

การคัดเลือกสายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง
Selection of clone the red tamarinds (*Tamarindus indica* L.)

ดร.ณี สมณะ^{1/} จรัญ ดิษฐ์ไชยวงศ์^{1/} ณรงค์ แดงเปี่ยม^{1/} เบญจวรรณ สุรพล^{1/}

บทคัดย่อ

ปี ๒๕๕๗-๒๕๕๘ ทำการคัดเลือกสายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง โดยวิธีการขยายพันธุ์โดยการเสียบยอดและนำปลูก ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร พื้นที่จำนวน ๑ ไร่ ได้ทั้งสิ้น ๑๖ สายต้น จากแหล่งปลูก ๔ จังหวัด ได้แก่ พิจิตร เพชรบูรณ์ สมุทรสาครและปราจีนบุรี จากการวิเคราะห์ปริมาณสารสำคัญในฝักมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงในแต่ละแหล่งปลูก พบว่า มะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงจากแหล่งปลูกจากอำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร ให้ปริมาณวิตามินซีสูงที่สุด คือ ๒.๔๙ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักเนื้อมะขาม ๑๐๐ กรัม สูงกว่าพันธุ์มะขามเปรี้ยวทั่วไปร้อยละ ๔.๙ และแหล่งปลูกจากอำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร พบว่า ให้ปริมาณแอนโพรไซดานินสูงที่สุด คือ ๔๓๓.๓๖ มิลลิกรัมต่อน้ำหนัก ๑ กิโลกรัม ซึ่งสูงกว่าพันธุ์มะขามเปรี้ยวทั่วไป ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ สำหรับลักษณะทางสรีรวิทยาของต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง เมื่ออายุ ๘ เดือนหลังปลูก พบว่า สายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาทั้งการเปลี่ยนสีของยอดเป็นสีแดง เกิดการอุดตัน และติดฝัก ก่อนสายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงต้นอื่นๆ คือ สายต้น PC๔๘๑๑

Abstract

In years ๒๐๑๔-๒๐๑๕, the red tamarinds (*Tamarindus indica* L.) of ๑๖ clones were selected from Pichit, Petchabun, Samut Sakorn and Prachin Buri province. They were top-working propagation and brought to cultivated on ๑ rai field at Pichit Agricultural Research and Development Center, Pichit province. The phytochemical analysis showed that red tamarinds from Muang district, Pichit province have been the highest vitamin C content (๒.๔๙ mg/๑๐๐ g fresh weight) than other clones (๔.๙%). The red tamarinds from Sam Ngam district, Pichit province have been the highest anthocyanin content (๔๓๓.๓๖ mg/๑ kg) than other clones (๑๐๐%). Physiological changes are early red shoot, flowering and fruit set than other clones, e.g. PC๔๘๑๑ clone.

