

รายงานผลงานเรื่องเต็มการทดลองที่สิ้นสุด ปี 2558

-
- 1. ชุดโครงการวิจัย** : ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาเห็ด
- 2. โครงการวิจัย กิจกรรม** : โครงการวิจัยและพัฒนาเห็ดเศรษฐกิจสายพันธุ์ใหม่
: กิจกรรมที่ 5 เห็ดทึมศักยภาพ
- 3. ข้อการทดลอง (ภาษาไทย)** : การเก็บรักษาเส้นใยเห็ดตีนแรด เห็ด *Oudemansiella canarii* และ เห็ดต่งฟันในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ
ชื่อการทดลอง (ภาษาอังกฤษ) : Preservation of the Mycelium of *Macrocybe crassa* (Berk.) Pegler & Lodge *Oudemansiella* spp. and *Lentinus giganteus* Berk. in Sterile Distilled Water
- 4. คณะผู้ดำเนินงาน**
หัวหน้าการทดลอง : สุวัลักษณ์ ชัยชูโชค
ผู้ร่วมงาน : รัชฎาภรณ์ ทองเหม
กลุ่มวิจัยและพัฒนาเห็ด สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ
- 5. บทคัดย่อ** : การเก็บรักษาเส้นใยเห็ดตีนแรด เห็ด *Oudemansiella canarii* และ เห็ดต่งฟันชนิดละ 2 สายพันธุ์ ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เปรียบเทียบกับการเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขี้ยวทุก 2 เดือน ไว้ที่อุณหภูมิห้องเย็น ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$) ตรวจสอบความมีชีวิตของเส้นใย การเจริญของเส้นใยรวมทั้งความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของเส้นใยหลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนพบว่า เห็ดตีนแรดเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ ความมีชีวิตของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 85 100 และ 45 % และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 80 100 และ 75% ใกล้เคียงกับเส้นใยสายพันธุ์ 1 เก็บในวิธีเปรียบเทียบมีจำนวน 95 100 และ 75% และสายพันธุ์ 2 มีจำนวน 95 100 และ 100 % หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีเส้นผ่าศูนย์กลางໂຄໂລນี 57.4 60.8 และ 45.2 มม. โดยวิธีเปรียบเทียบมีขนาด 65.0 63.4 และ 41.8 มม. เส้นใยสายพันธุ์ 2 มีเส้นผ่าศูนย์กลางໂຄໂລນี 60.4 61.6 และ 47.6 มม. โดยวิธีเปรียบเทียบมีขนาด 63.2 63.4 และ 45.6 มม. หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือน ตามลำดับ การเปรียบเทียบการเจริญของเส้นใยระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบร้าเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสายพันธุ์ 2 หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือน ส่วนเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขี้ยวลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน เส้นใยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าหรือต่ำกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 สำหรับความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 353.3 207.5 และ 554.2 กรัม ขณะที่เส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบให้ผลผลิตน้ำหนัก 377.5 370.0 และ 550.0 กรัม ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 457.5 150.8 และ 354.2 กรัม ขณะที่เส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบให้ผลผลิตน้ำหนัก 143.3 79.2 และ 420.8 กรัม หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบนำน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดย

วิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตทั้งตัวและสูงกว่า แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 มีการออกดอกให้ผลผลิตสูงกว่าเส้นใยสายพันธุ์ 2

เห็ด *Oudemansiella canarii* เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ ความมีชีวิตของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 85.100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 100.100 และ 100% ใกล้เคียงกับเส้นใยสายพันธุ์ 1 เก็บในวิธีเปรียบเทียบมีจำนวน 90.100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 100.100 และ 100% หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลอนี 56.6 75.6 และ 48.0 มม. โดยวิธีเปรียบเทียบมีขนาด 60.6 79.0 และ 42.8 มม. ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลอนี 50.4 63.4 และ 36.2 มม. โดยวิธีเปรียบเทียบมีขนาด 48.8 59.4 และ 38.4 มม. หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบ การเจริญของเส้นใยระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อพบว่าเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 เดือน และมีการเจริญสูงกว่าแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 12 และ 18 เดือนตามลำดับ แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 สำหรับความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 355.0 248.3 และ 600.8 กรัม ขณะที่เส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบให้ผลผลิตน้ำหนัก 537.3 356.7 และ 542.7 กรัม ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 495.7 260.0 และ 557.5 กรัม ขณะที่เส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบให้ผลผลิตน้ำหนัก 434.0 470.8 และ 516.8 กรัมหลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตทั้งตัวและสูงกว่าผลผลิตสายพันธุ์ 2 และ เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 มีการออกดอกให้ผลผลิตทั้งตัวและสูงกว่าผลผลิตสายพันธุ์ 2 เช่นกัน

เห็ดต่งฟันเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ ความมีชีวิตของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 65.100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 95.100 และ 100% ใกล้เคียงกับเส้นใยสายพันธุ์ 1 เก็บในวิธีเปรียบเทียบมีจำนวน 95.100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 100.100 และ 100% หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลอนี 67.4 73.4 และ 55.8 มม. โดยวิธีเปรียบเทียบมีขนาด 69.6 75.6 และ 55.4 มม. ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลอนี 66.8 72.0 และ 57.8 มม. โดยวิธีเปรียบเทียบมีขนาด 68.8 73.8 และ 58.2 มม. หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบการเจริญของเส้นใยระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อพบว่าเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน และมีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติหลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 18 เดือน แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน และมีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติหลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 18 เดือน สำหรับความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 424.2 24.2 และ 287.5 กรัม ขณะที่เส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบให้ผลผลิตน้ำหนัก 253.3 151.7 และ 81.7 กรัม ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 822.7 809.2 และ 980.0 กรัม ขณะที่เส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบให้ผล

ผลิตน้ำหนัก 819.2 846.3 และ 1054.2 กรัม หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ สันไยเก็บบนอาหาร วุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร่วงสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับ ผลผลิตสายพันธุ์ 2 หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือน

6. คำนำ

แม้เชื้อเหตุที่ต้องเป็นปัจจัยแรกที่จะส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพของผลผลิตออกหีด การเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เหตุที่มีคุณลักษณะดี มีการคัดเลือกและปรับปรุงแล้วไว้อย่างถูกต้องเหมาะสม ให้คุณมีชีวิตและคงสายพันธุ์เดิมเพื่อใช้เป็นเชื้อเพาะ หรืออนุรักษ์สายพันธุ์ไว้อย่างยั่งยืนเพื่อการศึกษาอื่นๆ จึงเป็นสิ่งจำเป็นและสำคัญมาก เนื่องจากจะไม่เสื่อมเปลือยเวลา แรงงานและค่าใช้จ่ายในการทำการเก็บรวบรวมหรือคัดเลือกสายพันธุ์ใหม่และป้องกันการสูญหายไปของพันธุกรรม การเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เหตุที่มีคุณลักษณะดีเป็นเชื้อที่เก็บอยู่ในสภาพมีชีวิต เป็นเชื้อบริสุทธิ์จากการปนเปื้อนจากเชื้อชนิดอื่น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงด้านพันธุกรรมและคุณสมบัติต่างๆ และมีอายุการเก็บรักษานานที่สุดเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เป็นเชื้อขยายและเชื้อเพาะในกระบวนการผลิตเหตุ รวมถึงการอนุรักษ์อย่างยั่งยืนเพื่อการใช้ประโยชน์ต่อไปในอนาคต ซึ่งการเก็บรักษาควรใช้วิธีการเก็บให้เหมาะสมต่อเหตุแต่ละชนิด และการใช้งาน คุ้มค่าต่อการลงทุน เชื้อพันธุ์เหตุแต่ละชนิดอาจใช้วิธีการเก็บรักษาที่เหมือนกันหรือแตกต่างกัน

เชื่อเห็นว่าเป็นจุลทรีชนิดหนึ่ง ซึ่งในการเก็บรักษาเชือจุลทรีทั่วไปเพื่อให้อยู่ในสภาพมีชีวิตสามารถนำกลับมาใช้ได้ เชือยังคงบริสุทธิ์ปราศจากการปนเปื้อนจากเชื้อชนิดอื่น ไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางพันธุกรรมอันทำให้ลักษณะใดลักษณะหนึ่งของเชือนี้เปลี่ยนแปลง มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด วิธีการเก็บรักษาที่ใช้กันมีอยู่หลายวิธี ระยะเวลาการเก็บมีทั้งการเก็บในระยะสั้นและระยะยาว โดยแต่ละวิธีมีข้อดีเปรียบและเสียเปรียบต่างกัน การเลี้ยงเชือบนอาหารและเก็บไว้ที่อุณหภูมิเหมาะสมต่อเชือนี้ เมื่อเชือเจริญบนอาหารได้ระยะเวลานาน หรืออาหารเลี้ยงเชือเริ่มแห้งก็จะถ่ายเชือจากอาหารเดิมไปยังอาหารใหม่ไปเรื่อยๆ ใช้ได้กับการเก็บรักษาเชือในระยะสั้น การเก็บรักษาโดยวิธีนี้ใช้เทคนิคที่ไม่ยุ่งยากนัก ค่าใช้จ่ายต่ำ วัสดุอุปกรณ์หาซื้อย่างและราคาไม่แพง แต่เสียเวลาและแรงงานผู้ปฏิบัติงานมาก มักพบการปนเปื้อนและเชือสูญหายอันเนื่องมาจากการปฏิบัติงาน ทั้งคุณภาพของเชือก็เสื่อมลงอย่างรวดเร็วด้วยการยืดระยะเวลาในการถ่ายเชือและอายุในการเก็บรักษาทำได้โดยเก็บเชือที่อุณหภูมิต่ำ หรือเก็บเชือไว้น้ำมันแร่หรือน้ำกลั่นปลอดเชือ เพื่อลดการหายใจของเชือพวกที่ต้องการอากาศ วิธีการนี้ต้องใช้อุปกรณ์และความชำนาญเพิ่มขึ้น ส่วนการเก็บรักษาเชือระยะยาวนั้นใช้วิธีการที่อาศัยหลักการลดอัตราการเผาผลาญพลังงานให้มีน้อยที่สุดหรือหยุดโดยสิ้นเชิง ทำให้อายุการเก็บนานและความคงทนของหน่วยพันธุกรรมดี แต่มีต้นทุนของวัสดุอุปกรณ์และต้องการแรงงานที่มีความรู้ความชำนาญ ในสารารณรักษ์ประชาชนจึงมีรายงานว่าศูนย์เก็บรวบรวมเชือเห็ดเก็บรักษาเชือในในไตรเจนเหลว น้ำกลั่น และวิธีการถ่ายเชือ (Ying - Jie Pan, et al, 1992) Smith and Onions (1994) รายงานว่าการเก็บรักษาเชือเห็ดในในไตรเจนเหลวเป็นวิธีการเก็บรักษาที่ดี สามารถเก็บรักษาเชือเห็ดได้เป็นเวลาระยะนานโดยเชือเห็ดไม่มีการกลายพันธุ์ แต่วิธีนี้มีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูงและต้องร่มด้วยรังวังในเรื่องความปลอดภัย การเก็บรักษาเชือพันธุ์เห็ดมีการทดลองเก็บเชือภายในน้ำมันแร่ หรือในน้ำกลั่นนั้นนิ่งฝ่าเชือ ยงยุทธ์และคณะ (2525) ทดลองเก็บเห็ดฟางภายใต้น้ำมันแร่ที่อุณหภูมิต่างๆ กัน พบร่องการเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 18°C เชือเห็ดฟางยังคงลักษณะการเจริญของเชือดีหลังจากถ่ายเชือและการให้ผลผลิตของเห็ดเมื่อเปรียบเทียบกับการเก็บไว้ที่อุณหภูมิอื่น

