูกและอนุรักษ์ป่าชืน โดยทดลองเพาะสปอร์ตเห็ดเพาะที่ได้จากการตัดหัวเห็ดในฤดูกาล หรือเพาะเส้นใยเห็ดเพาะที่ได้จากการเลี้ยงเชื้อบนอาหารวุ้นหรืออาหารเหลว ลงที่โคนกล้าไม้หรือไม้ที่適合แล้วให้เชื้อเห็ดเจริญร่วมกับรากพืชและออกดอกตามธรรมชาติเมื่อถึงฤดูกาล (ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 ก.ช.ค) อย่างไรก็ตาม การใช้แหล่งเชื้อเห็ดในรูปของสปอร์ตนั้น ทำได้เพียงปีละครั้ง และไม่สามารถเก็บเชื้อเห็ดไว้ใช้ได้ตลอดปีเนื่องจากชื้อจัด หลักประการ (ดิพร้อม, 2536) ส่วนการใช้แหล่งเชื้อเห็ดในรูปของเส้นใยที่ได้จากการเลี้ยงเชื้อบน

อาหารวุ้นหรืออาหารเหลวหนึ้น สามารถเลี้ยงชื้อไข่ใหม่ได้ตลอดปี แต่การใช้แหล่งเชื้อจากอาหารวุ้นอาจพบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ชนิดอื่นได้ง่ายในการเก็บรักษา ก่อนหรือระหว่างการขนส่ง สู่เกษตรกร หรือก่อนที่เกษตรกรจะนำไปใช้ หรือปัญหาจากการเพาะ เนื่องจากอาหารวุ้นที่ใช้เลี้ยงเส้นไยเห็ดเพาะเป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ เชื้อจุลินทรีย์ในดินหลายชนิดสามารถเจริญปัก殖民อาหารวุ้นได้อย่างรวดเร็ว อาจทำให้เกิดการยับยั้งการเจริญของเส้นไยเห็ดตามมาซึ่งมีผลต่อการลดชีวิตของเชื้อเห็ด สำหรับการใช้แหล่งเชื้อจากอาหารเหลวหนึ้น อาจพบปัญหาการปนเปื้อนและการเก็บรักษาเป็นเดียว กับอาหารวุ้น นอกจากนี้ยังต้องใช้เครื่องมือในการผลิตที่จำเปาะ ใช้วัสดุผลิตนาน และใช้ต้นทุนการผลิตสูงกว่าเชื้อที่อีกด้วย จากข้อด้อยของแหล่งเชื้อเห็ดประเภทต่างๆ ทำให้ผู้วิจัยเกิดแนวทางในการวิจัยที่จะผลิตแหล่งเชื้อเห็ดในรูปของหัวเชื้อ ซึ่งช่วยลดปัญหาการยับยั้งการเจริญหลังจากเพาะเส้นไยเห็ด เพราะเชื้อจุลินทรีย์ในดินสามารถใช้วัสดุหัวเชื้อเป็นแหล่งอาหารได้ช้ากว่าอาหารวุ้น เนื่องจากมีโครงสร้างที่ขับขันกว่าประกอบกับมีเส้นไยเห็ดเจริญปัก殖民อยู่นอกจากนี้ เชื้อเห็ดในรูปหัวเชื้อสามารถปรับตัวในการเจริญในดินได้ดีกว่าเชื้อเห็ดจากอาหารวุ้นหรืออาหารเหลวซึ่งอีบายได้ด้วยเหตุผลเดียวกับการใช้หัวเชื้อในการเพาะเห็ดหัวไป และข้อเด่นประการอื่น ได้แก่ สามารถผลิตหัวเชื้อใช้ได้ตลอดปี โดยมีต้นทุนการผลิตต่ำกว่าแหล่งเชื้อประเภทอื่น คุ้มค่า กับการลงทุนโดยเฉพาะเมื่อใช้กับป้าไม้พื้นที่กรุง การเก็บรักษาและขนส่งสู่เกษตรกรทำได้สะดวก เช่นเดียวกับหัวเชื้อเห็ดหัวไป ดังนั้นเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตหัวเชื้อเห็ดเพาะ ผู้วิจัยได้ทำการทดลองเบื้องต้น โดยนำวัสดุการเกษตรบางชนิดมาใช้เป็นวัสดุหัวเชื้อ พนว่า เชื้อเห็ดเพาะสามารถเจริญได้ในวัสดุหลายชนิด แต่มีปริมาณเส้นไยไม่มากนัก สอดคล้องกับรายงานวิจัยของ Nopamormbodi (1994) แสดงให้เห็นว่าปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเจริญยังไม่เหมาะสม จึงจำเป็นต้องศึกษาโดยละเอียดเพื่อนำมาใช้เป็นสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตหัวเชื้อเห็ดเพาะต่อไป

2. วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่ส่งเสริมการเจริญของเส้นไยเพาะในวัสดุที่ใช้หัวเชื้อ ซึ่งสามารถนำข้อมูลที่ได้ประกอบการพิจารณาเลือกใช้ปัจจัยการผลิตที่คุ้มทุน

3. ประโยชน์

ใช้เป็นแนวทางการผลิตหัวเชื้อเห็ดเพาะ หรือหัวเชื้อเห็ดเศรษฐกิจพื้นเมืองที่นิยมบริโภคชนิดอื่น ในเชิงพาณิชย์ โดยใช้วัสดุการเกษตรหรือวัสดุเหลือทิ้งที่เป็นทรัพยากรของท้องถิ่นอย่างมีคุณค่า ซึ่ง

ช่วยลดต้นทุนการผลิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใช้กับป้าพื้นที่กว้าง สามารถผลิตใช้ได้ต่อเนื่อง สะดวกต่อการเก็บรักษาและขนส่งไปสู่เกษตรกร เกษตรกรอาจผลิตขึ้นใช้เองได้ และเป็นอีกหนทางหนึ่งที่ช่วยผลักดันโครงการปลูกและอนุรักษ์ป่าเพื่อเพาะและขยายพันธุ์เห็ดเพาะ ให้สำเร็จเร็วขึ้นและขยายตัวกว้างขวาง เพื่อเกษตรกรจะได้มีเห็ดสำหรับบริโภค มีงานทำในท้องถิ่น มีรายได้จากการจำหน่ายเห็ด และช่วยลดค่าใช้จ่ายของประเทศไทยไม่ต้องนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน

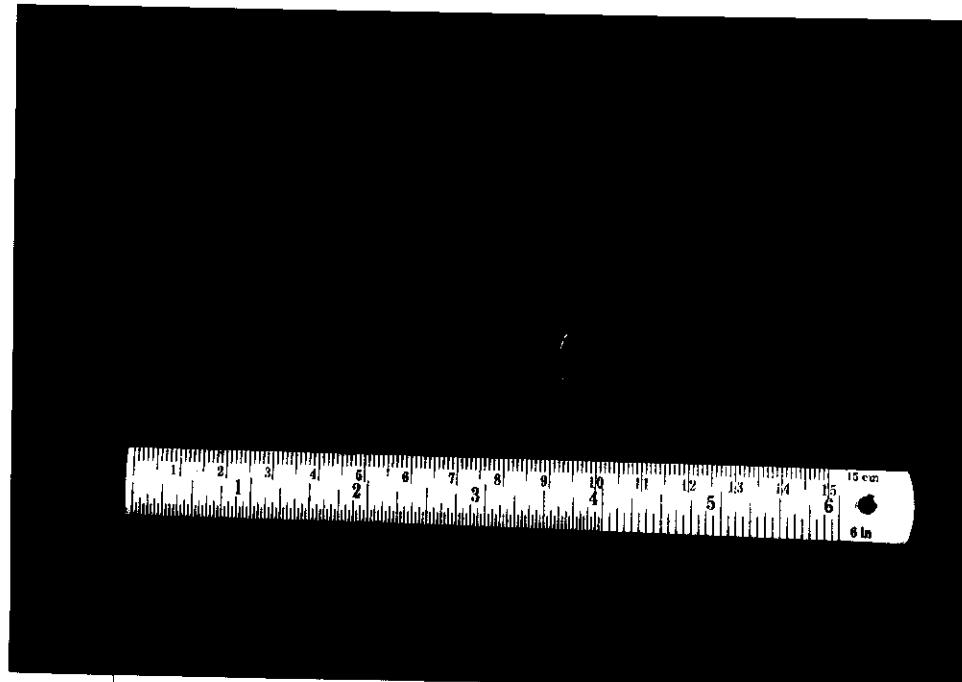
ตรวจสอบเอกสาร

1. เห็ดเพาะ

1.1 การจัดหมวดหมู่

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Astraeus hygrometricus</i> (Pers.) Morgan
ชื่อพ้อง	<i>Astraeus stellatus</i> (Scop.) Fisch. <i>Geaster stellatus</i> Scop.
	<i>Geaster hygrometricus</i> Pers.
	<i>Gastrum fibrillosum</i> Schw.
วงศ์	<i>Astraeaceae</i>
ชื่ออื่น	เห็ดเพาะ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) เห็ดถอบ (ภาคเหนือ) เห็ดเที่ยง เห็ดหนัง เห็ดตอกดิน
ชื่อสามัญ	Barometer Earthstars Hygroscopic Earthstars

1.2 ลักษณะสัณฐาน



ภาพที่ 1 ลักษณะสัณฐานของเห็ดเพาะ

ตอกเห็ดเป็นก้อนกลมค่อนข้างแบนถึงรูปไข่ สีขาวมีน้ำตาล ขนาด 1.5-4 ซม. ผิวเรียบ และมักเป็นดิน (ภาพที่ 1) มีส่วนประกอบสำคัญ 3 ส่วน ได้แก่

1. ผังชั้นนอก (exoperidium) หนา 1-2 มล. ประกอบด้วยเนื้อเยื่อผังนิกิติกัน 4 ชั้น ได้แก่

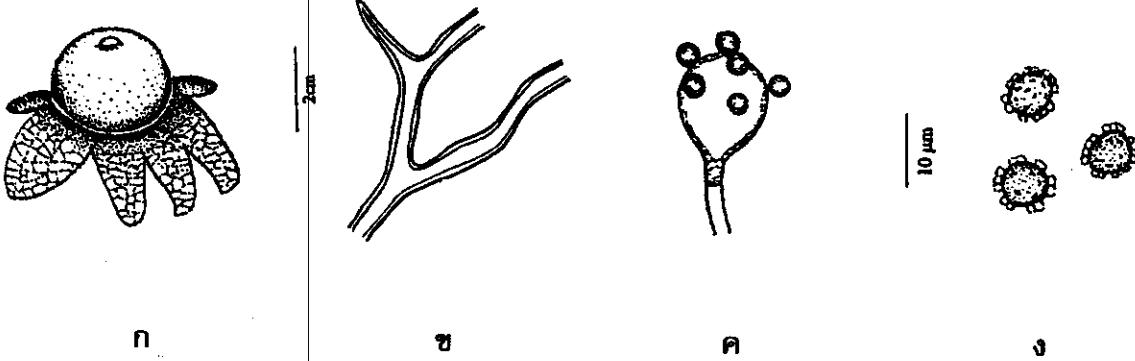
ชั้น mycelium	สร้างจากเส้นใยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4-6 มม. แตกแขนง
ชั้น fibril	สร้างจากเส้นใยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6-8 มม. แตกแขนง
ชั้น collenchyma	สร้างจากเส้นใยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-4 มม. แตกแขนง
ชั้น soft	สร้างจากเส้นใยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-6 มม.

ขณะตอกเห็ดอ่อนเนื้อยังมีความเหนียวแน่น ผิวด้านนอกสีขาวมีน้ำตาล เมื่อตอกเห็ดอายุมากขึ้น เนื้อยังคงแข็งชื้น ผิวด้านนอกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลแก่ และเมื่อตอกเห็ดแก่จัด ผังชั้นนี้จะปริแยกออกจากกันคล้ายกลีบดอกไม้หรือรัศมีดาว 4-14 ฉอก ทำให้ขนาดตอกเห็ดเพิ่มขึ้นเป็น 4.5-10 ซม. รอยแยกยาวจนถึงฐานตอก สามารถสังเกตเห็นผิวด้านในของผังที่แตกกลีกเป็นลาย และมีความหนาคล้ายหนังสัตว์ และตอบสนองต่อความชื้นในอากาศเช่นเดียวกับเห็ดในสกุล *Geastrum* โดยเมื่อความชื้นน้อยจะทุบเข้าห่อหุ้มถุงสปอร์ และเมื่อความชื้นมากจะบานออกแบบรานกับวัสดุที่เจริญ ทำให้ตอกเห็ดมีลักษณะสะคุดตามคล้ายดอกไม้บานบนพื้นดิน

2. ผังชั้นใน (endoperidium) เป็นเนื้อเยื่ออ่อนบางหนา 1 มล. สร้างจากเส้นใยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4-5 มม. แตกแขนง ผิวด้านนอกของผังเรียบหรือหยาบกระด้าง และมีชนิดขาวมีน้ำตาลปนคลุม มีลักษณะเป็นถุงกลมขนาด 1.3-3.4 ซม. ไม่มีก้าน ตั้งอยู่กลางของตอกเห็ดห่อหุ้มสปอร์จำนวนมาก

3. สปอร์ (spore) รูปร่างกลมขนาด 7-11 มม. ผิวขุรุระคล้ายหนามทายาบ สีน้ำตาลถึงน้ำตาลแดง สร้าง 4-8 สปอร์ บนโครงสร้างรับรองสปอร์ (basidium) ที่มีลักษณะค่อนข้างกลมอยู่รวมกลุ่มหนาแน่นคล้ายพวงองุ่น ชิ้งเจริญจากเนื้อเยื่อสีบันธุ์ (gleba) ที่บางและมีสีเทาปนดำ ภายในไม่มีคอลัมน์เมลลา (columella) แต่มีแคพิลลิติเมม (capillitium) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4-6 มม. ไม่มีผังกัน แตกแขนง และไม่มีสี (ภาพที่ 2)

เมื่อตอกเห็ดบาน แรงภายในถุงผังชั้นใน ดันสปอร์ให้ฟูงกระจายออกทางรอยแยกหรือช่องบริเวณผิวด้านบนของผัง แล้วถุงผังชั้นในจะขับตัวลง ไม่คงรูปเดิม เหลือแต่ผังชั้นนอกที่เป็นแขกเหนียวแข็งและแห้ง ใช้เวลานานในการผุพังสลายตัว