^{1/} ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร

คำนำ

มະນາມເປັນພື້ນຖານທີ່ມີຄວາມສຳຄັນທາງເສດຖະກິຈທີ່ສາມາດສ່ວນເຫັນສິນຄ້າສ່ວນອອກ ທ່ານໄດ້ໃຫ້ກັບ
ປະເທດໄທປະລາຍລ້ານບາທ ໃນປີ 二零零一 ພບວ່າພື້ນທີ່ປຸລູກມະນາມມີຢູ່ປະມານ ແລ້ວ, ແລ້ວ ໄກສ (ກຣມສ່ວນເສດຖະກິຈ
ການເກະຕົກ, 二零零一) ໂດຍພື້ນທີ່ສ່ວນໃຫຍ່ຈະເປັນການປຸລູກມະນາມຫວານ ສ່ວນມະນາມເປົ້າຢັ້ງນີ້ກີ່ການປຸລູກເປັນການຄ້າ
ຄ່ອນຂ້າງນ້ອຍ ແຕ່ການບຣົງໂຄກາຍໃນປະເທດຮວມທັງມູນຄ່າການສ່ວນອອກມີແນວໂນມທີ່ເພີ່ມສູງໜີ້ ຈຶ່ງພບວ່າປະມານການ
ສ່ວນອອກມະນາມເປົກປີ 二零零一 ມີຈຳນວນ 三,一七〇 ຕັ້ນມູນຄ່າການສ່ວນອອກ ໭.一.〇 ລ້ານບາທຊົ່ງເພີ່ມຈາກປີ 二零零三 ທີ່ມີ
ປະມານການສ່ວນອອກ 二,〇一 ຕັ້ນມູນຄ່າ ການສ່ວນອອກ 一.〇 ລ້ານບາທ (ສໍານັກງານເສດຖະກິຈການເກະຕົກ, 二零零一)
ປັຈງບັນມະນາມເປົ້າຢັ້ງນີ້ກີ່ການກລາຍພັນຮຸຕາມຮຽນຊາດຕິກະຈາຍອູ່ທີ່ທຸກໆມີການຂອງປະເທດໄທ ແຕ່ໄມ່ທ່ານທີ່ມາຈາກ
ເປັນການກລາຍຈາກແລ້ດຮຽນຊາດຕິຫີ່ກີ່ການຜສມເກສຣ ໂດຍມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າໃຫຍ່ເມື່ອຝັກອ່ອນຈະມີເນື້ອສີເຂົ້າແລະເວລາ
ຝັກແກ່ຈະມີເນື້ອສີນໍ້າຕາລອ່ອນຫີ່ກີ່ການສີນໍ້າຕາລເຂັ້ມແຂວ້າແຕ່ລັກໝະພັນຮຸກຮອມຂອງສາຍຕັ້ນນັ້ນ ແຕ່ຈາກການກລາຍພັນຮຸຕາມ
ຮຽນຊາດຕິຂອງມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າໄປພບວ່າມີການກລາຍພັນຮຸໃນລັກໝະພັນຮຸແດງ ຈຶ່ງລັກໝະພັນຮຸເສີ່ງ
ລັກໝະພັນຮຸ ເພີ່ມອມມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າໄປທຸກປະກາດ ຈະແຕກຕ່າງເພີ່ມພະນັກງານໃນໜີ້ທີ່ຢັ້ງເປັນຝັກດີບ ຈະໃຫ້ເນື້ອດ້ານໃນສີ
ແດງອມໝາພູ ຈົນກະທີ່ກີ່ການແກ່ ເນື້ອໃນຝັກຈະມີລັກໝະພັນຮຸແສກ່ມີອຸນນະເປົ້າຢ່າວ່າໄປ ຝັກຈະມີໝາດໃຫຍ່ເທົ່ານີ້ທີ່
ຂອງຝັກຈະມີຕົວດັ່ງນີ້ ຕາມປົກຕິເຝັກຈະສຸດໃນໜີ້ທີ່ຢັ້ງເຖິງຫາວັນ ການໃຊ້ປະໂຍືໜົນ ໝັກອ່ອນເນື້ອສີແດງ ໃຊ້ປຸງວາຫາວັນໄດ້ອ່ອຍ
ອີກທີ່ຢັ້ງນີ້ໄປຕາງແທ້ ບດໃຫ້ເປັນຜົນຫານຮັບປະທານໄດ້ ສ່ວນໃບອ່ອນ ດອກ ຮສເປົ້າຢ່າວ່າ ໄສຕ້ມຢໍາ ຕົ້ມໂຄລັງ ຝັກແກ່ ໃຊ້
ທີ່ມີການເປົກແກ່ ເນື້ອຈົນກະທີ່ມີລັກໝະພັນຮຸແສກ່ມີອຸນນະເປົ້າຢ່າວ່າໄປ ຝັກຈະມີໝາດໃຫຍ່ເທົ່ານີ້ທີ່
ຈັງຫວັດພິຈິຕ ແຕ່ຂໍ້ອມູນເກີ່ຍກັບມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າເນື້ອສີແດງ ເປັນມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າທີ່ມີການກລາຍພັນຮຸໂດຍມີຄື່ນກຳນົດໃນ
ຈັງຫວັດພິຈິຕ ແຕ່ຂໍ້ອມູນເກີ່ຍກັບມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າເນື້ອສີແດງ ສີແດງຢັ້ງໄມ່ມີການຕຶກໝາຂໍ້ອມູນເກີ່ຍກັບ ລັກໝະພັນຮຸທາງພຸກໝາສຕົຮ
ລັກໝະພັນຮຸ ແຕ່ຈຳພັນຮຸການໃຫ້ຜົລິຕິ ຄຸນສົມບັດຕິພິເສີ່ງຂອງພັນຮຸທີ່ມີລັກໝະພັນຮຸໂດດເດັ່ນກວ່າມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າໄປ ຮວມທີ່
ວິເຄຣະທີ່ສາມາດສ່ວນປະກອບຂອງມະນາມເປົ້າຢ່າວ່າເນື້ອສີແດງ