อัจฉรา และประไพศรี (2543) ศึกษาการมีชีวิตลดของเชื้อเห็ดฟางในน้ำกลัน และพบว่าสามารถเก็บรักษา เชื้อเห็ดฟางให้มีชีวิตอยู่รอดและคงลักษณะ ได้เป็นเวลานานถึง 24 เดือน สุวัลักษณ์ และคณะ (2543) รายงานการเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เห็ดสกุลนางรม 3 ชนิด ในน้ำกลันนึ่งฆ่าเชื้อ ในพาราพินเหลวนึ่งฆ่าเชื้อ ในตู้แข็งแข็งอุณหภูมิต่ำ (-75องศาเซลเซียส) และเก็บบนอาหารพีดีเอที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส และมีการถ่ายเชื้อเป็นระยะเก็บไว้เป็นเวลา 2 ปี ปรากฏว่าเชื้อเห็ดยังคงมีชีวิตลด เส้นใยสามารถเจริญบนอาหารพีดีเอและให้ผลผลิต เห็ดกระด้างหรือเห็ดบดมีรายงานวิจัยการเก็บรักษาเส้นใยในน้ำกลันนึ่งฆ่าเชื้อ และบนอาหารขี้เลื่อยนึ่งฆ่าเชื้อ สามารถเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เห็ด 2 สายพันธุ์ ได้ 24 เดือน อย่างมีประสิทธิภาพ เช่นเดียวกับการเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลงอาหารใหม่ทุก 6 เดือน (สุวัลักษณ์ และคณะ, 2545) Joseph (1997) รายงานการศึกษาการเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เห็ดว่าสามารถเก็บได้หลายวิธี ซึ่งแต่ละวิธีต่างมีประสิทธิภาพและข้อจำกัดแตกต่างกันไปและมีข้อแนะนำว่าการเก็บรักษาในน้ำกลันนึ่งฆ่าเชื้อเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพดีที่สุด ในการเก็บเชื้อระยะยาวมีการศึกษาเพื่อเก็บเชื้อเห็ดหลายชนิดแบบแซ่เบ็ง และพบว่าสามารถเก็บเชื้อเห็ดได้ดีที่อุณหภูมิ -80°C -85°C และ -196°C (Ito and Yokoyama, 1983 , Ohmasa et al., 1992)

จากการวิจัยเห็ดตีนแรด (*Macrocybe crassa* (Berk.) Pegler & Lodge) ที่ได้ถูกรวบรวมคัดเลือกพันธุ์จากแหล่งต่างๆ นำมาทดสอบสายพันธุ์เห็ดเพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้าตลอดจนทดสอบสายพันธุ์เห็ดตีนแรดที่ผลิตสารโพลีแซคคาราيدที่เป็นประโยชน์ (อัจฉรา และ จิราเวท (2552 (ก)) ซึ่งได้สายพันธุ์เห็ดตีนแรดที่สามารถเพาะเลี้ยงให้ผลผลิตดีได้ โดยเห็ดตีนแรด ในปัจจุบันมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Macrocybe crassa* (Berk.) Pegler & Lodge อัจฉรา และนันทินี (2551) รายงานการรวบรวมคัดเลือกพันธุ์เห็ดตีนแรดจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้า กล่าวว่าเป็นเห็ดที่พับได้ทุกภาคของไทย และประเทศไทยเป็นบ้านใกล้เคียง มีชื่อเรียกต่างๆ กัน ตามแต่ละท้องถิ่น เช่นเห็ดตับเต่าขาว (ภาคกลาง) เห็ดจัน (ภาคเหนือ) เห็ดตีนแछดหรือเห็ดใหญ่ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) มักพบเกิดบนพื้นดินที่มีใบไม้ผุทับคลุม, ตามทุ่งหญ้าป่าเขา, ป่าปรง, ป่าละเมاع และเกิดมากในช่วงฤดูฝนที่มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยของบรรยายกาศประมาณ 70% อุณหภูมิช่วง $28\text{-}30^{\circ}\text{C}$ จะเกิดดีได้ดี แต่ถ้าอากาศเย็นจะชะงักการเจริญเติบโต และเก็บรวบรวมได้ 15 สายพันธุ์ จากภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกและภาคใต้ โดยสามารถจัดได้เป็น 3 กลุ่มตามลักษณะของขนาดของหมวด กว้างของก้านดอก เส้นใยของหัว 15 สายพันธุ์เจริญได้ดีบนอาหาร PDA ที่อุณหภูมิระหว่าง $20\text{-}30^{\circ}\text{C}$ เจริญช้าที่ 15°C ไม่เจริญที่ 35°C และที่สูงกว่า เมื่อนำสายพันธุ์เห็ดตีนแรดมาทดสอบประสิทธิภาพการผลิตเห็ดเพื่อใช้เป็นพันธุ์การค้า (อัจฉรา และคณะ, 2552 (ช)) โดยใช้ก้อนอาหารเพาะสูตร ฟางขาว: มูลวัว: รำละอียด: บุนขาว ในอัตราส่วน 100: 25 : 5 : 1 โดยน้ำหนัก บรรจุถุงละ 800 กรัม นึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในหม้อนึ่งชนิดไม่อัดความดันเป็นเวลา 3 ชั่วโมง ใส่เชื้อเห็ดที่เลี้ยงอยู่ในเมล็ดข้าวฟ่าง เมื่อสิ้นระยะเวลา 3 ชั่วโมง ให้เกิดดอกโดยเปลือยถุงลงตะกร้าและปิดหน้าก้อนเชือดวยดิน ที่นึ่งด้วยความร้อน 100°C นาน 2 ชั่วโมง ให้เกิดดอกในโรงเรือนสภาพธรรมชาติ ได้สายพันธุ์เห็ดตีนแรดที่ให้ผลผลิตสูงอย่างมีนัยสำคัญมีค่าประสิทธิภาพการผลิตอยู่ระหว่าง 21-83.84% ($\text{Biological Efficiency} = \frac{\text{น้ำหนักดอกเห็ดสด}}{\text{น.น.วัสดุแห้งเพาะ}} \times 100$) และมีการวิเคราะห์ค่าโภชนาการของดอกเห็ดสด ได้แก่ปริมาณ น้ำตาล คาร์โบไฮเดรต ไขมัน ไดเอททรี ไฟเบอร์ เหล็ก และแคลเซียม นอกจากนั้นพบว่าดอกเห็ดที่เก็บอยู่ที่ 22-24 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน มีค่าโภชนาการไม่ต่างจากที่เก็บวันแรกนอกจากมีน้ำตาลสูงเพิ่มขึ้น ส่วนการวิเคราะห์ค่ากรดอมิโน 17 ชนิดจากดอกเห็ดแห้ง 1 สายพันธุ์ (DOA-1) พบร่วงกรดอมิโนที่จำเป็น เช่น ลิวซีน ไลซีน ฟีนีลalanine ทริโอนีน และไอโซลิวซีน มีอยู่ 0.39, 0.33, 0.29, 0.26 และ 0.23 % นอกจากนั้นยังมีการทดสอบ

ประสิทธิภาพของเห็ดตีนแรด 1 สายพันธุ์ (DOA-3) ต่อการเจริญของกลุ่มโพรงใบโอดิกส์แบคทีเรีย (probiotic bacteria) จำนวน 12 ชนิด พบร้า สามารถส่งเสริมการเจริญของโพรงใบโอดิกส์แบคทีเรียที่ทดสอบทั้ง 12 ชนิด และมีการทดสอบปฏิกิริยาของส่วนน้ำใสเลี้ยงสีน้ำเงินโดยเห็ดตีนแรดต่อการเจริญของแบคทีเรียโรคพีชในระดับห้องปฏิบัติการ พบร้ามี 2 สายพันธุ์ (DOA-1 และ DOA-7) สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย Acidovorax avenae sub sp. cattleyae , Xanthomonas campestris pv. campestris, X.axonopodis pv. dieffenbachiae, Erwinia chrysanthemi และ Burkholderia gladioli การศึกษาโพลีเชคคารายด์และชนิดน้ำตาลที่มีอยู่ในดอกเห็ดเพื่อใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ ก็มีการศึกษาในเห็ดตีนแรดด้วย อัจฉรา และ จิรเวท (2552 (ก)) รายงานว่าโพลีเชคคารายด์ที่สกัดได้จากสีน้ำเงินของเห็ดตีนแรดและดอกเห็ดตีนแรดจำนวน 7 สายพันธุ์ (DOA-1, DOA-3, DOA-4, DOA-5, DOA-7, DOA-8 และ DOA-10) ด้วยน้ำร้อนเมื่อจำแนกได้น้ำตาลหลักเป็น ทริยา罗斯 มี กลูโคส แมนโนส ไซโลสและการแลคโตส