ภาพที่ 2 ลักษณะโครงสร้างภายในตอกระดูกเพาะ

- ก. ผนังชั้นนอก ผนังชั้นในและช่องปล่อยสปอร์ ค. แคพิลลิเทียม
 ข. โครงสร้างรับรองสปอร์ และสปอร์ ง. สปอร์

(ที่มา : Baseia และ Galvao, 2002 ; Coker และ Couch, 1969)

1.3 แหล่งที่อยู่

พบทั่วโลก ในประเทศไทยมีการกระจายพันธุ์ทั่วทุกภาค ยกเว้นภาคใต้ พบรากตามต้นร่วน ปนทรายในที่โล่ง ริมป่า ใต้โคนไม้ที่มีอินทรีย์ตฤதุทับถมหรือมีชี้เด้าจากการเผาไฟ ในป่าโปร่งทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เหตุเพาะอุดตอตอเพียงปีละครั้งในช่วงฤดูฝนระหว่างเดือน พฤษภาคมถึงกรกฎาคม หลังจากอากาศร้อนอบอ้าวมากหลายวันตามด้วยฝนตกอย่างต่อเนื่องแล้วทึ้งช่วง เส้นใยเหตุในดินเจริญจากไรซอมอร์ฟ (rhizomorph) ซึ่งเป็นโครงสร้างพักตัวสีดำ แล้วพัฒนาเป็นตอกระดูกอุดตอสู่บริเวณใต้ผิวดินเล็กน้อยหรือดันผิวดินแตกและตอกระดูกผลลัพธ์มabaang ส่วน เกิดเป็นตอกระดูกที่ขยายเป็นกลุ่มใหญ่ ตอกระดูกอ่อนมักไม่สะคุดด้วยดังนั้นการเก็บเหตุจึงต้องอาศัยความชำนาญเฉพาะบุคคล (ตีพร้อม, 2532 ; ยงยุทธ, 2539 ; ราชบัณฑิตยสถาน, 2539 ; เกษม,

2537 ; วันชัย และคณะ, 2547 ; อนงค์, 2535 ; Baseia และ Galvao, 2002 ; Coker และ Cawthon, 1969)

1.4 ความสำคัญ

1. เป็นอาหารซึ่งมีเนื้อสัมผัสที่ดีมากเนื่องจากผังชั้นนอกของดอกเห็ดมีเนื้อเหนียวกรอบ แข็งตough และเกิดเสียงดังเผาทำให้รู้สึกมันและเอร์ ecto ร้อยในการชบเคี้ยว นิยมรับประทานดอกเห็ดทั้งต้นและต้มใส่เกลือแล้วแกะล้มกับน้ำพริกหลายชนิด หรือรับประทานสุกโดยผัดกับเนื้อสัตว์หรืออาหารหลายชนิด เช่น แกงคั่ว แกงเผ็ด และ แกงพื้นเมือง เป็นต้น
2. มีสรรพคุณทางยา เนื่องจากมีสารต้านอนุมูลอิสระ (เกศศิณีและจันทร์เพ็ญ, 2547)
3. เป็นเห็ดไม้腐朽ใช้ร่วมมีความสัมพันธ์แบบพึ่งพา (symbiosis) กับพืชอาศัยหลายชนิด ไม้สน (Pinaceae) ไม้ยุคติปัตส (Myrtaceae) และ ไม้ในวงศ์ไม้ยาง (Dipterocarpaceae) ยางนา เต็ง รัง เหียง พลง และ กราด เป็นต้น โดยเลี้นไยเห็ดส่วนใหญ่ออาศัยอยู่รอบนอกเซลล์พิชกระดุนให้รากพิชแตกแยกและมีจำนวนมากขึ้น เพิ่มพื้นที่ผิวของรากพิชในการดูดซึมอาหาร น้ำ ช่วยย่อยสลายอินทรีย์ตุ่นให้มีขนาดเล็กลงทำให้พิชสามารถดูดซึมได้ง่ายขึ้น และช่วยลดภาระดูดอาหารที่สำคัญ เช่น ในโครงการ โปแตสเซียม และฟอสฟอรัส ให้แก่รากพิช พิชจึงเจริญเติบโต แข็งแรงและต้านทานโรคมากขึ้น ช่วยดูดซับน้ำในดิน ทำให้รากพิชได้รับน้ำนานขึ้น ที่ช่วยลดความแห้งแล้งได้มากขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยป้องกันโรคที่เกิดกับระบบระบายน้ำ โดยเลี้นไยเห็ดทำให้ต้นไม้ตัวคั้ยปลอกหุ้มรากพิชไว้ (กฤษณา, 2542)

2. หัวเชื้อเห็ดเผา

หมายถึง ส่วนขยายพันธุ์ของเห็ดเผาที่นำไปเพาะเลี้ยงในสัดส่วนเพาะให้เจริญร่วมกับราษฎร์อาศัยหัวเชื้อเห็ดเผาเพื่อหลักฐานนิต สามารถเลือกใช้ได้โดยพิจารณาจาก ความชื้นช้อน ความชื้นต่ำ ความคุ้มทุน และระยะเวลาของกระบวนการผลิต การนำไปใช้ และผลที่ได้รับจากการใช้หัวเชื้อ ชนิดนั้น แบ่งออกเป็น 3 ชนิด ได้แก่

2.1 ดินเชื้อ (soil inoculum)

หมายถึง ดินที่มีส่วนขยายพันธุ์ของเห็ดเผา เช่น สปอร์ และไรซ์มอร์ฟ เป็นต้น ซึ่งบรรจุ บริเวณรากพิชอาศัยของเห็ดเผา

วิธีการเตรียม

เลือกสถานที่เก็บต้นเชื้อบริเวณใต้ต้นไม้อาศัยที่มีสุขภาพสมบูรณ์ดี เก็บเศษรากใต้ต้นไม้ห่างจากโคนต้นไม่เกิน 50 ซม. ออกให้หมด ชุดต้นลึก 10-20 ซม. เก็บต้นเชื้อให้ติดชิ้นส่วนรากไม้อาศัยขึ้นมา

การนำไปใช้

ใช้ได้เลย แต่ถ้ายังไม่ได้ใช้อาจเก็บไว้ในที่ร่มและไม่ควรเกิน 7 วัน ใช้ติดเชื้อเป็นวัสดุเพาะเมล็ดพันธุ์และกล้าพืชอาศัยโดยตรง หรือผสมกับตินเพาะในอัตราส่วน 1 : 6-10

ข้อดี

ขั้นตอนการเตรียมง่ายและสะดวก เสียเวลาและค่าใช้จ่ายน้อย

ข้อเสีย

ขั้นตอนการนำไปใช้ไม่สะดวก เสียเวลาและค่าใช้จ่ายมาก เนื่องจากต้องชนเขี้ยวติดเชื้อซึ่งมีปริมาณและน้ำหนักมากโดยเฉพาะเมื่อต้องเดินทางในระยะทางไกล ระยะห่างต้องหัดใช้เวลานานเนื่องจากการพักตัวของไรซ์มอร์ฟและสปอร์ก่อนออกเป็นเส้นใยเข้าอาศัยราบที่ชินเด็คที่ได้อาจไม่ตรงตามความต้องการ เนื่องจากในต้นเชื้ออาจมีเชื้อเห็ดที่ไม่เหมาะสมกับพืชอาศัย หรือมีเชื้อเห็ดชินเด็คอื่นที่มีพืชอาศัยเดียว กับเห็ดเพาะ (กฤษฎา, 2542) ปริมาณและคุณภาพเห็ดที่ได้ไม่สม่ำเสมอเนื่องจากไม่สามารถควบคุมอัตราการมีชีวิต และประสิทธิภาพในการออกดอกของส่วนขยายพันธุ์เห็ดได้ นอกจากนี้ อาจนำสารตุพัตติพืชจากพืชอาศัยเดิมมาก่อโรคแก่กล้าพืชอาศัยใหม่ได้

2.2 สปอร์ (spore inoculum)

หมายถึง ส่วนขยายพันธุ์ที่อยู่ภายใต้สภาพในดอกเห็ดเพาะ

วิธีการเตรียม

เลือกต้นเชื้อที่มีลักษณะสมบูรณ์ในระยะแก่จัด ใช้เห็ดสดได้เลย หรือถ้ายังไม่ได้ใช้นำต้นเชื้อผึ่งลงในที่ร่มหลายวันรอการนำไปใช้ ทำให้ผ่านชั้นนอกของดอกเห็ดฉีกขาด นำสปอร์ที่อยู่ภายใต้ผ่านชั้นในนำไปใช้

การนำไปใช้

ใช้สปอร์โดยตรง หรือสปอร์อัดเม็ด (mycorrhizal tablet) หรือเตรียมเป็นสารละลายแขวนลอยของสปอร์ (spore suspension) ความเข้มข้น 10^{-3} สปอร์/มล. ใช้คุณเมล็ดพันธุ์ ห่วงลิงในวัสดุเพาะกล้าไม้หรือต้นปูกไม้อาศัยที่โตแล้ว ฉีดพ่นหรือแชรากกล้าพืชอาศัย

ข้อดี

ขั้นตอนการเตรียมง่าย และชนิดเห็ดที่ได้ตรงตามความต้องการ

ข้อเสีย

ขั้นตอนการเตรียมเสียค่าใช้จ่ายสูง เนื่องจากต้องรวมสปอร์จากดอกเห็ดจำนวนมากที่เกิดตามฤดูกาล ซึ่งในปัจจุบันราคาเห็ดสูงชั้นทุกปี และทำได้เพียงปีละครั้ง ไม่สามารถเก็บรักษาสปอร์ไว้ใช้ได้ตลอดปี (ตีพิพัฒน์, 2536) ระยะเวลาอ กดออกเห็ดใช้เวลานาน เนื่องจากสปอร์มีระยะเวลาพักตัวก่อนที่ออกเป็นเส้นใยเช้าว่าศัตรูพืช ปริมาณและคุณภาพเห็ดที่ได้ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากไม่สามารถควบคุมอัตราการมีชีวิตและประสิทธิภาพในการอ กดออกของสปอร์เห็ดได้

2.3 เส้นไย (mycelial inoculum)

หมายถึง ส่วนขยายพันธุ์ของเห็ดที่ได้จากการแยกดอกเห็ดสดที่มีลักษณะสมบูรณ์และผ่านชั้นนอกไม่มีรอยแยก นำมาเพาะเลี้ยงจนเป็นเส้นใยบริสุทธิ์และขยายเส้นใยต่อให้มีปริมาณมากขึ้น วิธีการเตรียม แบ่งออกเป็น 2 แบบ ตามชนิดของอาหารที่ใช้ ได้แก่

1. อาหารวุ้นหรืออาหารเหลว

เลี้ยงเชื้อด้วยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อโปเตโต เดกซ์โทรส อาหาร (Potato Dextrose Agar ; PDA) หรือโมดิฟายด์ เมลิน นอร์กราน มีเดียม (Modified Melin Norkran Medium ; MMN) บ่มเชื้อในสภาวะที่เหมาะสมจนเส้นใยเจริญเต็มจานเลี้ยงเชื้อ หรือถังระยะเวลาเก็บเกี่ยวก้อนเส้นไย (pellet) ออกจากอาหารเหลว

การนำไปใช้

ใช้เส้นไยเห็ดบนเข็วนุ่นที่ได้จากการเจาะหัวหัวตีป่น (ประไพศรี, 2539) หรือเส้นไยเห็ดที่เกลี่ยอ กดจากผิวน้ำอาหารวุ้น หรือก้อนเส้นไยที่กรองอ กดจากอาหารเหลว ใส่ลงไปในดินเพาะเมล็ดพันธุ์กล้าไม้ออาศัย หรือไม้ออาศัยที่โตแล้ว (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 ก ช ค)

ข้อดี

สามารถเตรียมเชื้อไว้ใช้ใหม่ได้ตลอดทั้งปี ชนิดเห็ดที่ได้ตรงตามความต้องการ และสามารถคัดเลือกสายพันธุ์เห็ดที่มีประสิทธิภาพในการสร้างดอกเห็ดมีคุณภาพและให้ผลผลิตสูงได้

ข้อเสีย

ขั้นตอนการเตรียมชับช้อน ต้องใช้เครื่องมือจำเพาะและความรู้ความชำนาญพิเศษ เส้นใยเทิดบนชันวุ่นอาจปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิดอื่นได้ง่ายก่อนหรือระหว่างการนำไปใช้ เสียค่าใช้จ่ายสูง เมื่อต้องใช้กับไม้อาศัยจำนวนมาก

2. อาหารวุ่นและวัสดุทำหัวเชือ

เลี้ยงเส้นไยเทิดบนอาหารวุ่นชังตัน แล้วขยายเส้นไยให้มีปริมาณมากขึ้นในวัสดุทำหัว เชือ ได้แก่ เวอร์มิคิวไลท์ (vermiculite) ผสมดินพีท (peat) และอาหารเหลว เมลิน นอร์กราน มีสูตรดัดแปลง ในอัตราส่วน 28 : 1 : 50% บ่มเชือในสภาวะที่เหมาะสมจนเส้นไยเจริญปักคลุม ทำหัวเชือ

การนำไปใช้

ใช้เส้นไยหัวเชือผสมดินเพาะในอัตราส่วน 1 : 8-10 สำหรับเพาะเมล็ดพันธุ์ กล้าไม้อาศัย และใส่ลงในดินที่มีไม้อาศัยที่โตแล้วบริเวณใกล้ราก

ข้อดี

สามารถเตรียมเชือไว้ใช้ใหม่ได้ตลอดทั้งปี ขยายเชือเห็ดได้ในปริมาณมาก ค่าใช้จ่ายสูงกว่าการใช้หัวเชือเห็ดชนิดอื่นเมื่อต้องใช้กับพืชอาศัยจำนวนมาก ชนิดเห็ดที่ได้ตรงตามความต้องการสามารถคัดเลือกสายพันธุ์เห็ดที่มีประสิทธิภาพในการสร้างดอกเห็ดคุณภาพและผลผลิตสูงได้ ออกดอกเห็ดใช้เวลาสั้นถ้าเส้นไยสามารถเข้าอาศัยที่รากพืชได้ การเก็บรักษาและซื้อยกหัว เชือ

สภาพข้อเสีย

ขั้นตอนการเตรียมชับช้อนต้องใช้เครื่องมือจำเพาะความรู้ความชำนาญพิเศษ (อนิварต, 2547)

3. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตหัวเชือเห็ดเพาะ

เส้นไยเห็ดสามารถเจริญในวัสดุที่ใช้ทำหัวเชือได้ดีในระยะเวลาสั้น หากได้รับปัจจัยที่ส่งเสริม การเจริญอย่างเหมาะสมและสมดุล ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ ได้แก่ ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบ และส่วนประกอบเสริมของหัวเชือ อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริม ระดับความชื้นของหัว เชือ ที่ใช้ทำหัวเชือ และระดับอุณหภูมิที่ใช้ในการบ่มหัวเชือ เป็นต้น แต่เนื่องจากรายงานการวิจัย เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตหัวเชือเห็ดเพาะมีน้อยมาก จึงจำเป็นต้องอาศัยข้อมูลของเห็ดชนิด อื่นในตารางที่ 1 ร่วมในการพิจารณากำหนดปัจจัยที่ใช้ในการวิจัย

ตารางที่ 1 สภาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชื้อเห็ดแต่ละชนิด

ชนิดของเห็ด	สภาวะ	เอกสารอ้างอิง
กระดัง <i>Lentinus polychrous</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 28-30 °ช. เมล็ดข้าวสาลี 10 กก. ยิบซัม ($\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) 120 ก. ปูนขาว (CaCO_3) 30 ก. เมล็ดข้าวสาลี + ข้าวโอ๊ต 1:1 + น้ำ 50% ทราย + ข้าวโพด 1:1 ชีสเลี่ยย + ข้าวโพดป่น + ถั่วเชียรา 14:3:3 เมล็ดข้าวฟ่าง + เมล็ดข้าวสาลี + ฟางหมัก บ่มเชื้อ 20-25 °ช.	วสันณ์, 2538 ก ; ชัยุปาย, 2538 พรรณ พิมพ์กานต์ และสมพงษ์, 2520 “ วสันณ์, 2536
กระดุม <i>Agaricus bisporus</i> และ <i>A. campestris</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวสาลี + ข้าวโพดป่น + ถั่วเชียรา 14:3:3 เมล็ดข้าวฟ่าง + เมล็ดข้าวสาลี + ฟางหมัก บ่มเชื้อ 20-25 °ช.	พรรณ พิมพ์กานต์ และสมพงษ์, 2530 “ วสันณ์ และ ผลิวัลย์, 2540 วสันณ์, 2538 ช วสันณ์, 2538 ค วสันณ์, 2538 ง
ห่า <i>Agaricus</i> sp.	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 28-30 °ช.	วสันณ์ และ ผลิวัลย์, 2540
ขอนขາว <i>Lentinus squarrosulus</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 28-30 °ช.	วสันณ์, 2538 ช
แมลง <i>Lentinus</i> sp.	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 28-30 °ช.	วสันณ์, 2538 ค
แมลง <i>Schizophyllum commune</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง	วสันณ์, 2538 ง
ตับเต่าดำ <i>Boletus edulis</i>	ตินพุรุสมเวอร์มิคิวไทด์หรือชุยมะพร้าว เติมอาหารเหลาปोเปเตโต เดกซ์โตรส 2:1 บ่มเชื้อ 30 °ช.	จิตรา, 2539
ตีนแครด <i>Tricholoma crassum</i>	กาแฟเมล็ดฝ้าย 10 กก. หมักเชื้อแบคทีเรียปมรากถั่ว รำละเอียง 1 กก. วสันณ์, 2536 เมล็ดข้าวโพดป่น 1 กก. สารละลายน้ำข้าวโพด 2% 175 มล. เมล็ดข้าวฟ่าง	“

ตารางที่ 1 สาขาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชือเห็ดแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดของเห็ด	สาขาวะ	เอกสารอ้างอิง
ตินแครต <i>T. crassum</i>	เปลือกเมล็ดบัว + มูลม้า 1 : 1 ชีลีอยไม้ย่าง + มูลม้า 1 : 1	วสันณ์, 2536
ถั่ว <i>Coprinus comatus</i>	ข้าวเปลือกเมล็ดสัน บ่มเชื้อ 28-30 °ช.	พันธุ์ทวี อาวนห์ และอนันต์, 2520
นางฟ้า <i>Pleurotus sajor-caju</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวฟ่างไม้กวาด บ่มเชื้อ 23 °ช.	อัจฉรา พันธุ์ทวี และ ประเสริฐ, 2530 ; วรลักษณ์, 2533 ; ปัญญา, 2538 อรุณี เศรษฐวัชร และ สาทิต, 2533
สกุลนางรม <i>Pleurotus spp.</i>	ข้าวฟ่าง ข้าวเปลือก ถูกเตือย บ่มเชื้อ 25 °ช.	วสันณ์, 2536
นางรม <i>P. ostreatus</i>	เมล็ดข้าวฟ่างไม้กวาด บ่มเชื้อ 23 °ช. เมล็ดข้าวฟ่าง	อรุณี เศรษฐวัชร และ สาทิต, 2533 วรลักษณ์, 2533 ; วสันณ์, 2536 ; ปัญญา, 2538 ; วีโรจน์, 2539 ; สุนีย์รวมสวน เหตุบ้านอรัญประเทศ, 2542
เนื้อย่าง	ชีลีอยไม้อ่อน + รำละเอี้ยด 5-10 %	วสันณ์, 2536
<i>Ganoderma subresinosum</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 28-30 °ช.	วสันณ์, 2539 ก
เป่าซื้อ <i>Pleurotus cystidiosus</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวสาลี บ่มเชื้อ 26-28 °ช. เมล็ดข้าวฟ่าง	พันธุ์ทวี อาวนห์ และ อนันต์, 2520 ประพันธ์, 2530 ; วรลักษณ์, 2533
	ข้าวฟ่าง ข้าวสาลี บ่มเชื้อ 25-30 °ช.	วสันณ์, 2536

ตารางที่ 1 สภาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชื้อเห็ดแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดของเห็ด	สภาวะ	เอกสารอ้างอิง
เหงา <i>Astraeus hygrometricus</i>	<p>ตินพຽดสมเวอร์มีคิวไลท์หรือชุยมะพร้าว เติมอาหารเหลวโปเปเตโต เดกซ์ตราส 2 : 1 จิตราตรา, 2539 บ่มเชื้อ 30 °ช. เมล็ดข้าวฟ่างหรือฟ่างข้าว + อาหารเหลว Nopamornbodi, 1994 โมดิฟายด์ เมลิน นอร์กราน มีเดียม บ่มเชื้อที่อุณหภูมิห้อง</p>	
ฟาง <i>Volvariella volvaceae</i>	<p>เปลือกเมล็ดบัว + ขี้แมว + ไส้ใน 5-10 ส่วน ฟางสับ + สารละลายน้ำดาลกูลโคส 2% ไส้ใน ฟาง หรือ ผักตบชวาแห้งสับ 100 กก. รำลະເຍີດ ໃບກະຕິນປັນ ກາກດັ່ງປັນ 3-5ກກ. ນ້ຳຄາລທຣາຍໂມໝັງ 1-2 ກກ. ນ້ຳ 60% ມູລສັດວິເຫາ + ເປົ້ອກເມືດີ່ມ້າຍ ວສັນໜີ, 2536 ຫຼືອຊຸຍມະພັງ 1 : 1 ໄສ້ນຸ່ນ ພັກຕົບໜາວ ບໍລິຫານ ຕັນກລ້ວຍແຮ້ງສັບ ມູລສັດວິເຫາ + ໄສ້ນຸ່ນ ພັກຕົບໜາວ ຕັນກລ້ວຍ ຫຼືອຟຳງແຮ້ງສັບ 1 : 10-20 ໄສ້ນຸ່ນຫຼືອຟຳງສັບ + ປຶມ 16-20-0 1-2 % ເປົ້ອກບັວ + ขື້ມ້າສົດ 1 : 1 ເປົ້ອກບັວ + ขື້ມ້າສົດ + ໄສ້ນຸ່ນ 1 : 1 : 2-4 ฟางຂ້າວສັບ 50-60 ກກ. ຂື່ເຄື່ອຍຫຼືອຊຸຍມະພັງ 50 ກກ. ປັນຍາ, 2538 ມູລສັດວິເຫາ 5 ກກ. ປູນໜາວ 1-2 ກກ. ແປ້ງຂ້າວເຈົ້າ 2-4 ກກ.</p>	

ตารางที่ 1 สภาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชือเห็ดแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดของเห็ด	สภาวะ	เอกสารอ้างอิง
พาง V. volvaceae	ผักดบุชวาแห้งสับ 50 กก. กาแฟ 50 กก. ปูนขาว 1 กก. แป้งข้าวเจ้า 2-4 กก. ตีเกลือ 0.5 กก. เศษไม้เบหูต้า 50 กก. มูลสัตว์ 40-50 กก. ปัญญา, 2538 ปูนขาว 1-2 กก. รำละเอียด 1-2 กก. แป้งสับ กาแฟ หรือ แป้งข้าวเจ้า 1-2 ช้อนโต๊ะ น้ำ 1 ลิตร พางสับ กาแฟ หรือ ไส้กุ้น 10-15 ส่วน เมล็ดข้าวฟ่าง ศูนย์รวมสวนเห็ดบ้านอรัญญิก, 2542	
	บ่มเชื้อ 34-36 °ซ. วันนท์, 2536	
ขากษ Tricholoma crassum	เมล็ดข้าวฟ่าง วันนท์, 2541	
เห็ดหัวไป	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวโพด เมล็ดข้าวสาลี วิชัย, 2527 เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวเปลือก ขี้เรือไข้มังพารา รำหรือข้าวโพด 5-10 % วันนท์, 2536 ปูนขาว 1- 2 % เปลือกเมล็ดบัว + มูลม้าสต + ไส้กุ้น 1-2 : 1 : 1-2	
หลินจือ <i>Gamodera lucidum</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวสาลี เมล็ดข้าว เมล็ดข้าวโพด ศุภานิเดย์ สัญชัย พรารถ และ สมพงษ์, 2531	

ตารางที่ 1 สภาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชื้อเห็ดแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดของเห็ด	สภาวะ	เอกสารอ้างอิง	
หินเงือ <i>G. lucidum</i>	ชีสเลือย + รากข้าวหรือเปลือกเมล็ดข้าวสาลี + น้ำดาลทราย + ปูนผง 78 : 20 : 1 : 1 ผู้ 55-60 % บ่มเชื้อ 25-28 °ช. เมล็ดข้าวฟ้าง	ศุภนิตร์ สัญชัย พราณี และ สมพงษ์, 2531 ศุภนิตร์ ปราณีต สัญชัย, 2534 ; วัฒน์, 2536 ; ปัญญา, 2538 ; ศุภนิตร์, 2538 ชีสเลือย+รากข้าว+น้ำดาลทราย+ปูนขาว 78 : 20 : 1 : 1 บ่มเชื้อ 21-25 °ช.	ศุภนิตร์ ปราณีต สัญชัย, 2534
	เมล็ดข้าวฟ้าง บ่มเชื้อ 25-28 °ช.	วัฒน์, 2536 ; ปัญญา, 2538	
หอย <i>Lentinus edodes</i>	เมล็ดข้าวฟ้าง	สุทธพรรณ, 2529	
	เมล็ดข้าวฟ้าง + ยีสต์สกัด 0.05%	สุทธพรรณ และ คง, 2529	
	เมล็ดข้าวฟ้าง บ่มเชื้อ 23 °ช.	ประพันธ์, 2537 ; ปัญญา, 2538 ; วีโรจน์, 2539 ; ธรรมชาติ, 2540 ; พิมพ์กานต์, 2541 สุทธพรรณ และ คง, 2529	
	บ่มเชื้อ 24 °ช.	สุทธพรรณ, 2529	
	บ่มเชื้อ 25 °ช.	ประพันธ์, 2537	
	บ่มเชื้อ 24-28 °ช.	ธรรมชาติ, 2540	
หูกวาง <i>L. strigosus</i>	เมล็ดข้าวฟ้าง บ่มเชื้อ 28-30 °ช.	วัฒน์, 2538 ฯ	
หูกุบง <i>Auricularia auricula</i>	เมล็ดข้าวฟ้างไม้กาวาด บ่มเชื้อ 23 °ช.	อรุณ เศรษฐวัช แสง สถาบัน, 2533	
หูกุหน <i>A. polytricha</i>	เมล็ดข้าวฟ้าง บ่มเชื้อ 23-25 °ช. เมล็ดข้าวฟ้าง เมล็ดข้าวโพด	สาวojน์ สุทธพรรณ สัญชัย, 2528 ปัญญา, 2538	

ตารางที่ 1 สภาวะที่ใช้ในการผลิตหัวเชือเห็ดแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดของเห็ด	สภาวะ	เอกสารอ้างอิง
หูมูนนา <i>A. polytricha</i>	ชีสเลือยไม้ย่างพารา ไม้มะวง หรือ ไม้ก้ามปู + กาดถั่วป่น + ข้าวโพดป่น + รำลະເອີຍດ + บຸນ ป້າຍງາ, 2538 ชา 100 : 1 : 2-3 : 7-10 : 0.5-1+นໍາ 70-75 %	
หูกູ <i>Auricularia spp.</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 28-30 °ซ.	ประพันธ์ ສຸເມອ ສມຈິຕ໌, 2529 ; ວສັນໝົງ, 2536 ; 2539 ; ສຸ່ນຍໍ ລວມສ່ວນເທົດບ້ານອວັງງົງກ, 2542 ວສັນໝົງ, 2539 ຂ
หുຫുຂາວ <i>Tremella fuciformis</i>	ชีสเลือยไม้ย่างพารา + รำข้าว 4 : 1 ชีสเลือย 50 กก. wheat pollard 10-15 กก. ถั่วเหลืองป่น 1.5 กก. น้ำตาล 1-1.2 กก. แมกนีเซียมຊັບເພົດ ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) 0.35-0.4 กก. แຄລເຊີຍມຄາຣບອນເນດ ($CaCO_3$) แຄລເຊີຍມຊັບເພົດ ($CaSO_4$) 1 กก. นໍາ 65-73 กກ. ชື່ເລື່ອຍ+ຮໍາສະເອີຍດ 100 : 20 + ນໍາ 65-70%	ວສັນໝົງແລະ ສົມເນັດ, 2527 ວສັນໝົງ, 2536
หัวสิ่ง <i>Hericium erinaceus</i>	เมล็ดข้าวฟ่าง บ่มเชื้อ 25 °ซ. ชື່ເລື່ອຍ + ຮໍາລະເອີຍດ + ນໍາຕາຄທຣາຍ 100 : 20 : 2 + ນໍາ 65-70%	ສົກນິຕ໌, 2543
<i>Macrolepiota zeyheri</i>	เมล็ดข้าวайн แຄລເຊີຍມຊັບເພົດ ($CaSO_4$) 3 ກ. 1987 แຄລເຊີຍມຄາຣບອນເນດ ($CaCO_3$) 0.75 ກ. บ่มເຫຼືອ 27 °ซ.	Eicker, Coetze และ Botha,

4. การตรวจสอบประสิทธิภาพของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตหัวเชือเห็ดเผา

แบ่งออกเป็น 2 วิธีการ ได้แก่

1. ภารหาอัตราการเจริญของเชือเห็ด

เป็นการตรวจสอบประสิทธิภาพของปัจจัยอย่างหยาบโดยการคาดคะเนด้วยสายตา ซึ่งมีความเที่ยงตรงและแม่นยำต่ำ แบ่งออกเป็น 2 วิธีการย่อย ได้แก่

1.1 การหาระยะเวลาที่เชือเห็ดเจริญปักคุณวัสดุทำหัวเชือ

เป็นวิธีการที่ไม่ซับซ้อน วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้งานง่ายราคาถูก เป็นวิธีที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย ในประเทศไทย

1.2 การหานาดเส้นผ่าศูนย์กลางของโคลนีเมื่อบ่มเชือเห็ดครบกำหนดเวลา

2. ภารหาปริมาณชีมวลของเชือเห็ด

ใช้วิธีการเช่นเดียวกับการวิเคราะห์ชีมวลเชือราที่เจริญในวัสดุที่เป็นแหล่งอาหาร แบ่งออกเป็น 4 วิธีการย่อย (Pitt และ Hocking, 1994) ได้แก่

2.1 การวิเคราะห์กิจกรรมพินอล ออกซิเดส (phenol oxidase activity)

2.2 การวิเคราะห์ปริมาณเอ็นเอ็มอาร์ (NMR measurement)

2.3 การวิเคราะห์ทางภูมิคุ้มกันวิทยา (immunological method)

2.4 การวิเคราะห์ปริมาณเออโกสเตอรอล (ergosterol assay)

เออโกสเตอรอลเป็นส่วนประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์ของเชือราทั่วไป ใช้แทนปริมาณชีมวลของเชือราที่ยังมีชีวิตอยู่

2.5 การวิเคราะห์ปริมาณกลูโคซามีน (determination of glucosamine)

กลูโคซามีน หรือ β -(1, 4)-N-acetyl-D-glucosamine เป็นอนุพันธ์ของไคติน (chitin) พบรูปแบบกลุ่มและแมลง กระดองปู และผังเซลล์ของเชือราทั่วไป (Walton and Blackwell, 1973) ใช้แทนปริมาณชีมวลทั้งหมดของเชือราที่ตายแล้วและยังมีชีวิต วิธีการนี้มีความเที่ยงตรง แม่นยำ ขั้นตอนไม่ยุ่งยาก สารเคมีวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือวิเคราะห์หาง่าย ราคาไม่สูง จึงนิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 รายงานการวิเคราะห์ปริมาณกูลโคซามีนของเชื้อราในแต่ละผลิตภัณฑ์

เชื้อรา	ผลิตภัณฑ์	เอกสารอ้างอิง
<i>Aspergillus oryzae</i>	โคลิ	Arima และ Uozumi, 1967
<i>Fusarium oxysporum</i>	ต้นมะเขือเทศ	Ride และ Drysdale, 1971
<i>Botrytis fabae</i> , <i>Mycosphaerella pinodes</i>	ใบถั่ว	
<i>Ascochyta pisi</i> , <i>Botrytis fabae</i> ,	Vogel's medium	Ride และ Drysdale, 1972
<i>Fusarium oxysporum</i> , <i>Mycosphaerella</i>		
<i>pinodes</i> , <i>Verticillium albo-atrum</i>		
<i>Coriolus versicolor</i>	ห่อนไม้	Swift, 1973
<i>Castanea sativa</i>	รากเยื่อย	
<i>Aspergillus fumigatus</i>	ไตหมู	Lehmann และ White, 1975
<i>Alternaria</i> sp., <i>Aspergillus candidus</i> , A.		
<i>flavus</i> , <i>A. glaucus</i> , <i>A. niger</i> , <i>Cheatomium</i>	เม็ดข้าวโพด เม็ดถั่ว	Donald และ Mirocha, 1977
sp., <i>Penicillium</i> sp., <i>Phoma</i> sp.	เหตุยอง	
<i>Ascophyta pisi</i> , <i>Aspergillus terreus</i> ,		
<i>Aspergillus versicolor</i> , <i>Botrytis fabae</i> ,		
<i>Coriolus versicolor</i> , <i>Fusarium oxysporum</i> ,	ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ	Jarvis, 1977
<i>Geotrichum</i> spp., <i>Rhizopus nigricans</i> ,		
<i>Verticillium albo-atrum</i>		
<i>Aspergillus candidus</i> , <i>A. glaucus</i> ,	เม็ดอัญพืช	Nandi, 1978
<i>Penicillium</i> sp.		
<i>Helicodendron</i> spp., <i>Helicoon</i> spp.	ใบพืช	Sharma, Fisher และ Webster, 1977
<i>Aspergillus oryzae</i>	โคลิ	Aidoo, Hendry และ Wood, 1981

ตารางที่ 2 รายงานการวิเคราะห์ปริมาณกลุ่มเชื้อร้ายในแต่ละผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

เชื้อร้าย	ผลิตภัณฑ์	เอกสารอ้างอิง
<i>Fusarium oxysporum</i>	Vogel's medium	Whipps and Lewis, 1980
<i>Alternaria tenuis</i> , <i>Colletotrichum phomoides</i> ,	ผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่	Bishop และคณะ, 1982
<i>Fusarium oxysporum</i> , <i>Geotrichum candidum</i>		
<i>Gloeophyllum trabeum</i>	ไม้	Chen และ Johnson, 1983
<i>Absidia ramosa</i>	สมองและไตหมู	White, Newham และ Ride, 1983
<i>Candida albicans</i>	ไตหมู	White และคณะ, 1979 ; Rementeria และคณะ, 1991
<i>Fusarium</i> sp., <i>Glomus</i> sp.,	ผลิตภัณฑ์เกษตร	Cousin, 1995
<i>Coriolus</i> sp., <i>Lentinus</i> sp.		
<i>Neolentinus lepideus</i> , <i>Phialophora</i> sp.	ไม้	Nilsson และ Bjurman, 1998

วิธีการวิจัย

1. อุปกรณ์ สารเคมี และวัสดุที่ใช้ในการวิจัย

1.1 อุปกรณ์

อุปกรณ์	รุ่น	บริษัท
เครื่องชั่ง (balance)	Precisa 300A	General electric system, Switzerland
เครื่องนึ่งความดันไออกซิเจน (autoclave)	KT-30 L	ALP, Japan
เครื่องบดวัสดุ (blender)	FRITSCH D 55743	Industriestr8 idar-oberstein, Germany
เครื่องบดหัวเชือ	32BL-79	Waring products division Dynamics corporation, USA
เครื่องปั่นเหวี่ยง (centrifuge)	Universal 30 RF	Tuttlingen, Germany
เครื่องวัดการดูดกลืนแสง (spectrophotometer)	Novaspec II	Pharmacia biotech, England
เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)	Accumet model 15	Fisher scientific, USA
ตู้บ่มแหล่งเชื้อ (incubator)	M 180 R	Contherm scientific, New Zealand
ตู้อบความร้อนแห้ง (hot air oven)	352602	Hotpack corporation, USA
ตู้อบความร้อนแห้ง (hot air oven)	245 MRCD	Contherm scientific, New Zealand
อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (water bath)	W600	Memmert, Germany

1.2 สารเคมี

สารเคมี	รหัส	บริษัท
กลูโคซามีนไฮโดรคลอไรด์ (glucosamine hydrochloride)	49130	
เซลิต 545 (celite 545)	22141	
โพแทสเซียมไฮドเรเจนซัลเฟต (potassium hydrogen sulfate)	60362	Fluka Chemie AG, Switzerland
แอมโมเนียมซัลฟามेट (ammonium sulphamate)	09958	
โซเดียมไนเตรต (sodium nitrate)	481757	Carlo Erba, France
โพแทสเซียมไฮdroxide (potassium hydroxide)	Univar 405	Ajax Chemical, Australia
เฟอร์ริกคลอไรด์ เยกซ์ไฮเดรต (ferric chloride hexahydrate)	31232	RHD laborchemikalien, Germany
3-เมทธิล-2-เบนโซไซไฟโซลูชัน (3-methyl-2-benzothiazole hydrogen hydrochloride ; MBTH)	104527	Merck, Germany
เดกซ์ตรอส (dextrose)		
agar		Thailand
เอทานอล (ethanol)		

1.3 วัสดุที่ใช้ทำหัวเชือ

วัสดุ	แหล่งที่มา
เมล็ดข้าวเจ้าหักเกษตร	
เมล็ดข้าวเหนียวหักเกษตร	
เมล็ดข้าวแอง เมล็ดถั่วเชีย	
เมล็ดถั่วเหลือง เมล็ดถั่วดำ	
เมล็ดงาขาว เมล็ดงาดำ	ตลาดสดเทศบาล อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
เมล็ดถั่วสิสิ ตันผักโขม	
รำขยับ รำละเอียด	
จุกสับปะรด กากเนื้อมะพร้าว	
ชานอ้อย ซังข้าวโพดอาหารสัตว์	
กาบหุ้มกะลามะพร้าว	ตลาดวารินเจริญศรี อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
เมล็ดข้าวโพดอาหารสัตว์	ร้านแอปเปิล อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
เมล็ดข้าวเจ้ากล้อง	
เมล็ดข้าวเหนียวกล้อง	
เมล็ดข้าวเปลือกเจ้า	
เมล็ดข้าวเปลือกเหนียว	ร้านอุบลกิมยง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี
เมล็ดข้าวโอ๊ต เมล็ดข้าวสาลี	
เมล็ดข้าวบาร์เลย์ เมล็ดข้าวฟ้าง	
เมล็ดบัว เมล็ดเตือย จมูกข้าว	
ชี้เลือยไม้ยาง	บริษัทศรีพิพัฒน์ค้าไม้ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
น้ำตาลทราย	บริษัทน้ำตาลมิตรผล อ.กุมภาปี จ.อุดรธานี
ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15	บริษัทปุ๋ยแห้งชาติจำกัด กรุงเทพฯ
กากตะกอนอ้อย	โรงงานน้ำตาลสหเรือง อ.เมือง จ.มุกดาหาร
ปุ๋ยหมักอัดเม็ด	ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

1.3 วัสดุที่ใช้ทำหัวเชื้อ (ต่อ)

วัสดุ	แหล่งที่มา
ใบแค ต้นถั่วไซราโตร	ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ต้นถั่วสิสง ต้นถั่วเหลือง	สำนักงานไรีฟิก คณะเกษตรศาสตร์
เปลือกผักถั่วเขียว มูลไก่	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ต้นผักบุ้ง	บ้านศรีโค อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
ผักดบชวา	บ้านธาตุ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
หัวมันสำปะหลัง	บ้านก่อ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
ใบกระถิน ต้นหญ้าขาน	บ้านบก อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
ลำต้นกลวย พางข้าว ตินร่วน	

2. ขั้นตอนการวิจัย

2.1 ภารคัดเลือกสายพันธุ์เห็ด

นำเห็ดเพาะจากแหล่งต่างๆ มาแยกเชื้อเห็ดเพาะบริสุทธิ์ โดยย้ายชิ้นส่วนเนื้อเยื่อด้านในของผนังชั้นนอกมาเลี้ยงบนอาหารเลี้ยงเชื้อ โปเตโต เดกซ์โทรส อาการ (Potato Dextrose Agar ; PDA) บ่มเชื้อในที่มีด อุณหภูมิ 35 °ซ. เป็นเวลา 15 วัน (ประยุรครี, ข้อมูลส่วนตัว) ตรวจสอบลักษณะ การเจริญและคัดเลือกเชื้อเห็ดเพาะจำนวน 3 สายพันธุ์ที่มีการเจริญแตกต่างกันมาใช้ในการวิจัย ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 การเจริญของเห็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ ที่ใช้ในการวิจัย

สายพันธุ์	การเจริญ	แหล่งที่มา
A ₁	ปานกลาง	อ.โขงเจียม จ.อุบลราชธานี
A ₂	ช้า	อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
A ₃	เร็ว	อ.ม่วงสามสิบ จ.อุบลราชธานี

2.2 การเตรียมแหล่งเชื้อ

นำเชื้อเห็ดเพาะบริสุทธิ์ทั้ง 3 สายพันธุ์ มาเลี้ยงที่สภาวะเดียวกับ 2.1

2.3 การเตรียมวัสดุที่ใช้ทำหัวเชื้อ

การทดลองที่ 1 ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชื้อ

นำวัสดุหลักจำนวน 25 ชนิด (ตารางที่ 3) มาอบแห้ง บดละเอียด และร่อนผ่านตะแกรงขนาด 5×7 ช่อง/นิ้ว² ใส่วัสดุหลัก 5 ก. ลงในขวดรูปทรงพู่ เติมน้ำกลันปรับให้วัสดุมีความชื้น 80% และนึ่งฆ่าเชื้อที่ 121°C . 15 นาที

การทดลองที่ 2 ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชื้อ

นำวัสดุหลักที่เหมาะสมสมชื่นได้จากการผลทดสอบที่ 1 และวัสดุเสริมจำนวน 25 ชนิด มาอบแห้ง บดละเอียด และร่อนผ่านตะแกรง นำวัสดุหลักผสมกับวัสดุเสริมแต่ละชนิด 5% ให้มีน้ำหนักรวม 5 ก. ใส่ลงในขวดรูปทรงพู่ ปรับให้วัสดุมีความชื้น 80% และนึ่งฆ่าเชื้อ

การทดลองที่ 3 อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริม

นำวัสดุหลักและวัสดุเสริมที่เหมาะสมสมชื่นได้จากการทดลองที่ 2 มาอบแห้ง บดละเอียดและร่อนผ่านตะแกรง นำวัสดุหลักผสมกับวัสดุเสริม 5 อัตราส่วน ได้แก่ 5, 15, 25, 35, 45% ให้มีน้ำหนักรวม 5 ก. ใส่ลงในขวดรูปทรงพู่ ปรับให้วัสดุมีความชื้น 80% และนึ่งฆ่าเชื้อ