ผักผลไม้ที่มีสีแดงสวยงาม รสชาติอร่อย เป็นสิ่งที่ธรรมชาติสร้างขึ้นพร้อมกับประโยชน์หลากหลายต่อสุขภาพ ซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยสารสำคัญที่ชื่อว่า ไลโคพีน (Lycopene) ซึ่งเป็นเม็ดสีแคโรทีโนยดที่ให้สีแดงแก่พืชผักต่างๆ และสารแอนโโทไซyanin (Anthocyanin) ซึ่งเป็นเม็ดสีที่สามารถเปลี่ยนสีเป็นน้ำเงินหรือม่วงในเมื่อออยู่ ในสภาวะแวดล้อมของอุณหภูมิ หรือความเป็นกรดด่าง ที่แตกต่างกันสารแอนโโทไซyaninนี้จะเด่นมากในกลุ่มพืชผักสีม่วงและน้ำเงิน (นิศารัตน์, ม.ป.ป.)

ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีความจำเป็นในการวิจัยและพัฒนาในการศึกษาและรวบรวมลักษณะประจำพันธุ์ของมะขามเบรี้ยวน้ำอ่อนสีแดงเพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการพัฒนาการใช้ประโยชน์ของมะขามเบรี้ยวน้ำอ่อนสีแดงในด้านต่างๆ เช่น เป็นพันธุ์ผลิตเพื่อบริโภคเนื้อเพื่อใช้ประโยชน์ในด้าน อาหาร ยาหรือเครื่องสำอางบำรุงผิวได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการส่งเสริมหรือแนะนำเป็นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับปลูกเป็นการค้าต่อไปรวมทั้งเป็นการอนุรักษ์พันธุกรรมไว้ใช้ในการปรับปรุงพันธุ์ต่อไปในอนาคต

วิธีดำเนินการ

อปกรณ์

๑. ต้นพันธุ์ต้นมะขามเบรี้ยวน้ำสีแดง
 ๒. ปุ๋ยคอก และปุ๋ยเคมี เช่น สูตร ๑๕-๑๕-๑๕ และ ๔๖-๐-๐
 ๓. สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช เช่น คอปเปอร์ออกไซด์ แมทานาลิกอิด คาร์บอนัฟนและอบาเม่ก็ติน

บริการ

ปี ๒๕๕๗ ดำเนินการสำรวจและรวบรวมพันธุ์สายต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงจากแหล่งปลูกต่างๆ และทำการศึกษาลักษณะประจำพันธุ์เบื้องต้น ลักษณะทางสัณฐานวิทยา ได้แก่ ลักษณะทรงต้น ในฝัก สีของเนื้อ ลักษณะของฝักและทำการรวมมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงในแต่ละแหล่งที่พบ น้ำยอดพันธุ์นำมายายพันธุ์โดยการเสียบยอด เพื่อจะนำมาปลูกในแปลงรวมเพื่อทำการคัดเลือกลักษณะประจำพันธุ์ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะประจำพันธุ์ ลักษณะทางสัณฐานวิทยา ได้แก่ ลักษณะทรงต้น ในผลลักษณะฝัก สีเนื้อ ปริมาณเนื้อ วิเคราะห์ตัวอย่างดิน รวมทั้งวิเคราะห์สารสำคัญในเนื้อมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดง เป็นต้น