ในส่วนของเห็ด *Oudemansiella* spp. ก็ได้ถูกสำรวจและคัดเลือกพันธุ์เห็ดจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้าและมีการทดสอบสายพันธุ์เห็ดที่มีประสิทธิภาพในการผลิตสารยับยั้งจุลินทรีย์เชื้อสาเหตุโรคพีช. (อัจฉรา และคณะ, 2553; พจนา และคณะ, 2553) ซึ่งได้ชนิดพันธุ์เห็ด *Oudemansiella* spp. 2 ชนิด สามารถเพาะเลี้ยงให้เกิดดอกได้ ในรายงานการรวบรวมและคัดเลือกพันธุ์เห็ด *Oudemansiella* spp. จากแหล่งต่าง ๆ เพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้าของ อัจฉรา และคณะ (2553) กล่าวว่า พบได้ในเขตอุ่น (Temperate) และเขตร้อนชื้น (Tropical) มีหลายชนิดซึ่งบางชนิดรับประทานได้มีคุณค่าทางด้านโภชนาการ บางชนิดมีสรรพคุณเป็นสมุนไพรสำหรับมนุษย์ และ บางชนิดมีสารประกอบที่สามารถควบคุมเชื้อสาเหตุโรคพีชได้ ในประเทศไทยมีเห็ดสกุลนี้ที่ได้มีการจำแนกไว้แล้วหลายชนิด ได้แก่ *O. mucida*, *O. pudans*, *O. veno-lamellata*, *O. fruneomarginata*, *O. platyphylle* และ *O. radicata* และมีรายงานไว้ใน A Mushroom Demystified ลำดับเห็ดสกุลนี้ได้ 3 ชนิด คือ *O. platyphylle*, *O. radicata* และ *O. longipes* สำหรับในประเทศไทยคงผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมได้ *Oudemansiella* sp-1 จากจังหวัดราชบุรี *Oudemansiella* sp-2 จากจังหวัดตาก *Oudemansiella* sp-3 จากจังหวัดเลย และ *Oudemansiella* sp-4 จากจังหวัดสุราษฎร์ธานี เมื่อนำมาจำแนกพบว่า *Oudemansiella* sp-1 *Oudemansiella* sp-2 และ *Oudemansiella* sp-4 เป็น *O. canarii* และ *Oudemansiella* sp-3 เป็น *O. radicata* การเพาะเลี้ยงเห็ดสกุล *Oudemansiella* spp. พบร้าสีน้ำเงินโดยเจริญบนอาหารพืชเดียวได้ดีที่อุณหภูมิ 25°C และเกิดดอกได้บนก้อนอาหารฟางหมักซึ่งประกอบด้วย ฟางข้าว:มูลวัว:รำล��:เอียด:ปุนขาว ในอัตราส่วน 100 : 25 : 5 : 1 โดยน้ำหนัก และก้อนอาหารขี้เลือยซึ่งประกอบด้วย ขี้เลือย:รำล馬:เกลือ:ปุนขาว: ในอัตราส่วน 100 : 7 : 0.2 : 1 โดยน้ำหนัก การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการดอกเห็ดสด พบร้าโปรตีน 2.30 กรัม/100 กรัม ไขมัน 0.06 กรัม/100 กรัม ไดเอทารี่ไฟเบอร์(Dietary Fiber) 3.80 กรัม/100 กรัม คาร์บอไฮเดรต 8.60 กรัม/100 กรัม พลังงานจากไขมัน 0.54 Kcal/100 กรัม พลังงาน 44.14 Kcal/100 กรัม เหล็ก 6.535 มิลลิกรัม/กิโลกรัม แคลเซียม 22.803 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ฟอสฟอรัส 95.23 มิลลิกรัม/100 กรัม เด้า 1.23 กรัม/100 กรัม สังกะสี 0.52 มิลลิกรัม/100 กรัม ซีลีเนียม 0.003 มิลลิกรัม/กิโลกรัม โซเดียม 7.0 มิลลิกรัม/100 กรัม วิตามินบี1 0.06 มิลลิกรัม/100 กรัม วิตามินบี2 0.16 มิลลิกรัม/100 กรัม และความชื้น 87.81 กรัม/100 กรัม

และการประเมินสายพันธุ์เห็ดต่างๆเพื่อการใช้ประโยชน์ (สุวัลักษณ์ และ อัจฉรา, 2553) ได้ชนิดพันธุ์เห็ดสามารถเพาะเลี้ยงให้เกิดดอกได้เช่นกัน โดยเห็ดต่างๆ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lentinus giganteus* Berk. ตามระบบการจำแนกชื่อของ Pegler ที่ท่านอาจารย์องค์ จันทร์ศรีกุลได้ให้ข้อมูลเห็นไว้ (ประโยชน์)

ศรี, 2541) จากรายงานการประเมินสายพันธุ์เห็ดต่งฟนเพื่อการใช้ประโยชน์ของสุวัลักษณ์ และ อัจฉรา (2553) ที่เก็บรวมเห็ดต่งฟนจากแหล่งต่างๆได้รวม 6 สายพันธุ์ พบว่าเส้นใยเห็ดต่งฟนทุกสายพันธุ์เจริญบนอาหารพืชได้ดีที่ 30°C และ 25°C และบนเมล็ดข้าวฟ่างนึงฝ่าเชื้อที่ 25°C และ 30°C แต่ไม่เจริญที่อุณหภูมิ 35°C และ 40°C ทั้งบนอาหารพืชและเมล็ดข้าวฟ่างนึงฝ่าเชื้อ และออกดอกให้ผลผลิตได้บนวัสดุเพาะหลักขี้เลือย สำหรับการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของดอกเห็ดที่เพาะเลี้ยงพบว่ามีการโป๊ะเดรตและโปรตีนสูงกว่าในเห็ดนางรม เห็ดหูหนู เห็ดฟาง และเห็ดหอมสด สำหรับไขมันก็พบว่ามีปริมาณต่ำและมีแคลเซียมและเหล็กปริมาณสูง เห็ดชนิดนี้มีการเพาะเลี้ยงได้แล้วในประเทศไทย มีชื่อเรียกในภาษาจีนว่า Zhudubug ในบ้านราปบได้ในธรรมชาติเป็นเห็ดพื้นเมืองที่มีผู้นิยมบริโภคในบางท้องถิ่น

เห็นได้ว่าเห็ดทั้งสามชนิดนี้มีศักยภาพในการผลิตออกเห็ดเพื่อบริโภคเชิงการค้าได้ด้วยมีคุณค่าทางโภชนาการบางชนิดสูง หรือมีสารประกอบบางอย่างที่เห็ดสร้างขึ้นมาศักยภาพในการใช้ประโยชน์ด้านอื่น การสานต่องานวิจัยจึงจำเป็นที่ต้องศึกษาการเก็บรักษาเชื้อพันธุ์ที่ผ่านการคัดเลือกแล้วเพื่อไว้ใช้ในการวิจัยให้เกษตรกรเพาะเลี้ยงเพื่อบริโภคหรือผลิตเป็นการค้า และอนุรักษ์ไว้ประโยชน์ด้านอื่นๆต่อไป อันเป็นที่มาของงานการเก็บรักษาเส้นใยเห็ดตีนแรด เห็ด *Oudemansiella canarii* และ เห็ดต่งฟนในน้ำกลันปลดเชื้อ

7. วิธีดำเนินการ :

- อุปกรณ์

1. เชื้อเห็ดทดลอง 1) เห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์ 2) เห็ด *Oudemansiella canarii* 2 สายพันธุ์ และ 3)เห็ดต่งฟน 2 สายพันธุ์

2. วัสดุและสารเคมีเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อได้แก่มันฝรั่ง วุ้นผง น้ำตาลเดกซ์เตรส และน้ำกลัน และวัสดุเพาะเห็ด ได้แก่ฟางข้าว มูลวัว รำละเอียด ปุ๋นขาว และยูเรีย ถุงพลาสติกทนร้อนเพาะเห็ด คอขวดและฝาปิด ขี้ฝ่าย ดินปุ๋กพืช กลบเผาสำเร็จ

3. หม้อนึ่งความดัน, หม้อนึ่งไม้อัดความดัน, เทอร์โมมิเตอร์, เครื่องซึ่งไฟฟ้า, ตู้ควบคุมอุณหภูมิ, ตู้เยี่ยเชื้อ, ตู้อบข้าวเชื้ออุณหภูมิสูง, อุปกรณ์และเครื่องแก้วสำหรับเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อพันธุ์เห็ด, สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรุเห็ด

4. โรงเรือนบ่มก้อนเชื้อ และโรงเรือนเปิดออกเห็ด

- วิธีการ

1. กรรมวิธีการทดลอง มี 3 งานย่อย คือ 1) การเก็บรักษาเส้นใยเห็ดตีนแรดในน้ำกลันปลดเชื้อ 2) การเก็บรักษาเส้นใยเห็ด *Oudemansiella canarii* ในน้ำกลันปลดเชื้อ 3) การเก็บรักษาเส้นใยเห็ดต่งฟนในน้ำกลันปลดเชื้อ ในแต่ละงานย่อยวางแผนการทดลองแบบ 2×2 Factorial in RCB โดยกรรมวิธี มี 2 ปัจจัย คือ ปัจจัยที่ 1 ชนิดเห็ดจำนวน 2 สายพันธุ์ ในแต่ละชนิดเห็ด และปัจจัยที่ 2 วิธีการเก็บรักษา 2 วิธี ได้แก่ เก็บในน้ำกลันปลดเชื้อที่อุณหภูมิห้องเย็น ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$) และ เก็บบนอาหารวุ้นที่อุณหภูมิห้องเย็น ($25 \pm 2^{\circ}\text{C}$) และถ่ายเชื้อทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีควบคุม รวม 4 กรรมวิธีฯลฯ 5 ชั้นสำหรับศึกษาการเจริญของเส้นใยเชื้อพันธุ์เห็ด และกรรมวิธีฯลฯ 6 ชั้นสำหรับการศึกษาการให้ผลผลิต

2. วิธีปฏิบัติการทดลอง

2.1 การเตรียมเชื้อเห็ดและการเก็บรักษา

2.1.1 ศึกษาการเจริญของเส้นใยเชื้อพันธุ์เห็ดก่อนการเก็บรักษาโดยนำมาเลี้ยงบนอาหาร Potato Dextrose Agar (PDA) 20 มล. ในภาชนะแก้วเลี้ยงเชื้อขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 90 มม.