การทดลองที่ 4 ความชื้นในวัสดุที่ใช้ทำหัวเชื้อ

นำวัสดุหลักและวัสดุเสริมที่เหมาะสมสมมาอบแห้ง บดละเอียด และร่อนผ่านตะแกรง นำวัสดุหลักผสมกับวัสดุเสริมในอัตราส่วนที่เหมาะสมสมชื่นได้จากการผลทดสอบที่ 3 ให้มีน้ำหนักรวม 5 ก. ใส่ลงในขวดรูปทรงพู่ ปรับให้วัสดุมีความชื้น 5 ระดับ ได้แก่ 60, 65, 70, 75, 80% และนึ่งฆ่าเชื้อ

การทดลองที่ 5 อุณหภูมิที่ใช้ปั่นหัวเชื้อ

นำวัสดุหลักและวัสดุเสริมที่เหมาะสมสมมาอบแห้ง บดละเอียด และร่อนผ่านตะแกรง นำวัสดุหลักผสมกับวัสดุเสริมในอัตราส่วนที่เหมาะสมสมชื่นได้จากการผลทดสอบที่ 3 ให้มีน้ำหนักรวม 5 ก. ใส่ลงในขวดรูปทรงพู่ ปรับให้วัสดุมีความชื้นที่เหมาะสมสมชื่นได้จากการทดลองที่ 4 และนึ่งฆ่าเชื้อ

2.4 การปอกและบ่มเชื้อ

นำอุปกรณ์สำหรับเจาะชิ้นคอร์ก (cork borer) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 มิลลิเมตร เจาะชิ้นส่วนเส้นใยเห็ดบริเวณริมโคลนนแฟลล์เชื้อ แล้วข้ายางบนวัสดุที่ใช้ทำหัวเชื้อ บ่มเชื้อในที่มีดเป็นเวลา 30 วัน โดยการทดลองที่ 1-4 บ่มเชื้อที่ 35°C . ส่วนการทดลองที่ 5 บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 5 ระดับได้แก่ $25\ 30\ 35\ 40\ 45^{\circ}\text{C}$.

2.5 การตรวจสอบประสิทธิภาพของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตหัวเชื้อ

นำหัวเชื้อที่บ่มจนครบตามกำหนดเวลา มาตรวจสอบประสิทธิภาพของแต่ละปัจจัย แบ่งออกเป็น 2 ชั้นตอน ได้แก่

1. การตรวจสอบขนาดโคลนและความหนาแน่นของเส้นใยเห็ด

นำหัวเชื้อมาบันทึกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลน และความหนาแน่นของเส้นใยเห็ด โดยการคัดคายเดียวสายตาและไม้บรรทัด จัดระดับการเจริญของหัวเชื้อตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลน (ซม.) และความหนาแน่นของเส้นใยเห็ดตั้งแต่ - ไม่เจริญ + หนาแน่นน้อย ++ หนาแน่นปานกลาง และ +++ หนาแน่นมาก

2. การตรวจสอบปริมาณชีวมวลของเชื้อเห็ด

ตรวจสอบปริมาณชีวมวลจากปริมาณกรูโคชาเมินของเชื้อเห็ด โดยตัดแปลงจากวิธีการของ Ride และ Drysdale (1972) ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ชั้นตอน ดังนี้

ก. การสกัดกรูโคชาเมิน

คัดเลือกกลุ่มของหัวเชื้อที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนและความหนาแน่นของเส้นใยเห็ดมาก นำมาอบแห้ง บดละเอียด และร่อนผ่านตะแกรงขนาด 40 เมช ใส่ตัวอย่างหัวเชื้อ 0.1 ก. ในหลอดเซนติพิวต์ เติมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ (120 ก. ในน้ำกลั่น 100 มล.) 1.5 มล. ทำให้มีอุณหภูมิ 120°C . เป็นเวลา 1 ชม. ทิ้งให้เย็น เติมเอทานอล 75% (ปริมาตร/ปริมาตร) เย็นจัด 4 มล. เขย่าให้เข้ากัน แขวนหัวเย็นจัดเป็นเวลา 15 นาที เติมสารละลายแควร์เคลย์ชีลิต (1 ก. ในเอทานอล 75% 20 มล.) 0.45 มล. ปั่นเทวี่ยงที่ 3120 รอบ/นาที อุณหภูมิ 2°C . เป็นเวลา 10 นาที ล้างด้วยเอทานอล 40% (ปริมาตร/ปริมาตร) และน้ำกลั่นเย็นจัด 2 ครั้ง จะได้ตะกอนของกรูโคชาเมิน

ช. การวิเคราะห์ปริมาณกูลโคชาเมิน

นำสารละลายกูลโคชาเมิน 1 มล. มาเติมสารละลายโซเดียมไนเตรท 5% (น้ำหนัก/ปริมาตร) และโพแทสเซียมไนโตรเจนชัลเฟต 5% (น้ำหนัก/ปริมาตร) ชนิดละ 1 มล. เผย่าให้เข้ากัน ปั่นเทวีองที่ 3120 รอบ/นาที อุณหภูมิ 2 °ช. เป็นเวลา 2 นาที ดูดส่วนใส 1.2 มล. มาเติมแอมโมเนียมชัลฟามेट 12.5% (น้ำหนัก/ปริมาตร) 0.4 มล. เผย่าให้เข้ากัน เติมเอ็มบีทีอีช 0.5% (น้ำหนัก/ปริมาตร) 0.4 มล. ทำให้มีอุณหภูมิ 100 °ช. เป็นเวลา 3 นาที ทิ้งให้เย็น เติมเฟอร์ริกคลอไรด์夷กอะไไซเดรต 0.5% (น้ำหนัก/ปริมาตร) 0.4 มล. ทิ้งไว้เป็นเวลา 30 นาที วัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 650 nm. เปรียบเทียบค่าที่วัดได้กับกราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ 650 nm. และปริมาณกูลโคชาเมินมาตรฐาน (ภาคผนวก)

2.6 การวางแผนการทดลอง

ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มอย่างสมบูรณ์ (completely randomized design) ทำการทดลอง 4 ชั้นๆ ละ 4 ชั้นๆ อีก และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยวิธีการของดันแคน (Duncan's multiple range test) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ผลและวิจารณ์ผลการวิจัย

การทดลองที่ 1 ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชือ
 นำหัวเชือเก็บเพาะ 3 สายพันธุ์ ที่เพาะเลี้ยงบนวัสดุหลักชนิดต่างๆ มาตรวจสอบขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนน์และความหนาแน่นของเส้นใยเก็บ สามารถจัดระดับการเจริญได้ดังนี้

ตารางที่ 4 ระดับการเจริญของเส้นใยเก็บเพาะสายพันธุ์ A, บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชือ

ระดับ	วัสดุหลัก	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ความหนาแน่น	
		ของโคลนน์ (ซม.)	ของเส้นใย
1 เมล็ดข้าวเจ้า		3.2	+++
	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวเหนียวกล้อง		
2 เมล็ดข้าวเหนียว เมล็ดข้าวโพด		1.5 – 2.0	+++
	เมล็ดข้าวเจ้ากล้อง		
	เมล็ดถั่วสิสิ เมล็ดบัว เมล็ดเตือย		
	รำขยับ เมล็ดข้าวเปลือกเหนียว		
3 เมล็ดข้าวเปลือกเจ้า รำละอียด		0.5 – 1.0	++
	จมูกข้าว เมล็ดข้าวแดง เมล็ดข้าวสาลี		
	เมล็ดข้าวนารายเลร์ เมล็ดข้าวโอ๊ต		
	ปุยหมาก ชี้เลี่ยย เมล็ดถั่วเหลือง		
4 เมล็ดถั่วคำ	เมล็ดงาชา	ไม่เจริญ	-
	เมล็ดงาคำ	เมล็ดถั่วเชียวย	

ตารางที่ 5 ระดับการเจริญของเส้นใยหेतเดาะสายพันธุ์ A₂ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบ
หลักของหัวเชือ

ระดับ	วัสดุหลัก	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1 เมล็ดข้าวเจ้า		2.4	++
	เมล็ดข้าวโอ๊ต เมล็ดข้าวฟ่าง		
2 เมล็ดข้าวเหนียวกล้อง เมล็ดข้าวเหนียว		1.5 – 2.0	++
	เมล็ดข้าวโพด เมล็ดข้าวเจ้ากล้อง		
	เมล็ดบัว เมล็ดเตือย		
	เมล็ดข้าวเปลือกเหนียว		
3 เมล็ดข้าวเปลือกเจ้า รำละเอียด		0.5 – 1.0	+
	筍อกข้าว เมล็ดข้าวแಡง		
	เมล็ดข้าวสาลี เมล็ดข้าวบาร์เลย์		
	ปุ๋ยหมัก ชี้เหลือย เมล็ดถั่วเหลือง		
4 เมล็ดถั่วดำ เมล็ดงากา เมล็ดงาดำ		ไม่เจริญ	-
	เมล็ดถั่วเขียว เมล็ดถั่วถิสง รำหยาบ		

ตารางที่ 6 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A, บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชือ

ระดับ	วัสดุหลัก	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	เมล็ดข้าวเจากล้อง	3.7	+++
	เมล็ดข้าวฟ่าง เมล็ดข้าวเหนียวกล้อง		-
2	เมล็ดข้าวเหนียว เมล็ดข้าวโพด	1.5 - 2.5	+++
	เมล็ดข้าวเจ้า		-
	เมล็ดบัว เมล็ดเดือย รำพยาน		-
	เมล็ดข้าวเปลือกเหนียว		-
3	เมล็ดข้าวเปลือกเจ้า รำละเอียด จมูกข้าว	0.5 - 1.0	++
	เมล็ดข้าวแตง เมล็ดข้าวสาลี		-
	เมล็ดข้าวบาร์เลอร์ เมล็ดข้าวอีต		-
	ปุ๋ยหมัก ชีลีอย เมล็ดถั่วเหลือง		-
4	เมล็ดถั่วดำ เมล็ดงาขาว เมล็ดงาดำ	ไม่เจริญ	-
	เมล็ดถั่วเชียรา เมล็ดถั่วลิสง		-

จากตารางที่ 4- 6 เมื่อพิจารณาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีและความหนาแน่นของเส้นใยเห็ดเพาะทั้ง 3 สามารถคัดเลือกวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชือซึ่งมีการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะส่วนใหญ่ในระดับ 1-2 จำนวน 6 ชนิด ได้แก่ เมล็ดข้าวเจ้า เมล็ดข้าวเจากล้อง เมล็ดข้าวโพด เมล็ดข้าวเหนียว เมล็ดข้าวเหนียวกล้อง และเมล็ดข้าวฟ่าง ซึ่งวัสดุกลุ่มนี้มีสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบหลัก ได้แก่ แป้ง 60-77% โปรตีน 7-10% และไขมัน 2-5% (คณะสัตวแพทยศาสตร์, 2547; ประนอม, 2547) ซึ่งอยู่ในช่วงเหมาะสมสำหรับการสร้างเซลล์และพลังงานมากกว่าวัสดุกลุ่มอื่น และจากการนำวัสดุกลุ่มนี้มาวิเคราะห์ปริมาณกูโคสชา้มีนจากเส้นใยเห็ดได้ผลดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ปริมาณกูลโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผาะ 3 สายพันธุ์ ที่เจริญบนวัสดุ 6 ชนิด ซึ่งใช้เป็นส่วนประกอบหลักของหัวเชือ

วัสดุหลัก	ปริมาณกูลโคซามีน (มคก./ก.หัวเชือ)				
	ของเส้นใยเห็ดเผาะสายพันธุ์			ค่าเฉลี่ย	
	A ₁	A ₂	A ₃		
เมล็ดข้าวเจ้า	179	174	187	181	a
เมล็ดข้าวเจ้ากล้อง	105	85	191	127	b
เมล็ดข้าวโพด	107	94	111	104	c
เมล็ดข้าวเหนียว	59	55	72	62	d
เมล็ดข้าวเหนียวกล้อง	53	49	66	56	d
เมล็ดข้าวฟ่าง (ชุดควบคุม)	40	36	50	42	e

ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

จากตารางที่ 7 เมื่อพิจารณาปริมาณกูลโคซามีนของเห็ดเผาะทั้ง 3 สายพันธุ์ พบว่า เมล็ดข้าวเจ้าให้กูลโคซามีนในปริมาณสูงสุด จึงเป็นแหล่งอาหารที่เชื้อเห็ดเผาะส่วนใหญ่เจริญได้ดี โดยมีสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบหลัก ได้แก่ แป้ง 77% โพรตีน 9% และไขมัน 2% (ประนอม, 2547) ซึ่งอยู่ในช่วงเหมาะสมสำหรับการสร้างเซลล์และพัฒนางานมากกว่าวัสดุชนิดอื่น นอกจากนี้ เมล็ดข้าวเจ้ายังมีจำนวนน้ำอยู่ทั่วไปในราคามิ่งแพง 8-9 บาท/กก. จึงใช้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับเตรียมวัสดุทำหัวเชือในการทดลองที่ 2 ต่อไป

การทดลองที่ 2 ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเข็ม

นำหัวเข็มเท็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ ที่เพาะเดี่ยงบนวัสดุเสริมชนิดต่างๆ ในอัตราส่วน 5% มาตรاجสอบขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนน์และความหนาแน่นของเส้นใยเท็ด สามารถจัดระดับการเจริญได้ดังนี้

ตารางที่ 8 ระดับการเจริญของเส้นใยเท็ดเพาะสายพันธุ์ A, บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเข็ม

ระดับ	วัสดุเสริม ..	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนน์ (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	จุกสีปะรด หัวมันสำปะหลัง น้ำตาลทราย ดินร่วน รำลีเยี่ยด ลำต้นกลวย เปเลือกฝักถั่วเชีย ตันถั่วสิสง ตันถั่วเหลือง ชาอ้อย	3.0 – 4.0	+++
2	ฟางข้าว กากหุ่มกระ吝มะพร้าว กากระดองอ้อย ชังข้าวโพด ตันหญ้าขัน ตันผักบุ้ง ตันผักตะบชา หมูลไก่ กากระน้ำมะพร้าว	1.5 – 2.5	+++
3	ชี้เลื่อย ตันผักโขม ใบแคน ตันถั่วไซราโตร	0.5 – 1.0	++
4	ใบกระดิน ปุ๋ยเคมี	ไม่เจริญ	-