สำหรับการวิเคราะห์หาปริมาณสารสำคัญ การทดสอบวิตามินซีใช้วิธีทดสอบอ้างอิงของ Compendium of method for food analysis (๒๐๐๓) ๒๒-๑๑๒ to ๒-๑๑๔ และการทดสอบปริมาณแอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) ใช้วิธีทดสอบอ้างอิงของ In house method base on AOAC Official method ๒๐๐๕.๒

ปี ๒๕๕๘ ปลูกมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงในแหล่งแหล่งที่ในแปลงรวม โดยไม่มีการวางแผนการทดลองเพื่อทำการคัดเลือกลักษณะพันธุ์ ในพื้นที่ ๑ ไร่ โดยใช้ระยะปลูก ๖๙๖ เมตร ปลูกจำนวน ๓ ต้น/ชนิดพันธุ์ แหล่งที่มา ปฏิบัติคุณลักษณะสายต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อแดงโดยให้น้ำด้วยมินิสปริงเกลอร์ในปริมาณที่เพียงพอช่วงฤดูแล้งหรือฝนทึ่งช่วงนาน ใส่ปุ๋ยคอก (จีวว) อัตรา ๑๐ กิโลกรัม/ต้น และปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ ผสมปุ๋ยสูตร ๔๖-๐-๐ สัดส่วน ๑:๑ อัตรา ๔๐๐ กรัม/ต้น กำจัดวัชพืชบริเวณแปลงทดลองด้วยเครื่องตัดหญ้าสะพายหลังและด้วยโค่นพ่นสารป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืชอย่างถูกต้องเหมาะสม เมื่อพบรากะบาด วิเคราะห์ข้อมูลลักษณะประจำพันธุ์ ลักษณะทางสัณฐานวิทยาตามชนิดพันธุ์แหล่งที่มา ได้แก่ ลักษณะทรงต้น ในผลลักษณะฝัก สีเนื้อ ปริมาณเนื้อ เป็นต้น

เวลาและสถานที่

เริ่มต้น : ตุลาคม ๒๕๕๖ สิ้นสุด กันยายน ๒๕๕๘

สถานที่ :

๑. แปลงทดลองในศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร
๒. วิเคราะห์ดิน ณ ห้องปฏิบัติการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๒ จังหวัดพิษณุโลก
๓. วิเคราะห์ปริมาณสารแอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด จังหวัดเชียงใหม่

ผลการทดลองและวิจารณ์

ปี ๒๕๕๗ ทำการสำรวจ ศึกษาลักษณะทางสัณฐานวิทยาต้นมะขาม และรวบรวมพันธุ์มะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงภายในจังหวัดพิจิตร และได้ต้นพันธุ์ทั้งหมดจำนวน ๑๖ ต้น โดยแหล่งพันธุ์ที่ได้ประกอบด้วย แหล่งพันธุ์ในจังหวัดพิจิตร ได้แก่ อำเภอสามJamie อำเภอสาแก่เหล็ก อำเภอตะพาบทิน อำเภอวังราย พูน และอำเภอเมือง แหล่งพันธุ์ในจังหวัดเพชรบูรณ์ ได้แก่ อำเภอชนแดน แหล่งพันธุ์ในจังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดปราจีนบุรี โดยใช้วิธีการขยายพันธุ์โดยการเสียบยอด