เตรียมจากสูตรมันฝรั่ง 200 กรัม วุ้นผง 20 กรัม น้ำตาลเดกซ์โตรส 20 กรัมและน้ำกลิ้น 1,000 มล. นึ่ง ไฟเชื้อที่อุณหภูมิ 121°C นาน 15 นาที บ่มเส้นไข่ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด (เห็ดดินแครดที่อุณหภูมิ 30°C เห็ด *Oudemansiella canarii* และเห็ดต่งฟัน ที่อุณหภูมิ 25°C) บันทึก การเจริญของเส้นไข่ด้วยการวัดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีเฉลี่ยจาก 5 ช้าๆ ละ 2 จานในแนวระดับ

2.1.2 ศึกษาการให้ผลผลิตก่อนเก็บรักษา โดยเฉพาะทดสอบความสามารถในการออกดอกของเชื้อพันธุ์ นำเส้นไข่เชื้อพันธุ์เห็ดก่อนเก็บรักษามาเลี้ยงในเมล็ดข้าวฟ่างที่ผ่านการนึ่งไฟเชื้อ ป่นเป็นแล้ว บ่มเส้นไข่ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด เมื่อเส้นไข่เจริญสมบูรณ์นำไปใส่ในถุงอาหารเพาะเป็นฟางหมากประกอบด้วยฟางข้าว : มูลวัว : กระเฉด : ปูนขาว : ยูเรีย ในอัตราส่วน 100:25:5:1:0.05 โดยน้ำหนัก ซึ่งนึ่งไฟเชื้อในหม้อนึ่งไม่อัดความดันที่อุณหภูมิ 100°C เป็นเวลา 3 ชั่วโมง และทิ้งไว้ให้เย็นก่อนใส่เชื้อ บ่มเส้นไข่ในโรงเรือนไม่ควบคุมสภาพแวดล้อม จนกระทั่งเส้นไข่เห็ดเจริญเต็มถุง นำไปเปิดดอกในโรงเรือนสภาพธรรมชาติ การเปิดดอกเห็ดดินแครดโดยเปิดปากถุงก่อนเชื้อเห็ดใส่ดินคลุ่มที่นึ่งด้วยความร้อน 100°C นาน 2 ชั่วโมงผสมปูนขาว 2% ก่อนใส่ คลุ่มผิวน้ำเฉพาะถุงให้ดอกเห็ดเกิด การเปิดดอกเห็ดต่งฟันใช้แกลบ pena สำเร็จคลุ่มผิวน้ำเฉพาะถุงให้ดอกเห็ดเกิด ส่วนการเปิดดอกเห็ด *Oudemansiella canarii* เปิดให้เกิดดอกโดยถอดจุกสำคัญออกจากปากถุงให้เกิดดอก

2.1.3 เก็บรักษาเส้นไข่เห็ดทดลอง โดยเลี้ยงเส้นไข่บนอาหาร PDA ในภาชนะแก้ว เลี้ยงเชื้อ บ่มเส้นไข่ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด เจาะอาหารร้อนที่มีเส้นไข่ด้วย cork borer ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 มม. เก็บใน 2 วิธี ดังนี้

วิธีเก็บที่ 1 ในน้ำกลิ้นปลดเชื้อ ย้ายชิ้นวุ้นหนึ่งชิ้นใส่ขวดเก็บเชื้อ (ໄว แอลงขนาด 8 แตรม) บรรจุอาหาร PDA นึ่งไฟเชื้อปริมาณ 5 มล. บ่มเส้นไข่ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด ปิดทับผิวน้ำด้วยน้ำกลิ้นนึ่งไฟเชื้อ 2 ครั้งสูงประมาณ 1.5 ซม. เก็บในห้องอุณหภูมิ 25°C เตรียม 40 ขวดต่อสายพันธุ์เชื้อเห็ดทดลอง

วิธีเก็บที่ 2 บนอาหารร้อนและถ่ายเชือลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน เป็นวิธีเปรียบเทียบ โดยย้ายชิ้นวุ้นหนึ่งชิ้นใส่หลอดทดลองขนาด 18×150 มม. บรรจุอาหาร PDA นึ่งไฟเชื้อปริมาณ 7 มล. บ่มเส้นไข่ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด เก็บในห้องอุณหภูมิ 25°C เตรียม 15 หลอดต่อสายพันธุ์เชื้อเห็ดทดลอง

2.2 ศึกษาผลการเก็บรักษาเส้นไข่เห็ด หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือน โดยตรวจสอบเส้นไข่ที่เก็บรักษาใน 3 ข้อดังนี้

2.2.1 ความมีชีวิตของเส้นไข่หลังเก็บรักษา ย้ายชิ้นวุ้นจากแต่ละวิธีการเก็บวางบนอาหาร PDA ปริมาณ 20 มล. ในภาชนะแก้วเลี้ยงเชื้อ 20 จาน (เชื้อเก็บ 1 ขวด (หลอด)ต่อจาน) บ่มเส้นไข่ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิดและสังเกตการเจริญ บันทึกผลนับจำนวนตัวอย่างที่เจริญเปรียบเทียบกับจำนวนตัวอย่างทั้งหมดที่ทดสอบ เมื่อเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เป็นระยะเวลา 12 และ 18 เดือน ดำเนินการเช่นเดียวกัน

2.2.2 การเจริญของเส้นไข่หลังเก็บรักษา โดยการตัดเส้นไข่ที่สามารถเจริญได้จาก ข้อ 2.2.1 มาเลี้ยงบนอาหาร PDA ในภาชนะแก้วเลี้ยงเชื้อ เป็นเชื้อเริ่มต้นและเชื้อทดลอง บ่มไว้ที่อุณหภูมิเหมาะสมสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด วัดการเจริญของเส้นไข่ในแนวราบ โดยหาค่าเฉลี่ยจากการวัดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีเส้นไข่เห็ดในแนวระดับ 2 แนวตั้งจาก (แกน X และแกน Y) ที่อายุ 8 วัน เมื่อเก็บรักษาเชื้อเป็นระยะเวลา 12 และ 18 เดือน ดำเนินการเช่นเดียวกัน

2.2.3 ความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของสันไยหลังเก็บรักษา เตรียม เชื้อเพาะจากเชื้อเริ่มต้นในข้อ 2.2.2 เลี้ยงบนเมล็ดข้าวฟ่างนึงฝ่าเชื้อในขวดแก้วแบบ ใช้วิธีการเพาะ วัสดุ เพาะเช่นเดียวกับการเพาะก่อนการเก็บรักษา บันทึกผลการทดลอง โดยหาค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอกเห็ดต่อ น้ำหนักวัสดุเพาะ เมื่อกำหนดเวลา 12 และ 18 เดือน ดำเนินการเช่นเดียวกัน

- เวลาและสถานที่

(เริ่มต้น-สิ้นสุด) ตุลาคม 2556 – กันยายน 2558

ที่กลุ่มวิจัยและพัฒนาเห็ด สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ กรมวิชาการเกษตร

8. ผลการทดลองและวิจารณ์ :

1. ผลศึกษาการเจริญของสันไย และ การให้ผลผลิตของเห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์ เห็ด *Oudemansiella canarii* 2 สายพันธุ์ และเห็ดต่งฟน 2 สายพันธุ์ ก่อนการเก็บรักษา

จากการศึกษาการเจริญของสันไยบนอาหารพืดอ่อนในงานเลี้ยงเชื้อขนาดสันผ่าศูนย์กลาง 90 มม. บ่มสันไยที่อุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญของเห็ดแต่ละชนิด และทดสอบความสามารถในการออกดอกบนอาหารฟางหนักในถุงอาหารเพาะ (ระยะบ่มสันไย : 15 พ.ย.-24 ธ.ค.56 และระยะเก็บผลผลิต 25 ธ.ค. 56-26 มี.ค.57) ของเชื้อพันธุ์เห็ดก่อนเก็บรักษา แสดงได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สันผ่าศูนย์กลางโคลโนนเฉลี่ย (มม.) ของเห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์ เห็ด *Oudemansiella canarii* 2 สายพันธุ์ และเห็ดต่งฟน 2 สายพันธุ์ บนอาหาร PDA หลังบ่มเชื้อนาน 8 วัน และผลผลิตดอกเห็ดของเชื้อพันธุ์เห็ดก่อนเก็บรักษา

การเจริญของ สันไย/ผลผลิต	เห็ดตีนแรดที่ 30°C		เห็ด <i>Oudemansiella canarii</i> ที่ 25°C		เห็ดต่งฟนที่ 25°C	
	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2
สันผ่าศูนย์กลาง โคลโนนเฉลี่ย ^{1/} (มม.)	53.1	55.6	49.9	54.0	62.9	56.3
ค่าเฉลี่ยน้ำหนัก ดอกเห็ด ^{2/} (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)	149	232	623	365	115	738
^{1/} ค่าเฉลี่ยจาก 5 ชิ้น		^{2/} ค่าเฉลี่ยจาก 6 ชิ้น				

2. ผลการเก็บรักษาสันไยเห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ

2.1 ผลความมีชีวิตของสันไยและการเจริญของสันไยเห็ด

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบว่า ความมีชีวิตของสันไยเห็ดตีนแรดสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อมีจำนวน 85% ขณะที่สันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบมีจำนวน 95 % ส่วนสันไยสายพันธุ์

ตารางที่ 2 ความมีชีวิต และ การเจริญของเส้นใยของเห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์ หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 12 และ 18 เดือน ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ (วิธีที่ 1) และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน (วิธีที่ 2) หลังปั่นเขื่อนนาน 8 วัน