ตารางที่ 9 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A₂ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบ
เสริมของหัวเชือ

ระดับ	วัสดุเสริม	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	หัวมันสำปะหลัง น้ำตาลทราย ตินร่วน ตันถั่วไซราโตร รำละเอียด ลำตันกลวย เปลือกฝักถั่วเชีย ตันถั่วลิสง ตันถั่วเหลือง	2.5 – 3.5	+++
2	ชานอ้อย พางช้า กาบหุ่มกะลามะพร้าว กากระกอนอ้อย ชังช้าโพด ตันหญ้าชน ตันผักบุ้ง ตันผักตบชวา มูลไก่ กากรเนื้อมะพร้าว จุกสับปะรด	1.5 – 2.0	+++
3	ตันผักโขม ใบแคน	0.5 – 1.0	++
4	ใบกระถิน ปุ๋ยเคมี ชี้เลื่อย	ไม่เจริญ	-

ตารางที่ 10 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A₂ บนวัสดุ 25 ชนิด ที่ใช้เป็นส่วนประกอบ
เสริมของหัวเชือ

ระดับ	วัสดุเสริม	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	พางช้า น้ำตาลทราย จุกสับปะรด หัวมันสำปะหลัง ตินร่วน ตันถั่วไซราโตร รำละเอียด ลำตันกลวย เปลือกฝักถั่วเชีย ตันถั่วลิสง ตันถั่วเหลือง	3.5 – 4.5	+++
2	ชานอ้อย กาบหุ่มกะลามะพร้าว กากระกอนอ้อย ชังช้าโพด ตันหญ้าชน ตันผักบุ้ง ตันผักตบชวา มูลไก่ กากรเนื้อมะพร้าว	1.5 – 2.5	+++
3	ตันผักโขม ใบแคน	0.5 – 1.0	++
4	ใบกระถิน ปุ๋ยเคมี ชี้เลื่อย	ไม่เจริญ	-

จากตารางที่ 8-10 เมื่อพิจารณาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนและความหนาแน่นของเส้นไยเห็ดเพาะทั้ง 3 สายพันธุ์ สามารถคัดเลือกวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชือซึ่งมีการเจริญของเส้นไยเห็ดเพาะส่วนใหญ่ในระดับ 1 จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ ตินร่วน น้ำตาลทราย หัวมันสำปะหลัง และจุกสับปะรด นำมาวิเคราะห์ปริมาณกูลโคสชา้มีนจากเส้นไยเห็ดเพาะได้ผลดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ปริมาณกูลโคสชา้มีนของเส้นไยเห็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ ที่เจริญบนวัสดุ 4 ชนิด ซึ่งใช้เป็นส่วนประกอบเสริมของหัวเชือ

วัสดุเสริม	ปริมาณกูลโคสชา้มีน (มก./ก.หัวเชือ)			
	จากเส้นไยเห็ดเพาะสายพันธุ์			
	A ₁	A ₂	A ₃	ค่าเฉลี่ย
เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 5%	399	377	418	398 a
เมล็ดข้าวเจ้า + น้ำตาลทราย 5%	342	299	376	339 b
เมล็ดข้าวเจ้า + มันสำปะหลัง 5%	229	197	288	238 c
เมล็ดข้าวเจ้า + จุกสับปะรด 5%	211	177	263	217 c
เมล็ดข้าวฟ่าง (ชุดควบคุม)	54	48	75	59 d

ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

จากตารางที่ 11 เมื่อพิจารณาปริมาณกูลโคสชา้มีนของเห็ดเพาะทั้ง 3 สายพันธุ์ พบร้า เมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วน 5% ให้กูลโคสชา้มีนในปริมาณสูงสุด จึงเป็นแหล่งอาหารที่เชือเห็ดเพาะเจริญได้ดี เนื่องจากตินร่วนมีโครงสร้างในการระบายอากาศที่ดี มีเนื้อตินค่อนข้างละเอียดอยู่ธาตุอาหารที่ช่วยส่งเสริมการเจริญของเชือเห็ดซึ่งมีหลายชนิด ได้แก่ ในโตรเจน พอสฟอรัส โพแทสเซียม แมกนีเซียม แคลเซียม กำมะถัน เหล็ก ทองแดง สังกะสี บอรอน แมกนีเซียม คลอริน และ โมลิบดินัม เป็นต้น เช่นเดียวกับที่เชือเห็ดได้รับจากการเจริญตามธรรมชาติ นอกจากนี้ ยังสามารถหาตินร่วนมาใช้ได้ไม่ยาก ทำให้ต้นทุนการผลิตหัวเชือต่ำลง จึงเหมาะสมที่จะนำมาใช้เป็นส่วนประกอบเสริมสำหรับเตรียมวัสดุทำหัวเชือในการทดลองที่ 3 ต่อไป

การทดลองที่ 3 อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริม

ผู้จัดได้ทำการศึกษาเบื้องต้นดึง อัตราส่วนแมล็ดข้าวเจ้าและตินร่วนที่ใช้เป็นส่วนประกอบของหัวเชือ พบว่า ไม่ควรใช้อัตราส่วนของตินร่วนมากกว่า 45% เนื่องจากทำให้วัสดุผสมอุ้มน้ำได้ไม่ดี มีน้ำเหลืองบนผิววัสดุในปริมาณที่สามารถส่งผลยับยั้งหรือลดการเจริญของเชื้อเห็ดได้ และจากการนำหัวเชือเห็ดเผา 3 สายพันธุ์ที่เพาะเลี้ยงบนแมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วนในอัตราส่วนต่างๆ มาตรวจสอบขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีและความหนาแน่นของเส้นใยเห็ด สามารถจัดระดับการเจริญได้ดังนี้

ตารางที่ 12 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A₁ บนแมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วน 5 อัตราส่วน

ระดับ	อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริม	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	แมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 25, 35, 45%	5.5 – 5.6	+++
2	แมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 15%	4.9	+++
3	แมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 5%	4.2	+++

ตารางที่ 13 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเผาสายพันธุ์ A₂ บนแมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วน 5 อัตราส่วน

ระดับ	อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริม	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	แมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 35, 45%	4.9 – 5.0	+++
2	แมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 15, 25%	4.1 – 4.3	+++
3	แมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 5%	3.5	+++

ตารางที่ 14 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A₃ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 5 อัตราส่วน

ระดับ	อัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริม	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
1	เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 25, 35, 45%	5.7 - 5.8	+++
2	เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 15%	5.2	+++
3	เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 5%	4.6	+++

จากตารางที่ 12-14 เมื่อพิจารณาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีและความหนาแน่นของเส้นใยเห็ดเพาะทั้ง 3 สายพันธุ์ สามารถคัดเลือกอัตราส่วนของวัสดุหลักและวัสดุเสริมที่ใช้เป็นส่วนประกอบของหัวเชื้อ ซึ่งมีการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะส่วนใหญ่ในระดับ 1-2 จำนวน 3 อัตราส่วน ได้แก่ เมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 25, 35 และ 45% นำมาวิเคราะห์ปริมาณกลูโคสามีนจากเส้นใยเห็ดเพาะได้ผลดังแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ปริมาณกลูโคสามีนของเส้นใยเห็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 3 อัตราส่วน

อัตราส่วน	ปริมาณกลูโคสามีน (มก./ก.หัวเชื้อ)			
	จากเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์			
	A ₁	A ₂	A ₃	ค่าเฉลี่ย
เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 45%	691	602	798	697 a
เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 35%	508	469	706	561 b
เมล็ดข้าวเจ้า + ตินร่วน 25%	511	407	561	493 c
เมล็ดข้าวฟ่าง (ชุดควบคุม)	49	39	65	51 d

ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

จากตารางที่ 15 เมื่อพิจารณาปริมาณกลูโคซามีนของเห็ดเพาะทั้ง 3 สายพันธุ์ พบร่วมกับ เมล็ดข้าวเจ้าผสานกับดินร่วน 45% เป็นอัตราส่วนของส่วนประกอบหัวเชื้อที่ดีที่สุดโดยให้ปริมาณสารอาหารชนิดต่างๆและระดับความเป็นกรด-ค้าง ที่สมดุลกับการเจริญของเชื้อเห็ดทำให้มีปริมาณกลูโคซามีนสูงสุด และการใช้ดินร่วนเป็นวัสดุเสริมในอัตราส่วนสูงถึง 45% ช่วยลดปริมาณและความเหลี่ยวนของเมล็ดข้าวเจ้าที่ใช้เป็นวัสดุหลัก ทำให้การย้ายเชื้อสะดวกขึ้นและมีต้นทุนการผลิตหัวเชื้อลดลงมาก แต่ได้เชื้อเห็ดในปริมาณมากขึ้น จากอัตราส่วนดังกล่าวนำไปใช้เตรียมส่วนประกอบของหัวเชื้อสำหรับการทดลองที่ 4 ต่อไป

การทดลองที่ 4 ความชื้นของวัสดุที่ใช้ทำหัวเชื้อ

นำหัวเชื้อเห็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ซึ่งเพาะเลี้ยงบนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่ความชื้นระดับต่างๆ มาตรวจสอบขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีและความหนาแน่นของเส้นใยเห็ด สามารถจัดระดับการเจริญได้ดังนี้

ตารางที่ 16 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A, บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่ความชื้น 5 ระดับ

ระดับ (%)	ความชื้นของวัสดุ	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น ของเส้นใย
	ของโคลนี (ซม.)	ของเส้นใย	
1	80	5.8	+++
	75	5.8	+++
	70	5.8	+++
	65	5.7	+++
	60	5.6	+++

ตารางที่ 17 ระดับการเจริญของเส้นใยเท็ดเพาส์สายพันธุ์ A₂ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่ความชื้น 5 ระดับ

ระดับ ความชื้นของวัสดุ (%)	ความชื้นของเส้นใย ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น	
		ของโคลนี (ซม.)	ของเส้นใย
1	80	5.2	+++
	75	5.2	+++
	70	5.2	+++
	65	5.1	+++
	60	5.1	+++

ตารางที่ 18 ระดับการเจริญของเส้นใยเท็ดเพาส์สายพันธุ์ A₃ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่ความชื้น 5 ระดับ

ระดับ ความชื้นของวัสดุ (%)	ความชื้นของเส้นใย ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น	
		ของโคลนี (ซม.)	ของเส้นใย
1	80	6.0	+++
	75	6.0	+++
	70	6.0	+++
	65	6.0	+++
	60	6.0	+++

จากตารางที่ 16-18 เมื่อพิจารณาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีและความหนาแน่นของเส้นใย เท็ดเพาส์ 3 สายพันธุ์ พบว่า แต่ละสายพันธุ์เจริญบนวัสดุทำหัวเชือกที่มีความชื้นระดับต่างๆ สร้างเส้นใยปริมาณมากไม่สามารถคาดคะเนความแตกต่างกันได้ จึงต้องวิเคราะห์ปริมาณกลูโคสามีนจากเส้นใยเท็ดทุกระดับความชื้นได้ผลดังแสดงในตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ปริมาณกูลโคซามีนของเส้นไยเท็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ ชั่งเจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่ 5 ระดับความชื้น

ความชื้นของวัสดุ (%)	ปริมาณกูลโคซามีน (มก./ก.หัวเชือ)			
	จากเส้นไยเท็ดเพาะสายพันธุ์			
	A ₁	A ₂	A ₃	ค่าเฉลี่ย
80	789	627	815	747 a
75	655	622	796	691 b
70	639	594	663	632 c
65	473	430	570	491 d
60	461	401	554	472 d
เมล็ดข้าวฟ่าง	48	39	60	49 e
(ชุดควบคุม)				

ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

จากตารางที่ 19 เมื่อพิจารณาปริมาณกูลโคซามีนของเห็ดเพาะทั้ง 3 สายพันธุ์ พบว่า เมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% ให้กูลโคซามีนในปริมาณสูงสุด เนื่องจากที่ระดับความชื้นตั้งกล่าวให้น้ำในปริมาณที่เหมาะสมสำหรับการเจริญของเชือเห็ด และไม่ทำให้เส้นไยเห็ดขาด ออกซิเจน นอก จากนี้ ยังช่วยละลายဓาตุอาหารบางชนิดออกจากวัสดุได้มากช่วยให้เชือเห็ดเจริญได้ดีขึ้น สภาวะนี้เหมาะสมที่จะใช้ผลิตหัวเชือเห็ดเพาะ จึงนำไปใช้เตรียมวัสดุทำหัวเชือสำหรับการทดลองที่ 5 ต่อไป

การทดลองที่ 5 อุณหภูมิที่ใช้ในการบ่มหัวเชือ

นำหัวเชือเห็ดเพาะ 3 สายพันธุ์ ชั่งเพาะเส้นงบเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% และบ่มเชือที่อุณหภูมิต่างๆ มาตรวจสอบขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีและความหนาแน่นของเส้นไยเห็ด สามารถจัดระดับการเจริญได้ดังนี้

ตารางที่ 20 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A₁ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 5 ระดับ

ระดับ	อุณหภูมิ (°ช.)	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น
			ของเส้นใย
1	35	6.0	+++
	30	6.0	+++
2	25	4.8	+++
3	40	2.0	+++

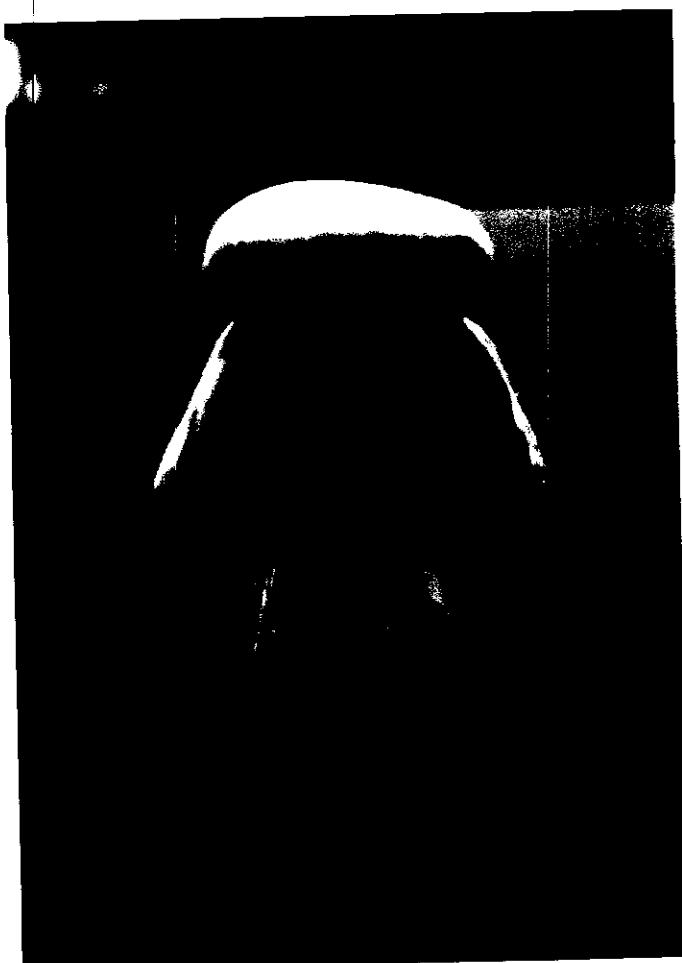
ตารางที่ 21 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A₂ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 5 ระดับ