การตรวจทดสอบปริมาณสารสำคัญของเนื้อมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดง ดำเนินการเก็บตัวอย่างมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงจากต้นที่ปลูกในแหล่งแหล่งปลูก ทำการส่งทดสอบเพื่อหาปริมาณสารสำคัญ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาเชียงใหม่ โดยทำการทดสอบสาร ๒ ชนิด ได้แก่ วิตามินซี และ แอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) จากผลการทดสอบพบว่า ต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงที่มีปริมาณวิตามินซี มากที่สุด คือ ต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงของอำเภอเมือง มีปริมาณวิตามินซีเท่ากับ ๒.๔๙ mg/๑๐๐g รองลงมาคือ มะขามเบรี้ยว (ทั่วไป) มีปริมาณวิตามินซีเท่ากับ ๒.๐๖ mg/๑๐๐g และต้นที่มีปริมาณ วิตามินซีน้อยที่สุด คือ ต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงของอำเภอตะพาบทิน ปริมาณวิตามินซีเท่ากับ ๑.๔๐ mg/๑๐๐g ส่วนต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงที่มีปริมาณแอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) มากที่สุด คือ ต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงของอำเภอเมือง อำเภอวังราย พูน อำเภอชนแดน อำเภอตะพาบทิน จังหวัดเพชรบูรณ์ ปริมาณแอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) เท่ากับ ๒.๔๙ mg/๑๐๐g และต้นที่มีปริมาณ แอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) น้อยที่สุด คือ ต้นมะขามเบรี้ยวเนื้อสีแดงของอำเภอเมือง อำเภอวังราย พูน อำเภอชนแดน อำเภอตะพาบทิน จังหวัดเพชรบูรณ์ ปริมาณแอนโกลิไซด์ (e.g. anthocyanin-๓-glucoside) เท่ากับ ๒.๐๖ mg/๑๐๐g

(eq. anthocyanin-3-glucoside) มากที่สุด คือ ต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงของลำกอกสามจ่าม มีปริมาณแอนโกลิไซดานิน (eq. anthocyanin-3-glucoside) เท่ากับ ๔๓๓.๓๖ mg/kg รองลงมาลำกอกพานหิน มีปริมาณปริมาณแอนโกลิไซดานิน (eq. anthocyanin-3-glucoside) เท่ากับ ๔๔๙.๘๕ mg/kg และต้นที่มีปริมาณปริมาณแอนโกลิไซดานิน (eq. anthocyanin-3-glucoside) น้อยที่สุด คือ มะขามเปรี้ยวทั่วไปซึ่งไม่พบว่าไม่มีปริมาณแอนโกลิไซดานิน (eq. anthocyanin-3-glucoside) (ตารางที่ ๑)

ตารางที่ ๑ ผลการทดสอบสารสำคัญของเนื้อมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงจากต้นที่ปลูกในแต่ละแหล่งปลูก

ลำกอก (แหล่งที่ปลูก)	ปริมาณวิตามินซี (มก./นน.เนื้อมะขาม ๑๐๐ กรัม)	ปริมาณแอนโกลิไซดานิน (มก./นน.เนื้อมะขาม ๑ กิโลกรัม)
๑. สากเหล็ก	๑.๘๕	๒๐๔.๐๖
๒. สามจ่าม	๑.๖๔	๔๓๓.๓๖
๓. ตะพานหิน	๑.๑	๔๔๙.๘๕
๔. วังหารายพูน	๑.๔๒	๓๓๗.๖๘
๕. เมือง	๑.๔๙	๒๓๗.๓๙
๖. มะขามเปรี้ยวทั่วไป	๒.๐๖	Not Detected

หมายเหตุ : ปริมาณแอนโกลิไซดานิน ใช้ (eq. anthocyanin-3-glucoside)
ในการวิเคราะห์หาปริมาณสารสำคัญ

ปี ๒๕๕๘ ปลูกต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงที่ได้จากการเสียบยอดนำม้าปลูกร่วมไว้ ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร จำนวนทั้งสิ้น ๑๖ สายต้น พื้นที่จำนวน ๑ ไร่ ปฏิบัติดูแลรักษาที่ให้น้ำด้วยมินิสปริงเกลอร์ ในปริมาณที่เพียงพอช่วงฤดูแล้งหรือฝนทึ่งช่วงนาน ใส่ปุ๋ยคอก (ขี้วัว) อัตรา ๑๐ กิโลกรัม/ต้น และปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ ผสมปุ๋ยสูตร ๔๖-๐-๐ สัดส่วน ๑:๑ อัตรา ๕๐๐ กรัม/ต้น กำจัดวัชพืชด้วยรถแทรคเตอร์ติดหัวยเครื่องตัดหญ้าและเครื่องตัดหญ้าสะพายหลัง ป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืชด้วยสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชอย่างถูกต้อง เหมาะสม