วิธีการ เก็บรักษา	หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน						หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 12 เดือน						หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 18 เดือน					
	ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)				ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)				ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)			
	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง
วิธีที่ 1	85	80	57.4	60.4	58.9	3.0ns	100	100	60.8	61.6	61.2	0.8ns	45	75	45.2	47.6	46.4	2.4ns
วิธีที่ 2	95	95	65.0	63.2	64.1	1.8ns	100	100	63.4	63.4	63.4	0.0ns	75	100	41.8	45.6	43.7	3.8ns
ค่าเฉลี่ย (สายพันธุ์)			61.2	61.8	61.5	0.6ns			62.1	62.5	62.3	0.4ns			43.5	46.6	45.1	3.1ns
ค่าความ แตกต่าง			7.6*	2.8ns	5.2*				2.6*	1.8ns	2.2*				3.4ns	2.0ns	2.7ns	
CV(%)			7.2						2.7						9.4			

* แตกต่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คำนวณโดยใช้วิธี Least significant difference (LSD)

ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

2.2 ความสามารถในการอุดตอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 เดือน พบว่าเห็ดตีนแรดสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 353.3 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (377.5 กรัม) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 457.5 กรัม สูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (143.3 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตน้ำหนัก 353.3 กรัม ต่ำกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (353.3 กับ 457.5 กรัม) แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 มีการอุดตอกให้ผลผลิตสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการให้ผลผลิตของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (377.5 กับ 143.3 กรัม) (ตารางที่ 3)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 เดือน พบว่าเห็ดตีนแรดสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 207.5 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (370.0 กรัม) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 150.8 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (79.2 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตสูงกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (207.5 กับ 150.8 กรัม) แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 มีการอุดตอกให้ผลผลิตสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการให้ผลผลิตของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (370.0 กับ 79.2 กรัม) (ตารางที่ 3)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือน พบว่าเห็ดตีนแรดสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 554.2 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (550.0 กรัม) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 354.2 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (420.8 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์หัววิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ บนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (554.2 กับ 354.2 กรัม และ 550.0 กับ 420.8 กรัม ตามลำดับ) (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ผลผลิตออกเห็ดของเห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 12 และ 18 เดือนในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ (วิธีที่ 1) และ บนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน (วิธีที่ 2)

วิธีการเก็บรักษา	หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน				หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 12 เดือน				หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 18 เดือน			
	ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)				ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)				ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)			
	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง
วิธีที่ 1	353.3	457.5	405.4	104.2ns	207.5	150.8	179.2	56.7ns	554.2	354.2	454.2	200.0*
วิธีที่ 2	377.5	143.3	260.4	234.0*	370.0	79.2	224.6	290.8*	550.0	420.8	485.4	129.2*
ค่าเฉลี่ย (สายพันธุ์)	365.4	300.4	332.9	65.0	288.8	115.0	201.9	173.8	552.1	387.5	469.8	164.6*
ค่าความ แตกต่าง	24.2ns	314.2*	145.0		162.5*	71.7ns	45.4		4.2ns	66.7ns	31.3ns	
CV(%)	35.4				34.5				15.6			

* แตกต่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คำนวณโดยใช้วิธี Least significant difference (LSD)

ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

จากผลการทดลองเก็บรักษาสเน็นไยเห็ดตีนแรด 2 สายพันธุ์ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อและเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ ความมีชีวิตของสเน็นไยหลังการเก็บมีค่าเพิ่มขึ้นหรือลดลง แต่ไม่สัมพันธ์กับระยะเวลาการเก็บที่นานขึ้น และจากสเน็นไยเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 และ 12 เดือนใน 2 วิธีที่มีชีวิตเมื่อนำมาเลี้ยงบนอาหารวุ้นมีการเจริญเติบโตกว่าสเน็นไยก่อนเก็บรักษาทั้งสายพันธุ์ที่ 1 และ 2 ดังตารางที่ 1 (53.1 มม. และ 55.6 มม.) ยกเว้นเก็บที่ระยะเวลา 18 เดือน การเจริญต่ำกว่า แต่เมื่อนำไปเพาะทดสอบความสามารถในการออกดอก สเน็นไยเห็ดพัฒนาเป็นดอกได้มีน้ำหนักผลผลิตมากกว่าก่อนเก็บรักษาทั้งสายพันธุ์ที่ 1 และ 2 ดังตารางที่ 1 (149 และ 232 กรัม/วัสดุ เพาะ 4 กก.) ยกเว้นสเน็นไยสายพันธุ์ที่ 2 เก็บรักษาบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือนเป็นระยะเวลา 6 และสเน็นไยเก็บทั้ง 2 กรรมวิธีเป็นระยะเวลา 12 เดือนมีน้ำหนักผลผลิตต่ำกว่าก่อนเก็บรักษา

3. ผลการเก็บรักษาสเน็นไยเห็ด *Oudemansiella canarii* 2 สายพันธุ์ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ

3.1 ผลความมีชีวิตของสเน็นไยและการเจริญของสเน็นไยเห็ด

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบร้า ความมีชีวิตของสเน็นไยเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อมีจำนวน 85% ขณะที่สเน็นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบมีจำนวน 90 % ส่วนสเน็นไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ความมีชีวิตของสเน็นไยมีจำนวน 100% ดังตารางที่ 4 ส่วนการเจริญของสเน็นไยพบว่าเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เจริญมีสเน็นผ่าศูนย์กลางโคลนี 56.6 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสเน็นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (60.6 มม.) ส่วนสเน็นไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเจริญมีสเน็นผ่าศูนย์กลางโคลนี 50.4 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสเน็นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (48.8 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของสเน็นไยระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบร้าสเน็นไยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของสเน็นไยสายพันธุ์ 2 (56.6 กับ 50.4 มม.) แต่สเน็นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของสเน็นไยสายพันธุ์ 2 (60.6 กับ 48.8 มม.) (ตารางที่ 4)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบร้า ความมีชีวิตของสเน็นไยเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 และ 2 ที่เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน มีจำนวน 100% ดังตารางที่ 4 ส่วนการเจริญของสเน็นไยพบว่า เห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เจริญมีสเน็นผ่าศูนย์กลางโคลนี 75.6 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสเน็นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (79.0 มม.) ส่วนสเน็นไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเจริญมีสเน็นผ่าศูนย์กลางโคลนี 63.4 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสเน็นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (59.4 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของสเน็นไยระหว่างสายพันธุ์ ทั้งที่วิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสเน็นไยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของสเน็นไยสายพันธุ์ 2 (75.6 กับ 63.4 มม. และ 79.0 กับ 59.4 มม. ตามลำดับ) (ตารางที่ 4)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบร้าความมีชีวิตของเส้นไยเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 และ 2 ที่เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ความมีชีวิตของเส้นไยมีจำนวน 100% ดังตารางที่ 4 ส่วนการเจริญของเส้นไย พบร้า เห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เจริญมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 48.0 มม. สูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (42.8 มม.) ส่วนเส้นไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเจริญมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 36.2 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นไยเก็บบนอาหารวุ้น และถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (38.4 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของเส้นไยระหว่างสายพันธุ์ ทั้งที่วิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าเส้นไยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นไยสายพันธุ์ 2 (48.0 กับ 36.2 มม. และ 42.8 กับ 38.4 มม. ตามลำดับ) (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 ความมีชีวิต และ การเจริญของเส้นใยของเห็ด *Oudemansiella canarii* 2 สายพันธุ์ หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 12 และ 18 เดือน ในน้ำกากลั่นปลดเชื้อ (วิธีที่ 1) และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน (วิธีที่ 2) หลังปั่นเข้าอนาน 8 วัน

วิธีการ เก็บรักษา	หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน						หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 12 เดือน						หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 18 เดือน					
	ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)				ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)				ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)			
	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง
วิธีที่ 1	85	100	56.6	50.4	53.5	6.2ns	100	100	75.6	63.4	69.5	12.2*	100	100	48.0	36.2	42.1	11.8*
วิธีที่ 2	90	100	60.6	48.8	54.7	11.8*	100	100	79.0	59.4	69.2	19.6*	100	100	42.8	38.4	40.6	4.4*
ค่าเฉลี่ย (สายพันธุ์)			58.6	49.6	54.1	9.0*			77.3	61.4	69.3	15.9*			45.4	37.3	41.4	8.1
ค่าความ แตกต่าง			4.0ns	1.6ns	1.2ns				3.4ns	4.0ns	0.3ns				5.2*	2.2ns	1.5	
CV(%)			11.1						5.8						6.9			

* แตกต่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คำนวณโดยใช้วิธี Least significant difference (LSD)

ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

3.2 ความสามารถในการอุดอุกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 เดือน พบร้าเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดอุกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 355.0 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (537.3 กรัม) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดอุกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 495.7 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (434.0 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบร้าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (355.0 กับ 495.7 กรัม) แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการอุดอุกให้ผลผลิตสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการให้ผลผลิตของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (537.3 กับ 434.0 กรัม) (ตารางที่ 5)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 เดือน พบร้าเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดอุกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 248.3 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (356.7 กรัม) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดอุกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 260 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (470.8 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์ ทั้งในวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (248.3 กับ 260.0 กรัม และ 356.7 กับ 470.8 กรัม ตามลำดับ) (ตารางที่ 5)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือน พบร้าเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดอุกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 600.8 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (542.7 กรัม) และเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดอุกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 557.5 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (516.8 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์ ทั้งในวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (600.8 กับ 557.5 กรัม และ 542.7 กับ 516.8 กรัม ตามลำดับ) (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ผลผลิตดอกเห็ดของเห็ด *Oudemansiella canarii* 2 สายพันธุ์ หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 12 และ 18 เดือนในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ (วิธีที่ 1) และ บนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน (วิธีที่ 2)

วิธีการเก็บรักษา	หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน				หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 12 เดือน				หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 18 เดือน			
	ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)				ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)				ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)			
	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง
วิธีที่ 1	355.0	495.7	425.3	140.7*	248.3	260.0	254.2	11.7ns	600.8	557.5	579.2	43.3ns
วิธีที่ 2	537.3	434.0	485.7	103.3ns	356.7	470.8	413.8	114.2ns	542.7	516.8	529.8	25.8ns
ค่าเฉลี่ย (สายพันธุ์)	446.2	464.8	455.5	18.6	302.5	365.4	334.0	62.9ns	571.8	537.2	554.5	34.6ns
ค่าความ แตกต่าง	182.3*	61.7ns	60.3		108.3ns	210.8*	159.6*		58.2ns	40.7ns	49.4ns	
CV(%)	20.3				28.0				17.7			