ระดับ	อุณหภูมิ (°ช.)	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น
			ของเส้นใย
1	30	5.5	+++
	25	5.5	+++
2	35	4.9	+++
3	40	1.5	+++

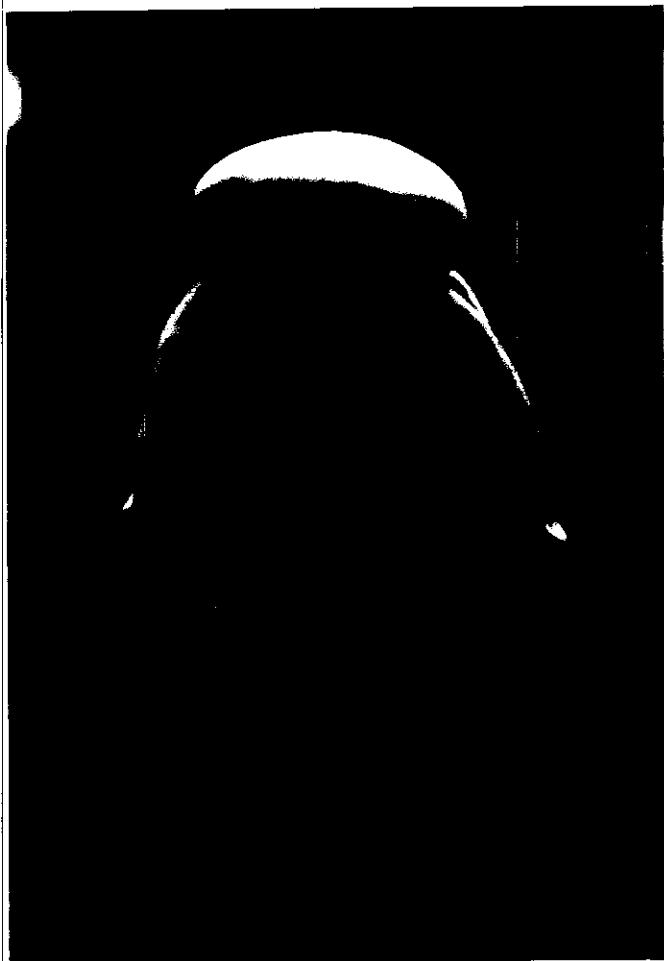
ตารางที่ 22 ระดับการเจริญของเส้นใยเห็ดเพาะสายพันธุ์ A₃ บนเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 5 ระดับ

ระดับ	อุณหภูมิ (°ช.)	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ของโคลนี (ซม.)	ความหนาแน่น
			ของเส้นใย
1	35	6.0	+++
	30	6.0	+++
2	25	5.3	+++
3	40	2.6	+++

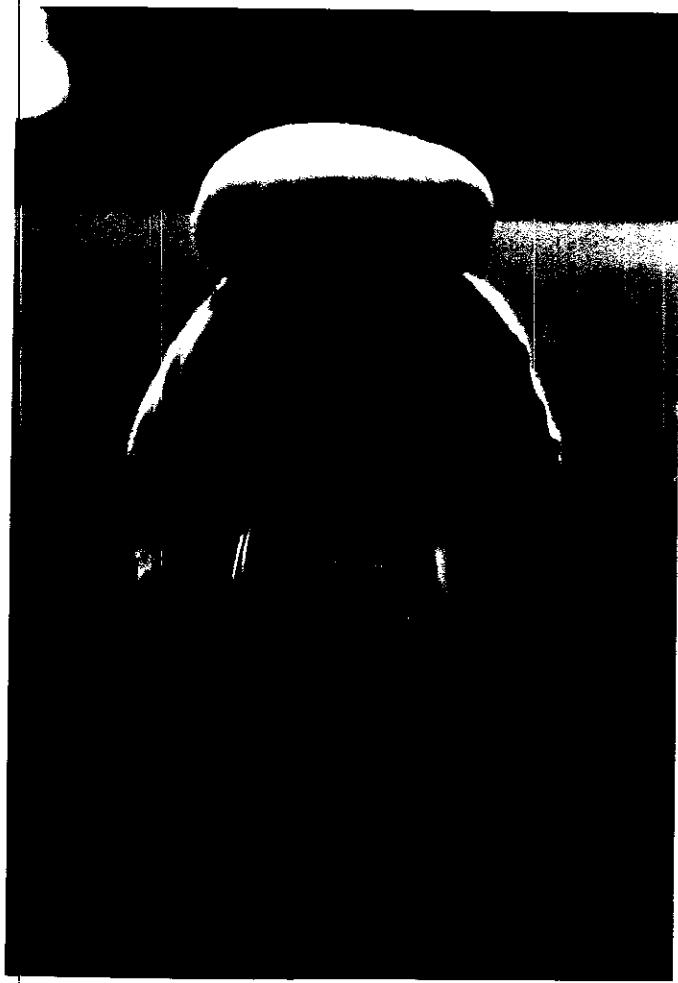
จากตารางที่ 20-22 เมื่อพิจารณาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลอนีและความหนาแน่นของเส้นไยเห็ดเพาะทั้ง 3 สายพันธุ์ สามารถคัดเลือกอุณหภูมิที่ใช้ปั่นหัวเชือดซึ่งมีการเจริญของเส้นไยเห็ดเพาะ ส่วนใหญ่ในระดับ 1 จำนวน 2 ระดับอุณหภูมิ ได้แก่ 30 และ 35°C . (ภาพที่ 3-5) นำมาวิเคราะห์ ปริมาณกลูโคสชา้มีนจากเส้นไยเห็ดเพาะได้ผลดังแสดงในตารางที่ 23



ภาพที่ 3 ลักษณะของเชือดเห็ดเพาะสายพันธุ์ A, ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% ปั่นเชือดที่ 35°C .



ภาพที่ 4 ลักษณะของเชือเก็บผ้าสายพันธุ์ A₂ ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชือที่ 35 °ซ.



ภาพที่ 5 ลักษณะของเชือเห็ดเผาสายพันธุ์ A₃ ที่เจริญบนเมล็ดข้าวเจ้าผสมตินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชือที่ 35 °ซ.

ตารางที่ 23 ปริมาณกลูโคซามีนของเส้นใยเห็ดเผาะ 3 สายพันธุ์ ชิงเจริญบันเมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 2 ระดับ

ระดับ	ความชื้นของวัสดุ (%)	ปริมาณกลูโคซามีน (มก./ก.หัวเชื้อ)				ค่าเฉลี่ย
		จากเส้นใยเห็ดเผาะสายพันธุ์				
		A ₁	A ₂	A ₃		
1	35	772	694	802	756 a	
	30	722	669	796	729 a	
2	เมล็ดข้าวฟ่าง (ชุดควบคุม)	42	40	59	47 b	

ค่าเฉลี่ยที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

จากตารางที่ 23 เมื่อพิจารณาปริมาณกลูโคซามีนของเห็ดเผาะทั้ง 3 สายพันธุ์ พบว่า เมล็ดข้าวเจ้าผสานดินร่วน 45% ที่มีความชื้น 80% บ่มเชื้อในช่วงอุณหภูมิ 30-35 °C. ให้กลูโคซามีนในปริมาณสูงสุด ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และสูงกว่าปริมาณกลูโคซามีนเฉลี่ยของหัวเชื้อข้าวฟ่างที่นิยมใช้ในการผลิตหัวเชื้อเห็ดหัวไป 14-15 เท่า และเมื่อตรวจสอบรายงานการวิจัยเกี่ยวกับหัวเชื้อเห็ดเผาะ ที่ใช้เมล็ดข้าวฟ่างหรือฟางข้าว และเติมอาหารเหลว โมดิฟายด์ เมลิน นอร์กราน มีเดียม บ่มเชื้อที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 3 เดือน (Nopamornbodi, 1994) หรือใช้ดินพรุผสมเยอร์มิคิวไลท์หรือชุยมะพร้าว และเติมอาหารเหลวไปเต็ม เดกซ์ตรส 2 : 1 บ่มเชื้อที่ 30 °C. เป็นเวลา 2-3 เดือน พบว่า สามารถที่เหมาะสมสมสำหรับการผลิตหัวเชื้อเห็ดเผาะที่ได้จากการวิจัยนี้มีข้อเด่นในเรื่องของ ชนิดของวัสดุที่หาง่ายและราคาถูก ใช้อุปกรณ์และมีขั้นตอนการเตรียมที่ง่ายและได้เชื้อเห็ดปริมาณมากในเวลาอันสั้น เหมาะที่จะนำไปประยุกต์ใช้ผลิตหัวเชื้อเห็ดเผาะในเชิงพาณิชย์ และหัวเชื้อเห็ดเศรษฐกิจพื้นเมืองชนิดอื่นต่อไป

สรุปผลการวิจัย

สภาระที่เหมาะสมสำหรับการผลิตหัวเชื้อเท็ดเพาคีอ ใช้เมล็ดข้าวเจ้าบดผสมกับตินร่วน 45%
ปรับความชื้นของสตูเท่ากัน 80% บ่มเชื้อในที่มีต อุณหภูมิ 30-35 °ซ.

เอกสารอ้างอิง

- กฤษณา พงษ์พาณิช. 2542. ไมโครไรชาภับไม้ในวงศไม้ย่างบางชนิด. ใน กรมป่าไม้และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2542. ไม้ย่างนาและไม้ในวงศไม้ย่าง เล่ม 3 : นาฬาสาระเกี่ยวกับไม้ในวงศไม้ย่าง. น. 276-284.
- เกษตร สวัสดิ์ทอง. 2537. เทศและรากน้ำดใหญ่ในประเทศไทย. ศิริธรรมอพเชิง. อุบลราชธานี. น.192.
- เศศคิน ตระกูลทิวกร และ จันทร์เพ็ญ ศักดิ์สิทธิพิทักษ์. 2547. ผักพื้นบ้าน : ศักยภาพในการด้านสารอนุมูลิสระของสารสกัดจากผักพื้นบ้านไทย. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:<http://www2.doae.go.th/library/vegetable/www/research/menu8/htm>
- ชัยุฉัย พันธุ์หมุด. 2538. วช.นครพนม เพยเค็ตลับการเพาะเห็ดลม. เมืองเกษตร. 7(77):28-29.
- คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2547. เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับสัตว์เลี้ยง. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.vet.ku.ac.th/library-homepage/article/exotic/rabbit/rabbit_rearing.htm
- จิตรา กาญจนประยุทธ. 2539. การปรับปรุงการเจริญของกล้าสน(*Pinus kesiya*)โดยใช้ราอ็อกโตไมคอร์ไรชาที่แยกจากเห็ดเพาะ (*Astraeus hygrometricus*) และ เห็ดตับเต่าดำ (*Boletus edulis*). วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 166 น.
- ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ. 2532. การเพาะเห็ดบางชนิดในประเทศไทย. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 188 น.
- ธวัชชัย ทีมชุณหาเดียร. 2540. การเพาะเห็ดหอมในจังหวัดนครราชสีมา. เทคโนโลยีสุรนารี. 4(3) : 187-201.
- ประนอม ศรียสวัสดิ์. 2547. สาระน่ารู้: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์.[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.seed.or.th/SeedNews/vol101/10-103.htm>
- ประพันธ์ โอดสถาพันธุ์ สุเมธ ศิรินรัตน์ และสมจิตต์ บุญสุขใจ. 2529. การศึกษาเพื่อหาเชื้อเห็ดทูหู ที่ให้ผลผลิตสูงโดยวิธีเพาะในถุงพลาสติก. ในรายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 24 สาขาวิช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 227-238.
- ประพันธ์ โอดสถาพันธุ์. 2530. การศึกษาเพื่อหาเชื้อเห็ดเป้าอี๊อที่ให้ผลผลิตสูงโดยวิธีเพาะในถุงพลาสติก. ในรายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 25 สาขาวิช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น.117-128.
- ประพันธ์ โอดสถาพันธุ์ และ สมจิตต์ กิจรุ่งเรือง. 2537. ความสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์วัสดุเพาะจากชื้อเลือยต่างชนิดและแหล่งที่เพาะเห็ดที่มีต่อการเจริญและผลผลิตของเห็ดหอมโดยวิธีเพาะในถุงพลาสติก (โครงการระยะที่2). วิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร. 11(1) : 1-12.