ข้อมูลด้านการเจริญเติบโต พบร่วมกับการเจริญเติบโตด้านเส้นรอบโคนต้น พบร่วม อัตราเพิ่มเส้นรอบโคนต้นของต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงอายุ ๘ เดือนหลังปลูก โดยวัดเส้น รอบวงโคนต้นวัดจากพื้นดิน ๑๐ เซนติเมตร พบร่วมมีความแตกต่างกันตามสายต้น อัตราเพิ่มเส้นรอบโคนต้นเฉลี่ย ๑๖ สายต้นเท่ากับ ๖.๒๓ เซนติเมตร สายต้น PC๕๘๑๖ มีอัตราเพิ่มเส้นรอบโคนต้นสูงสุดคือ ๘.๕๖ เซนติเมตร รองลงมาคือสายต้น PC๕๘๐๙ ซึ่งมีอัตราเพิ่มเส้นรอบโคนต้น ๘.๐๐ เซนติเมตร ในขณะที่อัตราเพิ่มเส้นรอบโคนต้นสายต้น PC๕๘๐๗ มี ต่ำสุด ๓.๓๒ เซนติเมตร (ตารางที่ ๒)

ความสูงของต้น พบร่วม อัตราเพิ่มความสูงของต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงอายุ ๘ เดือนหลังปลูก พบร่วม มีความแตกต่างกันตามสายต้น อัตราเพิ่มความสูงของต้นเฉลี่ย ๑๖ สายต้นเท่ากับ ๘๑.๑๖ เซนติเมตร สายต้น PC๕๘๑๑ มีอัตราเพิ่มความสูงของต้นสูงสุดคือ ๑๖๖.๕๐ เซนติเมตร รองลงมาคือสายต้น PC๕๘๐๙ ซึ่ง มีอัตราเพิ่มความสูงของต้น ๑๑๔.๗๗ เซนติเมตร ในขณะที่อัตราเพิ่มความสูงของต้นสายต้น PC๕๘๐๗ มี ต่ำสุด ๓๐.๙๕ เซนติเมตร (ตารางที่ ๒)

ความกว้างของทรงพู่ม อัตราเพิ่มความกว้างของทรงพู่มต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงอายุ ๘ เดือนหลังปลูก พบร่วม มีความแตกต่างกันตามสายต้น อัตราเพิ่มความกว้างของทรงพู่มของต้นเฉลี่ย ๑๖ สายต้นเท่ากับ ๘๒.๔๙ เซนติเมตร สายต้น PC๕๘๑๖ มีอัตราเพิ่มความกว้างของทรงพู่มของต้นสูงสุดคือ ๑๓๙.๗๗ เซนติเมตร รองลงมาคือสายต้น PC๕๘๐๗

สายตัน PC๔๘๐๙ ซึ่งมีอัตราเพิ่มความกว้างของทรงพุ่มของตัน ๑๓๒.๖๗เซนติเมตร ในขณะที่อัตราเพิ่มความกว้างของทรงพุ่มของตันสายตัน PC๔๘๐๔ มี ต่ำสุด ๔๘.๖๗เซนติเมตร (ตารางที่ ๒)

**ตารางที่ ๒ ค่าเฉลี่ยความสูงตัน ความกว้างทรงพุ่ม และเส้นรอบวงโคนตัน(เซนติเมตร) ของตันมะขามเปรี้ยว
เนื้อสีแดง อายุ ๘ เดือนหลังปลูก ปลูกในศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร ปี ๒๕๕๘**