* แตกต่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คำนวณโดยใช้วิธี Least significant difference (LSD)

ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

จากผลการทดลองเก็บรักษาสันไยเห็ด *Oudemansiella canarii* สายพันธุ์ที่ 1 ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อและเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ ความมีชีวิตของสันไยหลังการเก็บมีค่าเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บที่นานขึ้น และจากสันไยเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 และ 12 เดือนใน 2 วิธีที่มีชีวิตเมื่อนำมาเลี้ยงบนอาหารวุ้นมีการเจริญต่ำกว่าสันไยก่อนเก็บรักษา ดังตารางที่ 1 (49.9 มม.) แต่เก็บที่ระยะเวลา 18 เดือนการเจริญต่ำกว่า สำหรับสายพันธุ์ที่ 2 สันไยเก็บรักษาใน 2 วิธีที่ทดสอบมีชีวิตทั้งหมดและจากสันไยเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 และ 18 เดือนนำมาเลี้ยงบนอาหารวุ้นมีการเจริญต่ำกว่าสันไยก่อนเก็บรักษา ดังตารางที่ 1 (54.0 มม.) แต่เก็บที่ระยะเวลา 12 เดือนการเจริญสูงกว่า เมื่อเทียบทดสอบความสามารถในการออกดอก สันไยเห็ดพัฒนาเป็นดอกได้โดยสายพันธุ์ที่ 1 สันไยเก็บรักษาใน 2 วิธีมีน้ำหนักผลผลิตน้อยกว่าก่อนเก็บรักษา ดังตารางที่ 1 (623 กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.) แต่สันไยสายพันธุ์ที่ 2 มีน้ำหนักผลผลิตมากกว่าก่อนเก็บรักษา ดังตารางที่ 1 (365 กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.) ยกเว้นสันไยเก็บรักษาในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเป็นระยะเวลา 12 เดือนมีน้ำหนักผลผลิตต่ำกว่าก่อนเก็บรักษา

4. ผลการเก็บรักษาสันไยเห็ดต่งฟน 2 สายพันธุ์ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ

4.1 ผลความมีชีวิตของสันไยและการเจริญของสันไยเห็ด

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบร้าความมีชีวิตของสันไยเห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อมีจำนวน 65% ขณะที่สันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบมีจำนวน 95 % ส่วนสันไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อมีจำนวน 95% และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน มีจำนวน 100% ดังตารางที่ 6 ส่วนการเจริญของสันไยพบว่า เห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เจริญมีสันผ่าศูนย์กลางโคลโน 67.4 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (69.6 มม.) ส่วนสันไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเจริญมีสันผ่าศูนย์กลางโคลโน 66.8 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (68.8 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของสันไยระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบร้าสันไยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของสันไยสายพันธุ์ 2 (67.4 กับ 66.8 มม.) แต่สันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของสันไยสายพันธุ์ 2 (69.6 กับ 68.8 มม.) (ตารางที่ 6)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบร้าความมีชีวิตของสันไยเห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 และ 2 ที่เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน มีจำนวน 100% ดังตารางที่ 6 ส่วนการเจริญของสันไยพบว่า เห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เจริญมีสันผ่าศูนย์กลางโคลโน 73.4 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (75.6 มม.) ส่วนสันไยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเจริญมีสันผ่าศูนย์กลางโคลโน 72.0 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับสันไยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (73.8 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของสันไยระหว่างสายพันธุ์ ทั้งที่วิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสันไยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าและแตกต่าง

ทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (73.4 กับ 72.0 มม. และ 75.6 กับ 73.8 มม. ตามลำดับ)
(ตารางที่ 6)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือน จากตัวอย่างทดสอบจำนวน 20 ตัวอย่าง พบร่วมกัน ความมีชีวิตของเส้นใยเห็ดต่งฟ่อนสายพันธุ์ 1 และ 2 ที่เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ความมีชีวิตของเส้นใยมีจำนวน 100% ดังตารางที่ 6 ส่วนการเจริญของเส้นใยพบว่า เห็ดต่งฟ่อนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เจริญมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 55.8 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (55.4 มม.) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเจริญมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 57.8 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (58.2 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของเส้นใยระหว่างสายพันธุ์ ทั้งที่วิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขื้องอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร่วมกันเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (55.8 กับ 55.4 มม. และ 57.8 กับ 58.2 มม. ตามลำดับ) (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ความมีชีวิต และ การเจริญของเส้นใยของเห็ดต่งfon 2 สายพันธุ์หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 12 และ 18 เดือน ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ (วิธีที่ 1) และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน (วิธีที่ 2) หลังบ่มเข็อนาน 8 วัน

วิธีการ เก็บรักษา	หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน						หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 12 เดือน						หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 18 เดือน					
	ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)				ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)				ความมีชีวิต ของเชื้อพันธุ์เห็ด (%)		การเจริญ ของเส้นใย (Ø มม.)			
	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	สาย พันธุ์ 1	สาย พันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	แตกต่าง
วิธีที่ 1	65	95	67.4	66.8	67.1	0.6ns	100	100	73.4	72.0	72.7	1.4ns	100	100	55.8	57.8	56.8	2.0ns
วิธีที่ 2	95	100	69.6	68.8	69.2	0.8ns	100	100	75.6	73.8	74.7	1.8ns	100	100	55.4	58.2	56.8	2.8ns
ค่าเฉลี่ย (สายพันธุ์)			68.5	67.8	68.2	0.7ns			74.5	72.9	73.7	1.6ns			55.6	58.0	56.8	2.4*
ค่าความ แตกต่าง			2.2ns	2.0ns	2.1*				2.2ns	1.8ns	2.0ns				0.4ns	0.4ns	0.0ns	
CV(%)			2.5						6.0						3.6			

* แตกต่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คำนวณโดยใช้วิธี Least significant difference (LSD)

ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

4.2 ความสามารถในการอุดตอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 เดือน พบว่าเห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 424.2 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (253.3 กรัม) และเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 822.7 กรัม สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (819.2 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์ ทั้งในวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (424.2 กับ 822.7 กรัม และ 253.3 กับ 819.2 กรัม ตามลำดับ) (ตารางที่ 7)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 เดือน พบว่าเห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 24.2 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (151.7 กรัม) และเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 809.2 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (846.3 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์ ทั้งในวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (24.2 กับ 809.2 กรัม และ 151.7 กับ 846.3 กรัม ตามลำดับ) (ตารางที่ 7)

หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือน พบว่าเห็ดต่งฟนสายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 287.5 กรัม สูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (81.7 กรัม) และเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 980.0 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเปรียบเทียบ (1054.2 กรัม) การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์ ทั้งในวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบว่าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (287.5 กับ 980.0 กรัม และ 81.7 กับ 1054.2 กรัม ตามลำดับ) (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 ผลผลิตออกเห็ดของเห็ดตั่งฟอน 2 สายพันธุ์ หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 12 และ 18 เดือนในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ (วิธีที่ 1) และ บนอาหารวุ้นและถ่ายเชื้อลองอาหารใหม่ทุก 2 เดือน (วิธีที่ 2)

วิธีการเก็บรักษา	หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน				หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 12 เดือน				หลังการเก็บรักษาเป็นเวลา 18 เดือน			
	ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)				ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)				ค่าเฉลี่ยน้ำหนักดอก (กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)			
	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง	สายพันธุ์ 1	สายพันธุ์ 2	ค่าเฉลี่ย (วิธีการ เก็บ)	ค่าความ แตกต่าง
วิธีที่ 1	424.2	822.7	623.4	398.5*	24.2	809.2	416.7	785.0*	287.5	980.0	633.8	692.5*
วิธีที่ 2	253.3	819.2	536.3	565.8*	151.7	846.3	499.0	694.7*	81.7	1054.2	567.9	972.5*
ค่าเฉลี่ย (สายพันธุ์)	338.8	820.9	579.8	482.1*	87.9	827.8	457.8	739.9*	184.6	1017.1	600.8	832.5
ค่าความ แตกต่าง	170.8ns	3.5ns	87.2ns		127.5*	37.2ns	82.3*		205.8**	74.2ns	65.8	
CV(%)	40.5				20.0				19.5			

* แตกต่างที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คำนวณโดยใช้วิธี Least significant difference (LSD)

ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

จากการทดลองเก็บรักษาสั้นโดยเหตุต่างๆ 2 สายพันธุ์ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อและเก็บบนอาหารวันและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเบรียบเทียบ ความมีชีวิตของสั้นโดยหลังการเก็บ มีค่าเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บที่นานขึ้น และจากสั้นโดยเก็บรักษาใน 2 วิธีที่มีชีวิตเมื่อนำมาเลี้ยงบนอาหารวันมีการเจริญดีกว่าสั้นโดยก่อนเก็บรักษาทั้งสายพันธุ์ที่ 1 และ 2 ดังตารางที่ 1 (62.9 มม. และ 56.3 มม.) ยกเว้นสายพันธุ์ที่ 1 เก็บที่ระยะเวลา 18 เดือนการเจริญต่างกว่า เมื่อเพาะทดสอบความสามารถในการอุดออด สั้นโดยเหตุพัฒนาเป็นดอกได้โดยสายพันธุ์ที่ 1 สั้นโดยเก็บรักษาใน 2 วิธีมีน้ำหนักผลผลิตมากกว่าก่อนเก็บรักษา ดังตารางที่ 1 (115 กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.) ยกเว้นสั้นโดยเก็บรักษาในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเป็นระยะเวลา 12 เดือน และเก็บบนอาหารวันและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือนที่ระยะเวลา 18 เดือน มีน้ำหนักผลผลิตต่างกว่าก่อนเก็บรักษา ส่วนสั้นโดยสายพันธุ์ที่ 2 มีน้ำหนักผลผลิตมากกว่าก่อนเก็บรักษา ดังตารางที่ 1 (738 กรัม/วัสดุเพาะ 4 กก.)