- ประพันธ์ โอลสถาพันธุ์ และ สมจิตต์ กิจรุ่งเรือง. 2537. ความสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์วัสดุเพาะจากชื้นเสื่อยต่างชนิดและแหล่งที่เพาะเห็ดที่มีต่อการเจริญและผลผลิตของเห็ดหอมโดยวิธีเพาะในถุงพลาสติก (โครงการระยะที่2). วิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร. 11(1) : 1-12.
- ประไพศรี พิทักษ์ไพรawan. 2539. เห็ดไทย. สมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย น. 5-14.
- ปัญญา โพธิ์สุติรัตน์. 2538. เทคโนโลยีการเพาะเห็ด. รั้วเชียง. กรุงเทพฯ. 421 น.
- พรณี พงษ์เขตคำ พิมพ์กานต์ อร่ามพงษ์พันธุ์ และสมพงษ์ อังขรัมย์. 2520. การศึกษาวิธีทำเชือเห็ดผึ้งในอาหารสมสูตรต่างๆ. รายงานผลการทดลองและวิจัยประจำปี 2520. กรมวิชาการเกษตร.
- พันธ์ทวี ภักดีดินแดน อาันนท์ เอื้อตระกูล และ อนันต์ ติสระ. 2520. การศึกษาวิธีการเพาะเห็ดเป้า-สื้อในโรงเรือนใช้ปุ๋ยหมัก. ในรายงานประจำปี กองโรคพืช กรมวิชาการเกษตร. น. 170-176.
- พันธ์ทวี ภักดีดินแดน อาันนท์ เอื้อตระกูล และ อนันต์ ติสระ. 2520. การศึกษาวิธีทำเชือเห็ดคอกอพ-ไพรนัส *Coprinus comatus*. รายงานผลการทดลองและวิจัยประจำปี 2520. กรมวิชาการเกษตร. น. 177-179.
- พิมพ์กานต์ อร่ามพงษ์พันธุ์. 2541. การเพาะเห็ดหอมจากชื้นเสื่อย. กองโรคพืชและจุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://web.ku.ac.th/agri/had-hom/hom1.htm>.
- ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2536 ก. ใช้คันนาผลิตเห็ดเพาะ. นสพ.เดลินิวส์. ฉบับที่ 15923. หน้า 11.
- ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2536 ข. โครงการส่งเสริมการเพิ่มผลผลิตเห็ดเพาะบนคันนา. นสพ.เดลินิวส์. ฉบับที่ 15924. หน้า 11.
- ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2536 ค. การทดลองใช้เห็ดเพาะเพิ่มการเติบโตของไม้รัง. นสพ.เดลินิวส์. ฉบับที่ 15933. หน้า 11.
- ยงยุทธ ชจรริทธ์. 2539. เล่าเรื่องเห็ดป่า. ในเห็ดไทย. อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ. น. 128.
- ยงยุทธ สายฟ้า. 2540. เห็ดจากหญ้า (แฟก). ภสกร. 70 (6) : 600-602.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2539. เห็ดกินได้และเห็ดมีพิษในประเทศไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน. ออมรินทร์-พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ. น. 108.
- วรลักษณ์ พฤฒิภิญญ์. 2533. การใช้มันสำปะหลังเส้นเป็นอาหารเสริมสำหรับเพาะเห็ดนางรม นางฟ้า และเป้าอี้อ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วสันณ์ เพชรรัตน์ และ สมนึก แก้วทอง. 2527. ผลผลิตของเห็ดทุหనขาวบนซอนไม้ชันต่างๆ. 6(3) : 231-235.

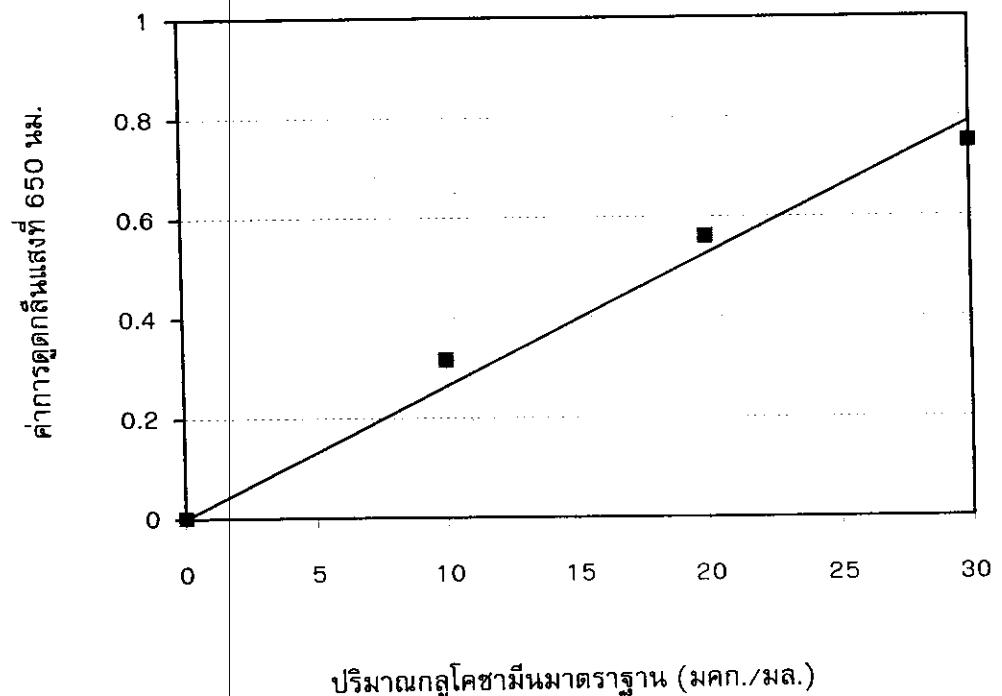
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2536. เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการผลิตเห็ด. ภาควิชาการจัดการศัตตรูพืช
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตหาดใหญ่ สงขลา. 226 น.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2537. เห็ดและราชนิดใหญ่ในประเทศไทย. ศิริธรรมอฟเช็ค. อุบลราชธานี.
n.192.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2538 ก. การเพาะเห็ดป่า : I เห็ดขอนขาว (*Lentinus squarrosulus* Mont.).
สงขลานครินทร์ วทท. 17(1) : 43-56.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2538 ข. การเพาะเห็ดป่า: III เห็ดแค (*Lentinus* sp.) สงขลานครินทร์ วทท. 17
(2) : 165-172.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2538 ค. การเพาะเห็ดป่า : IV เห็ดแคลง (*Schizophyllum commune* Fr.) สงขลา-
นครินทร์ วทท. 17(3) : 261-269.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2538 ง. การเพาะเห็ดป่า : V เห็ดกระต่าง (*Lentinus polychrous* Lev.). สงขลา-
นครินทร์ วทท. 17(3) : 271-280.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2539 ก. การเพาะเห็ดป่า : VI เห็ดหูหนู (*Auricularia* spp.). สงขลานครินทร์ วทท.
18(3) : 253-265.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2539 ข. การเพาะเห็ดป่า : VII เห็ดเนื้อย่าง (*Ganoderma subresinosum* Fr.).
สงขลานครินทร์ วทท. 18(3) : 267-273.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2540. การเพาะเห็ดป่า : IX เห็ดถัว (*Coprinus fimenarius* Fr.). สงขลานครินทร์
วทท. 19(1) : 13-22.
- วสันณ์ เพชรรัตน์ และ พิวัลย์ ชุมทอง. 2540. การเพาะเห็ดป่า : X เห็ดนา (*Agaricus* sp.). สงขลา-
นครินทร์ วทท. 19(3) : 289-297.
- วสันณ์ เพชรรัตน์. 2541. การเพาะเห็ดป่า:XI เห็ดยักษ์ (*Tricholoma crassum*) สงขลานครินทร์ วทท.
20(1) : 27-33.
- วันชัย ตาปัญญา จิตติภัทร สมพรพิรย์ อภิวัฒน์ วิจิตา และปฏิวัติ สิริเจริญพร. 2547. มาไว้จักเห็ด
ตอน. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://ns.yupparaj.ac.th/web4142/M401/40105/page3/page3.htm>
- วีโรจน์ แก้วเรือง. 2539. กิ่งหม่อนและมูลไห่มใช้เพาะเห็ดได้แล้ว. กสิกร. 69(3) : 280-282.
- วิชัย พลาวุฒิ. 2527. การทำเชือและการเพาะเห็ด. กรุงสยามการพิมพ์ กรุงเทพฯ. 191 น.
- ศุภานิตย์ หรรษ์ประดิษฐ์. 2538. การเพาะเห็ดหลินจือ. กสิกร. 68(5) : 473-474.
- ศูนย์รวมสวนเห็ดบ้านอรัญญิก. 2542. เอกสารการฝึกอบรมศูนย์รวมสวนเห็ดบ้านอรัญญิก. ศูนย์รวม
สวนเห็ดบ้านอรัญญิก. นครปฐม. 29 น.

- ศุภนิตร์ หิรัญประดิษฐ์ ประเมิน ไทยอุทัย และ สัญชัย ตันตยากรณ์. 2534. การคัดเลือกสายพันธุ์เห็ดหลินจือที่สามารถให้ผลผลิตสูง. วิทยาศาสตร์เกษตร. 24(1-2) : 68-80.
- ศุภนิตร์ หิรัญประดิษฐ์ สัญชัย ตันตยากรณ์ พรรณี บุตรธนู และ สมพงษ์ อังโฉรัมย์. 2531. หลินจือเห็ดมีสรรพคุณทางยา. กสิกร. 61(5) : 427-433.
- ศุภนิตร์ หิรัญประดิษฐ์. 2543. เห็ดหัวลงหรือเห็ดภูมาลา 60. ข่าวสารเพื่อผู้เพาะเห็ด. 5(2):22-25.
- สารจัน ปัญญามหาనนท์ สุทธพรณ ตรีรัตน์ และ สัญชัย ตันตยากรณ์. 2528. การศึกษาการอ่อนของเชื้อเห็ดหูหนู (*Auricularia polytricha*). ในรายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 23 สาขาพช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 359-372.
- สุทธพรณ ตรีรัตน์. 2529. การเพาะเห็ดหอมโดยใช้วัสดุจากการเกษตร. เกษตรอุดสาหกรรม. 1(9) : 53-54.
- สุทธพรณ ตรีรัตน์ อรุณี จันทรสนิท มุกดา ณัฏฐ์สมบูรณ์ และ พรรณี ชื่โนรักษ์. 2529. การเจริญและผลผลิตของเห็ดหอมบางสายพันธุ์เมื่อเพาะในเชื้อเลือยต่างชนิด. ในรายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 24 สาขาพช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 239-248.
- อุ่นค์ จันทร์ศรีกุล. 2535. เห็ดเมืองไทย. ไทยวัฒนาพาณิช. กรุงเทพฯ. น. 98-100.
- อรุณี จันทรสนิท เศรษฐวุชร ฉั่งศาสตร์ และ สาทิต ไทยทัตถกุล. 2533. ในรายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 28 สาขาพช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 189-197.
- อานันท์ เอื้อตระกูล. 2530. การเพาะเห็ดฟาง. พิมพ์ครั้งที่ 2. แสงทวีการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 258 น.
- อัจฉรา พยัพพานนท์ พันธุ์ทวี ภักดีดินแดน และ ประเสริฐ วุฒิคัมภีร์. 2530. การเพาะเห็ดนางฟ้าในโรงเรือนและนอกโรงเรือน. ในรายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 25 สาขาพช. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 129-137.
- อนิวรรต เนลล์มพงษ์. 2542. เห็ดป่าไม้คอร์โรช่า. สมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย. น. 25 -31.
- Aidoo, K. E. , R. Hendry and B. J. B. Wood. 1981. Estimation of fungal growth in a solid state fermentation system. Applies microbiol. biotechnol. 12: 6-9.
- Arima, K. and T. Uozumi. 1967. A new method for estimation of the mycelial weight in koji. Agr. biol. chem. 3(1) : 119-123.
- Baseia, I. G. and T. C. O. Galvao. 2002. Some interesting gasteromycetes (Basidiomycota) in dry areas from northeastern Brasil. Acta bot bras. 16(1) : 1-8.
- Chen, G.C. and B.R. Johnson. 1983. Improved colorimetric determination of cell wall chitin in wood decay fungi. Journal of food science. 46(1): 13-16.

- Coker, W.C. and J.N. Couch. 1969. The Gasteromycetes of the eastern United States and Canada. Verlag von J.Cramer. New York. p.123-188.
- Cousin, M. A. 1996. Chitin as a measure of mold contamination of agricultural commodities and foods. Journal of food protection. 59 (1) : 73-81.
- Donald, W.W. and C.J. Mirocha. 1977. Chitin as a measure of fungal growth in stored corn and soybean seed. Cereal chem. 54(1) : 466-474.
- Jarvis, B. 1977. A chemical method for the estimation of mould in tomato products. J. Food. Technol. 12 : 581-591.
- Lehmann, P. F. and L. O. White. 1975. Chitin assay used to demonstrate renal localization and cortisone-enhanced growth of *Aspergillus fumigatus* mycelium in mice. Infection and immunity. 12(5) : 987-992.
- Nandi, B. 1978. Glucosamine analysis of fungus-infected wheat as a method to determine the effect of antifungal compounds in grain preservation. Cereal chemistry. 55 (2) : 121-127.
- Nilsson, K. and J. Bjurman. 1998. Chitin as an indicator of the biomass of two wood-decay fungi in relation to temperature , incubation time , and media composition. Can. j. microbiol. 44 : 575-581.
- Nopamornbodi, O. 1994. Maintence of soil fertility and improvement of crop yield in highland by biofertilizal fungi. Soil science division. Deparmant of agriculture. Bangkok. 131 pp.
- Pitt, J. I. and A. D. Hocking. 1994. Modern methods for detecting and enumerating foodborne fungi. In Patel, P. D. 1994. Rapid analysis technique in food microbiology. Blackie academic & professional. London. 294 pp.
- Rementeria, A. et al. 1991. Chitin assay to estimate the growth of *Candida albicans* in organ of infected mice. J. of medical and veterinary mycology. 29 : 15-23.
- Ride, J.P. and R.B. Drysdale. 1971. A chemical method for estimating *Fusarium oxysporum* f. *lycopersici* in infected tomato plants. Physiol. pl. path. 1 : 409-420.
- Ride, J.P. and R.B. Drysdale. 1972. A rapid method for the chemical estimation of filamentous fungi in plant tissue. Physiol pl. plath. 2: 7-15.
- Sharma, P. D. , P. J. Fisher and J. Webster. 1977. Critique of the chitin assay technique for Estimation of fungal biomass. Trans. br. mycol. Soc. 69(3) : 479-483.

- Swift, M. J. 1973. The estimation of mycelial biomass by determination of the hexosamine content of wood tissue decayed by fungi. *Soil biol. biochem.* 5 : 321-332.
- Whipps, J. M. and D. H. Lewis . 1980. Methodology of a chitin assay. *Trans. br. mycol. soc.* 74 (2) : 416-418.
- White, L.O. et al. 1979. Comparison of the growth of virulent and attenuated strains of *Candida Albicans* in the kidneys of normal and cortisone-treated mice by chitin assay. 67(3) : 173-177.
- White, L.O. et al. 1983. Estimation of *Absidia ramosa* infection in the brain and kidneys of cortisone-treated mice by chitin assay. *Mycopathologia.* 63(3) : 177-179.

ภาคผนวก



ความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ 650 นาม. และปริมาณกูลโคซามีนมาตรฐาน