ลำดับที่	สายตัน	เส้นรอบโคนตัน (เซนติเมตร)	ความสูงของตัน (เซนติเมตร)	ความกว้างของทรงพุ่ม ^๑ (เซนติเมตร)
๑	PC๔๘๐๑	๗.๗๑	๗๘.๕๕	๑๓๓.๕๗
๒	PC๔๘๐๒	๗.๕๙	๗๙.๕๙	๑๑๖.๐๔
๓	PC๔๘๐๓	๕.๓๔	๘๒.๒๙	๖๘.๖๐
๔	PC๔๘๐๔	๔.๗๙	๗๒.๒๒	๔๘.๖๗
๕	PC๔๘๐๕	๔.๒๗	๗๗.๖๗	๖๓.๒๑
๖	PC๔๘๐๖	๖.๕๗	๓๐.๗๕	๙๖.๙๖
๗	PC๔๘๐๗	๓.๓๒	๕๕.๒๙	๕๙.๒๔
๘	PC๔๘๐๘	๗.๔๓	๑๐๔.๓๓	๑๓๒.๖๗
๙	PC๔๘๐๙	๘.๐๐	๗๓.๖๗	๙๐.๙๓
๑๐	PC๔๘๑๐	๗.๙๙	๑๐๔.๗๗	๑๒๓.๘๓
๑๑	PC๔๘๑๑	๖.๕๓	๑๑๖.๕๐	๑๑๔.๓๘
๑๒	PC๔๘๑๒	๖.๐๓	๗.๗๑	๙๔.๙๒
๑๓	PC๔๘๑๓	๕.๓๙	๑๐๔.๖๒	๙๑.๕๗
๑๔	PC๔๘๑๔	๔.๙๖	๖๓.๗๖	๔๙.๒๔
๑๕	PC๔๘๑๕	๕.๓๓	๖๒.๐๐	๙๖.๙๒
๑๖	PC๔๘๑๖	๘.๕๖	๑๐๔.๓๓	๑๓๒.๕๗
ค่าเฉลี่ย		๖.๙๓	๙๑.๑๖	๙๒.๔๙

ปลูกวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘

เมื่อศึกษาลักษณะทางสรีริวิทยาของตันมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง อายุ ๘ เดือนหลังปลูก พบร้า ตันมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงมีการเปลี่ยนแปลงทางสรีริวิทยาทั้งการเปลี่ยนสีของยอดเป็นสีแดง การออกดอก และการติดฝัก โดยพบว่าสายตันที่มีการเปลี่ยนสีของยอดเป็นสีแดง ๑๒ สายตัน สายตันที่มีการออกดอก ๑๐ สายตัน และสายตันที่มีการติดฝัก ๒ สายตัน สำหรับสายตันที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสรีริวิทยาทั้ง ๓ ลักษณะ คือ สายตัน PC๔๘๑๑ (ตารางที่ ๓)

**ตารางที่ ๓ ข้อมูลลักษณะทางสรีริวิทยาของตันมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง อายุ ๘ เดือนหลังปลูก
ปลูกในศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร ปี ๒๕๕๘**

ลำดับที่	สายตัน	การเกิดยอดแดง	การออกดอก	การติดฝัก
๑	PC๔๘๐๑		✓	✓

๒	PC๕๘๐๒			
๓	PC๕๘๐๓	✓	✓	
๔	PC๕๘๐๔	✓		
๕	PC๕๘๐๕	✓	✓	
๖	PC๕๘๐๖	✓	✓	
๗	PC๕๘๐๗	✓		
๘	PC๕๘๐๘	✓	✓	
๙	PC๕๘๐๙	✓	✓	
๑๐	PC๕๘๑๐	✓	✓	
๑๑	PC๕๘๑๑	✓	✓	✓
๑๒	PC๕๘๑๒	✓	✓	
๑๓	PC๕๘๑๓	✓		
๑๔	PC๕๘๑๔	✓		
๑๕	PC๕๘๑๕		✓	
๑๖	PC๕๘๑๖			

ปลูกวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

ทำการคัดเลือกสายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง โดยวิธีการขยายพันธุ์โดยการเสียบยอด และนำมายกกลูก ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร ได้ทั้งสิ้น ๑๖ สายต้น จากแหล่งปลูก ๔ จังหวัด ได้แก่ พิจิตร เพชรบูรณ์ สมุทรสาคร และปราจีนบุรี จากการวิเคราะห์ปริมาณสารสำคัญในฝักมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงในแต่ละแหล่งปลูก พบว่า มะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงจากแหล่งปลูกจากอำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร ให้ปริมาณวิตามินซี ๒.๔๙ มิลลิกรัมต่อ น้ำหนักเนื้อมะขาม ๑๐๐ กรัม สูงกว่าพันธุ์มะขามเปรี้ยวทั่วไปร้อยละ ๔.๙๐ และแหล่งปลูกจากอำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร พบว่า ให้ปริมาณแอนโพรไซดานิน ๔๓๓.๓๗ มิลลิกรัมต่อเนื้อมะขาม ๑ กิโลกรัม สูงกว่าพันธุ์มะขาม เปรี้ยวทั่วไป ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ สำหรับการศึกษาลักษณะทางสรีรวิทยาของต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง เมื่ออายุ ๔ เดือนหลังปลูก พบว่า สายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดงที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาทั้งการเปลี่ยนสีของยอดเป็น สีแดง เกิดการออกดอก และติดฝัก ก่อนสายต้นอื่น คือ สายต้น PC๕๘๑๑

๑๐. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

เป็นแหล่งรวมพันธุ์มะขามเปรี้ยวเนื้อแดงเพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงพันธุ์และได้สายต้นมะขามเปรี้ยว เนื้อสีแดงที่เหมาะสมในการผลิตเชิงการค้าที่ผ่านการคัดเลือกอย่างน้อย ๑-๒ สายต้น ที่ให้ผลผลิตสูงมีคุณภาพและ สารสำคัญสูง ที่มีคุณสมบัติในทางเวชสำอางค์ที่ใช้ในธุรกิจความงามส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกต่อไป
คำขอบคุณ (ถ้ามี)

เอกสารอ้างอิง

พาวิน มะโนชัย. ๒๕๓๐.ไม้ผลเขตต้อน. เอกสารประกอบการสอน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่.

เรืองศักดิ์ ภมขุนทดและคณะ. ๒๕๕๔. มะขามเปรี้ยวฝักใหญ่. สถานวิจัยปากช่อง สถาบันเพื่อการ ค้นคว้า และพัฒนา พิชชาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. ๒๕๕๔. ข้อมูลด้านสหกรณ์การส่งออก สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตร และสหกรณ์.

นิรนาม. ๒๕๕๐. มะขามเปรี้ยว. (ระบบออนไลน์).แหล่งข้อมูล: www.crfg.org/pubs/ff/tamarind. สืบค้นวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๕๔.

นิรนาม. ๒๕๕๒. มะขามเปรี้ยว. (ระบบออนไลน์).แหล่งข้อมูล:

www.hort.purdue.edu/newcrop/mortoo/tamarind . สืบค้นวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๕๔.

นิรนาม. ๒๕๕๒. มะขามเปรี้ยว. (ระบบออนไลน์).แหล่งข้อมูล:

<http://rdi.ku.ac.th/kasetresearch%e7/groupeconomic> . สืบค้นวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๕๔.

นิcarัตน์ ศิริวัฒนเมธานนท์. ม.ป.ป. สารเคมีที่มีประโยชน์จากผักผลไม้ที่มีสีแดง. ภาควิชาเภสัชพูนิศาสตร์

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (ระบบออนไลน์).แหล่งข้อมูล:

<http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/knowledge/files/๐๑๕๐.pdf>. สืบค้นวันที่ ๑๓

กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘.

ภาคผนวก



ภาพที่ ๑ แปลงคัดเลือกสายต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง เมื่ออายุ ๘ เดือนหลังปลูก
ปลูกเมื่อ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘ ที่ ศวพ.พิจิตร



ภาพที่ ๒ ลักษณะทางสรีริวิทยาของต้นมะขามเปรี้ยวเนื้อสีแดง อายุ ๘ เดือนหลังปลูกที่ ศวพ.พิจิตร



ภาพที่ ๓ การเปรียบเทียบลักษณะฝักมะขามเปรี้ยวเนื้อแดงที่แตกต่างกัน