การเก็บรักษาสั้นโดยเหตุทั้งสามชนิดในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ และ เก็บบนอาหารวันและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน ซึ่งเป็นวิธีเบรียบเทียบ จากผลการทดลองสั้นโดยเหตุยังคงมีชีวิตอยู่หลังการเก็บเป็นเวลา 18 เดือน ความมีชีวิตของสั้นโดยหลังการเก็บมีค่าเพิ่มขึ้นหรือลดลง แต่ไม่สัมพันธ์กับระยะเวลาการเก็บที่นานขึ้น สอดคล้องกับ สุวัลักษณ์ และคณะ, 2545. ที่ศึกษาการเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เห็ดกระด้างและรายงานว่าวิธีเก็บและระยะเวลาการเก็บไม่มีผลต่อความมีชีวิตของสั้นโดยเชื้อพันธุ์ และสั้นโดยเก็บรักษาที่มีชีวิตเมื่อนำมาเลี้ยงบนอาหารวันเจริญดีกว่าหรือใกล้เคียงกับสั้นโดยก่อนเก็บรักษา รวมทั้งเมื่อนำไปเพาะทดสอบความสามารถในการอุดออด สั้นโดยเหตุพัฒนาเป็นดอกได้เช่นเดียวกับสั้นโดยก่อนเก็บรักษา แต่น้ำหนักผลผลิตแตกต่างกันในแต่ระยะเวลาการเก็บรักษา เนื่องจากการเพาะทดสอบความสามารถในการอุดออดของเชื้อพันธุ์ที่เก็บรักษาทั้งระยะบ่มสั้นโดยและเปิดดอก ทำในโรงเรือนสภาพธรรมชาติ (ไม่ควบคุมอุณหภูมิ) ในบางช่วงของการทดสอบสภาพอากาศและฤดูกาลไม่เหมาะสม เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สั้นโดยอ่อนแองในระยะบ่มสั้นโดยและมีผลกระทบต่อการอุดออด

ผลการทดลองซึ่งให้เห็นว่าการเก็บรักษาสั้นโดยเหตุในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ สั้นโดยเหตุยังคงมีชีวิตเจริญได้บนอาหารวันและสามารถอุดออดให้ผลผลิตได้ เช่นเดียวกับการเก็บรักษาบนอาหารวันและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน แต่การเก็บรักษาสั้นโดยเหตุในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ ช่วยยืดระยะเวลาในการถ่ายเชื้อและอายุในการเก็บ ยังเป็นการลดปัญหาการเสียเวลา แรงงาน อาหารเสียหายที่ต้องใช้ และการกลายพันธุ์ของเชื้ออันเนื่องมาจากการถ่ายเชื้อบ่อยครั้งได้ ซึ่งวิธีการเหล่านี้ได้มีรายงานการใช้เก็บสั้นโดยเชื้อพันธุ์เห็ดได้หลายชนิด (ยงยุทธ์ และคณะ, 2525, อัจฉรา และ ประไพศรี, 2543, Ito และ Yokoyama, 1983, Ohmasa และคณะ, 1992)

9. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ :

การเก็บรักษาสั้นโดยเหตุตีนแรด เห็ด *Oudemansiella canarii* และ เห็ดต่างๆ ชนิดละ 2 สายพันธุ์ ในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เปรียบเทียบกับการเก็บบนอาหารวันและถ่ายเข้าทุก 2 เดือน ไว้ที่อุณหภูมิห้องเย็น ($25 \pm 2^\circ\text{C}$) ตรวจสอบความมีชีวิตของสั้นโดย การเจริญของสั้นโดยรวมทั้งความสามารถในการอุดออดให้ผลผลิตของสั้นโดยหลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6, 12 และ 18 เดือนพบว่า วิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อเก็บรักษาสั้นโดยเหตุได้ 18 เดือนเช่นเดียวกับวิธีเบรียบเทียบ

1. เห็ดตีนแรดเก็บในน้ำกลันปลดเชื้อ ความมีชีวิตของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 85 100 และ 45 % และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 80 100 และ 75% ใกล้เคียงกับเส้นใยเก็บในวิธีเปรียบเทียบซึ่งสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 95 100 และ 75% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 95 100 และ 100 % หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคโลนี 57.4 และ 60.8 มม. ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (65.0 และ 63.4 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน แต่ที่ 18 เดือนมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคโลนี 45.2 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (41.8 มม.) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคโลนี 60.4 และ 61.6 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (63.2 และ 63.4 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน แต่ที่ 18 เดือนมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคโลนี 47.6 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (45.6 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของเส้นใยระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลันปลดเชื้อพบว่าเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (57.4 กับ 60.4 มม. 60.8 กับ 61.6 มม. และ 45.2 กับ 47.6 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขือลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการเจริญไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (65.0 กับ 63.2 มม. 63.4 กับ 63.4 มม. และ 41.8 กับ 45.6 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ สำหรับความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลันปลดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 353.3 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (377.5 กรัม) ให้ผลผลิตน้ำหนัก 207.5 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (370.0 กรัม) และให้ผลผลิตน้ำหนัก 554.2 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (550.0 กรัม) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลันปลดเชื้อออกดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 457.5 กรัมสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (143.3 กรัม) ให้ผลผลิตน้ำหนัก 150.8 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (79.2 กรัม) และให้ผลผลิตน้ำหนัก 354.2 กรัมต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (420.8 กรัม) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบบนน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลันปลดเชื้อ พบร้าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (353.3 กับ 457.5 กรัม) และสูงกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (207.5 กับ 150.8 กรัม) หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 และ 12 เดือนตามลำดับ แต่หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือนสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตสูงกว่าแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (554.2 กับ 354.2 กรัม) แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเขือลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการออกดอกให้ผลผลิตสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการให้ผลผลิตของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (377.5 กับ 143.3 กรัม 370.0 กับ 79.2 กรัม และ 550.0 กับ 420.8 กรัม) หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ

2. เห็ด *Oudemansiella canarii* เก็บในน้ำกลันปลดเชื้อ ความมีชีวิตของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 85 100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 100 100 และ 100% ใกล้เคียงกับเส้นใยเก็บในวิธีเปรียบเทียบซึ่งสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 90 100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 100 100 และ 100 % หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 1 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคโลนี 56.6 และ 75.6 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (60.6 และ 79.0 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน แต่ที่ 18 เดือนมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคโลนี 48.0 มม. สูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (42.8 มม.) ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 มีเส้นผ่าศูนย์กลาง

โคลนี 50.4 และ 63.4 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นไข่เก็บวิธีเปรียบเทียบ (48.8 และ 59.4 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน แต่ที่ 18 เดือนมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 36.2 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (38.4 มม.) การเปรียบเทียบการเจริญของเส้นไข่ระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อพบว่าเส้นไข่สายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นไข่สายพันธุ์ 2 (56.6 กับ 50.4 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 เดือน และมีการเจริญสูงกว่าแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นไข่สายพันธุ์ 2 (75.6 กับ 63.4 มม. และ 48.0 กับ 36.2 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 12 และ 18 เดือนตามลำดับ แต่เส้นไข่เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าแตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นไข่สายพันธุ์ 2 (60.6 กับ 48.8 มม. 79.0 กับ 59.4 มม. และ 42.8 กับ 38.4 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ สำหรับความสามารถในการอุดตอกให้ผลผลิตของเส้นไข่เห็ด สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 355.0 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นไข่เก็บวิธีเปรียบเทียบ (537.3 กรัม) ให้ผลผลิตน้ำหนัก 248.3 กรัม ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (356.7 กรัม) และให้ผลผลิตน้ำหนัก 600.8 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (542.7 กรัม) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ ส่วนเส้นไข่สายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้ออุดตอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 495.7 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นไข่เก็บวิธีเปรียบเทียบ (434.0 กรัม) ให้ผลผลิตน้ำหนัก 260.0 กรัม ต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับเส้นไข่เก็บวิธีเปรียบเทียบ (470.8 กรัม) และให้ผลผลิตน้ำหนัก 557.5 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นไข่เก็บวิธีเปรียบเทียบ (516.8 กรัม) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิตระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบร้าสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (355.0 กับ 495.7 กรัม) และ ต่ำกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (248.3 กับ 260.0 กรัม) หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 และ 12 เดือนตามลำดับ แต่หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 เดือนสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (600.8 กับ 557.5 กรัม) แต่เส้นไข่เก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร้าสายพันธุ์ 1 มีการอุดตอกให้ผลผลิตสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการให้ผลผลิตของเส้นไข่สายพันธุ์ 2 (537.3 กับ 434.0 กรัม และ 542.7 กับ 516.8 กรัม) หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 และ 18 เดือนตามลำดับ แต่สายพันธุ์ 1 มีการอุดตอกให้ผลผลิตต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการให้ผลผลิตของเส้นไข่สายพันธุ์ 2 (356.7 กับ 470.8 กรัม) หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 เดือน

3. เห็ดต่งฟ่อนเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ ความมีชีวิตของเส้นไข่สายพันธุ์ 1 มีจำนวน 65 100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 95 100 และ 100% ใกล้เคียงกับเส้นไข่เก็บในวิธีเปรียบเทียบ ซึ่งสายพันธุ์ 1 มีจำนวน 95 100 และ 100% และ สายพันธุ์ 2 มีจำนวน 100 100 และ 100 % หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเจริญของเส้นไข่สายพันธุ์ 1 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 67.4 และ 73.4 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (69.6 และ 75.6 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือน แต่ที่ 18 เดือนมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 55.8 มม. สูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (55.4 มม.) ส่วนเส้นไข่สายพันธุ์ 2 มีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนี 66.8 72.0 และ 57.8 มม. ต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นไข่เก็บวิธีเปรียบเทียบ (68.8 73.8 และ 58.2 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับการเปรียบเทียบการเจริญของเส้นไข่ระหว่างสายพันธุ์ โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อพบว่าเส้นไข่สายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นไข่สายพันธุ์ 2 (67.4 กับ 66.8 มม. และ 73.4 กับ 72.0 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ

12 เดือนตามลำดับ และมีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (55.8 กับ 57.8 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 18 เดือน แต่เส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ ทุก 2 เดือน พบร่วมสายพันธุ์ 1 มีการเจริญสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (69.6 กับ 68.8 มม. และ 75.6 กับ 73.8 มม.) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 และ 12 เดือนตามลำดับ และมีการเจริญต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับการเจริญของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (55.4 กับ 58.2 มม.) หลัง เก็บรักษาที่ระยะเวลา 18 เดือน สำหรับความสามารถในการออกดอกให้ผลผลิตของเส้นใยเห็ด สายพันธุ์ 1 เก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อออดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 424.2 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บ วิธีเปรียบเทียบ (253.3 กรัม) ให้ผลผลิตน้ำหนัก 24.2 กรัมต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (151.7 กรัม) และให้ผลผลิตน้ำหนัก 287.5 กรัมสูงกว่าและแตกต่างทางสถิติกับวิธีเปรียบเทียบ (81.7 กรัม) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ ส่วนเส้นใยสายพันธุ์ 2 เก็บในน้ำกลั่น ปลอดเชื้อออดอกได้ให้ผลผลิตน้ำหนัก 822.7 กรัมสูงกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (819.2 กรัม) ให้ผลผลิตน้ำหนัก 809.2 กรัมต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (846.3 กรัม) และให้ผลผลิตน้ำหนัก 980.0 กรัมต่ำกว่าไม่แตกต่างทางสถิติกับเส้นใยเก็บวิธีเปรียบเทียบ (1054.2 กรัม) หลังเก็บรักษาที่ระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ การเปรียบเทียบน้ำหนักผลผลิต ระหว่างสายพันธุ์โดยวิธีเก็บในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ พบร่วมสายพันธุ์ 1 ให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติ กับผลผลิตสายพันธุ์ 2 (424.2 กับ 822.7 กรัม 24.2 กับ 809.2 กรัม และ 287.5 กับ 980.0 กรัม) หลัง เก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ และเส้นใยเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลง อาหารใหม่ทุก 2 เดือน พบร่วมสายพันธุ์ 1 มีการออกดอกให้ผลผลิตต่ำกว่าและแตกต่างทางสถิติกับการ ให้ผลผลิตของเส้นใยสายพันธุ์ 2 (253.3 กับ 819.2 กรัม 151.7 กับ 846.3 กรัม และ 81.7 กับ 1054.2 กรัม) หลังเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 6 12 และ 18 เดือนตามลำดับ

4. การเก็บรักษาเส้นใยเห็ดในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ เส้นใยเห็ดยังคงมีชีวิต เจริญได้บนอาหาร วุ้นและสามารถออกดอกให้ผลผลิตได้เช่นเดียวกับการเก็บรักษาบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน วิธีเก็บรักษาเส้นใยเห็ดในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ สามารถใช้เป็นทางเลือกเพื่อเก็บรักษาเชื้อพันธุ์เห็ด ตีนแรด เห็ด *Oudemansiella canarii* และ เห็ดต่งfon ได้ 18 เดือน อย่างมีประสิทธิภาพเช่นเดียวกับ การเก็บบนอาหารวุ้นและถ่ายเข้าลงอาหารใหม่ทุก 2 เดือน นักวิจัยและผู้เพาะเห็ดนำไปใช้เพื่อช่วยยืด ระยะเวลาในการถ่ายเขื้อและอายุในการเก็บรักษา เป็นการลดปัญหาการเสียเวลา แรงงาน อาหารเสียหาย เชื้อที่ต้องใช้ และการกลยุทธ์ของเชื้อ้อนเนื่องมาจากการถ่ายเขื้อบ่อยครั้งได้

10. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ :

ได้เทคนิคที่นำไปใช้ในการเก็บรักษาเชื้อเห็ดทั้ง 3 ชนิดในน้ำกลั่นปลอดเชื้อได้อย่างน้อย 18 เดือน โดยกรมวิชาการเกษตรนำไปเผยแพร่และถ่ายทอดให้แก่เกษตรกรและผู้สนใจใช้เก็บรักษาเชื้อเห็ดทั้ง 3 ชนิดในน้ำกลั่นปลอดเชื้อ

11. คำขอบคุณ (ถ้ามี) :

ผู้วิจัยขอขอบคุณ คุณพุฒนา รุ่งระวี ผู้อำนวยการกลุ่มวิจัย ข้าราชการและพนักงานราชการ กลุ่ม วิจัยและวิเคราะห์ทางสถิติงานวิจัยเกษตร กองแผนงานและวิชาการ ที่ให้คำปรึกษาและวิเคราะห์สถิติ

12. เอกสารอ้างอิง :

- ประไพศรี พิทักษ์ไพรวัน. 2541. เห็ดนิรนาม (อีกครั้ง). ข่าวสารเพื่อผู้เพาะเห็ด. ปีที่ 3 (1) :11-12.
- พจนา ตระกูลสุขรัตน์ ปิยรัตน์ ธรรมกิจวัฒน์ และอัจฉรา พยัพพานนท์. 2553. ทดสอบสายพันธุ์เห็ด *Oudemansiella* spp. ที่มีประสิทธิภาพในการผลิตสารยับยั้งจุลินทรีย์เชื้อสาเหตุโรคพืช.
สืบค้นจาก: http://it.doa.go.th/refs/files/1744_2553.pdf (พฤษภาคม 2555)
- ยงยุทธ์ สายฟ้า สัญชัย ตันตยากรณ์ สุธีรา โสกิตกุล และ โอลกาส มิตร์มานะ. 2525. การทดลองกึ่งเชือเห็ดฟางระยะยาวภายใต้น้ำมันแร่ที่อุณหภูมิต่างๆ กัน. หน้า 1-7. ใน : รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2525. สาขาวิทยาไมโค กองโรคพืชและจุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร.
- สุวลักษณ์ ชัยจูโซติ และ ประไพศรี พิทักษ์ไพรวัน. 2543. การเก็บรักษาเชือพันธุ์เห็ดสกุลนางรมและเห็ดหูหนู. สืบค้นจาก :- <http://lib.doa.go.th/multim/BB00258.pdf> (พฤษภาคม 2555)
- สุวลักษณ์ ชัยจูโซติ พิมพ์กานต์ อร่ามพงษ์พันธ์ และ สมพงษ์ อังขาวรัมย์. 2545. ผลของวิธีการเก็บรักษาเชือพันธุ์ต่อการเจริญและผลผลิตเห็ดกระด้าง. สืบค้นจาก :-
<http://lib.doa.go.th/multim/BB00258.pdf> (พฤษภาคม 2555)
- สุวลักษณ์ ชัยจูโซติ และ อัจฉรา พยัพพานนท์. 2553. การประเมินสายพันธุ์เห็ดต่งฝนเพื่อการใช้ประโยชน์. หน้า 361-370. ใน : รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2553. สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ กรมวิชาการเกษตร.
- อัจฉรา พยัพพานนท์ และประไพศรี พิทักษ์ไพรวัน 2543. การมีชีวิตของเชือเห็ดฟางในน้ำกลิ่น หน้า 37
ใน : บทคัดย่อและสรุปผลการดำเนินงาน การประชุมวิชาการกองโรคพืชและจุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตรครั้งที่ 23. ในวันที่ 8-10 มีนาคม 2543 ณ. โรงแรมคงบีช อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี
- อัจฉรา พยัพพานนท์ และ นันทินี ศรีจุ่มปา. 2551. รวบรวมคัดเลือกพันธุ์เห็ดตีนแ雷ดจากแหล่งต่างๆ เพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้า. หน้า 513-520. ใน : การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 29 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 2551 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพมหานคร.
- อัจฉรา พยัพพานนท์ และ จิรเวท เจตన์ จันทร์. 2552 (ก). ทดสอบสายพันธุ์เห็ดตีนแ雷ดที่ผลิตสารโพลีแซคคาไรด์ที่เป็นประโยชน์. หน้า 337-344. ใน : รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2551-2552.
สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ กรมวิชาการเกษตร.
- อัจฉรา พยัพพานนท์ ปิยะรัตน์ ธรรมกิจวัฒน์ นันทินี ศรีจุ่มปา และ สุทธิพันธุ์ แก้วสมพงษ์. 2552 (ข).
ทดสอบสายพันธุ์เห็ดตีนแ雷ดเพื่อใช้เป็นพันธุ์ทางการค้า. หน้า 321-336. ใน : รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2551-2552. สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ กรมวิชาการเกษตร.
- อัจฉรา พยัพพานนท์ พจนา ตระกูลสุขรัตน์ และอุทัยวรรณ แสงวนิช. 2553. รวบรวมและคัดเลือกพันธุ์เห็ด *Oudemansiella* spp. จาก แหล่งต่าง ๆ เพื่อเป็นพันธุ์ทางการค้า. หน้า 5-13
ใน : เห็ดไทย 2555
สมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ. หน้า 72-76.
- Ito, T. and T. Yokoyama. 1983. Preservation of basidiomycete cultures by freezing.
IFO Res. Comm. 11: 60-70.
- Joseph, C. Kish. 1997. A Better Method for Long-term Storage of Mushroom Cultures.
Mushroom the Journal of Wild Mushroom16 (1) : 30-37.

- Ohmasa, M.; Y. Abe ; K. Babasaki ; M. Hiraide and K. Okabe. 1992. Preservation of cultures of mushrooms by freezing. Trans. Mycol. Soc. Japan 33 : 467-479.
- Smith, D. and Onions AHS. 1994. The preservation and maintenance of living fungi, 2nd ed. IMI Technical Handbook 2. CAB International, Wallingford, Oxon, United Kingdom. 122 p.
- Ying-jei Pan, Zhang Ying-Jang, Wang Lei and Zhang Zhou. 1992. Preservation of Mushroom Germplasm in China. p.53. In Theme Biodiversity and the Role of Culture Collections ICCC-VIII, Oct. 12-16 ,1992, Beijing , China.
<http://www.agri.kps.ku.ac.th/agron/file/231-cereal.pdf>
<http://www.kanchanapisek.or.th/kp6/New>
http://www2.swu.ac.th/royal/book2/b2c3t2_2_2.html (วันที่ 19 พค. 55)
<http://th.wikipedia.org/wiki/ป่าไม้> (วันที่ 19 พค. 55)