

## รายงานเรื่องเต็ม ผลการทดลองสิ่งสุด ปีงบประมาณ 2557

ชุดโครงการวิจัย 43 วิจัยและพัฒนาเห็ด

โครงการวิจัย 121 วิจัยและพัฒนาเห็ดเชรชูกิสายพันธุ์ใหม่

กิจกรรม 5 เห็ดที่มีศักยภาพ

กิจกรรมย่อย -

การทดลอง การคัดเลือกเห็ดหอมสายพันธุ์ใหม่ที่เหมาะสมกับพื้นที่ภาคเหนือตอนบน

Selection of New Strains of *Lentinula edodes* for Cultivation in  
Upper North

คณะกรรมการ

หัวหน้าการทดลอง นางสาวนันทินี ศรีจุมปา<sup>1/</sup>

ผู้ร่วมงาน นางสาวศิรากานต์ ขยันการ<sup>1/</sup> นางสุรามาศ ณ น่าน<sup>1/</sup> นางสุวัลักษณ์ ชัยชูโชค<sup>2/</sup>

### บทคัดย่อ

การคัดเลือกเห็ดหอมสายพันธุ์ใหม่ที่เหมาะสมกับพื้นที่ภาคเหนือตอนบน ดำเนินการที่ศูนย์วิจัยพืชสวน เชียงราย ตั้งแต่ตุลาคม 2555 ถึง มีนาคม 2558 จากการทดสอบการเจริญทางเส้นใยของเห็ดหอม 19 สายพันธุ์ บนอาหารเลี้ยงเชื้อ Potato Dextrose Agar บ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องในถุงหน้า ฝน และ ร้อน พบร่วมกับเห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 17 มีอัตราการเจริญทางเส้นใยที่ดีที่สุดทั้ง 3 ถุงกาล และ เส้นใยของเห็ดหอมมีการเจริญเติบโตได้ดีที่สุดในถุงหน้า รองลงมา คือ ถุงร้อน และ ถุงฝน ตามลำดับ เมื่อทำการเปรียบเทียบการเจริญทางเส้นใยบนก้อนวัสดุเพาะของเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ที่บ่มเชื้อในถุงร้อน และ ถุงหน้า เป็นระยะเวลา 30 วัน พบร่วมกับเห็ดหอมเจริญเติบโตบนก้อนวัสดุเพาะในถุงหน้าดีกว่าในถุงร้อน ในการเปรียบเทียบผลผลิตจากการเพาะสามครั้งพบว่า ผลผลิตของเห็ดหอมที่เปิดออกในช่วงถุงหน้าจะสูงกว่าเห็ดหอมที่เปิดออกช่วงถุงร้อนต่อถุงฝนเกือบทุกสายพันธุ์ โดยเห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 11 12 และ 15 ให้ผลผลิตสูงกว่าสายพันธุ์อื่นในการเปิดออกในช่วงถุงหน้า ในขณะที่สายพันธุ์ที่ 4 7 15 11 และ 12 เป็นสายพันธุ์ให้ผลผลิตสูงในช่วงถุงร้อนต่อถุงฝน แสดงว่าสายพันธุ์ 11 12 และ 15 เป็นสามสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตดีทั้งในถุงร้อนและถุงหน้า จากการประเมินคุณภาพของเห็ดหอมสายพันธุ์ต่างๆ ทางด้าน น้ำหนักต่อต้น เส้นผ่าศูนย์กลางมากที่สุด ความยาวและความกว้างของก้านเห็ด พบร่วมกับความแตกต่าง กันเมื่อเพาะในแต่ละถุง ในถุงหน้า สายพันธุ์ที่ 13 16 และ 5 มีน้ำหนักต่อต้นสูงกว่าสายพันธุ์อื่น ในขณะที่ในถุงร้อนสายพันธุ์ที่ 7 16 และ 9 เป็นสามสายพันธุ์ที่มีน้ำหนักต่อต้นสูงกว่าสายพันธุ์อื่น โดยภาพรวมพบว่าขนาดของก้านเห็ดหอมทุกสายพันธุ์ที่เพาะในช่วงถุงร้อนต่อถุงฝนจะมีขนาดใหญ่กว่าก้านของเห็ดหอมที่เพาะในถุงหน้า

<sup>1/</sup> ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย อ. เมือง จ. เชียงราย 57000

<sup>2/</sup> กลุ่มวิจัยและพัฒนาเห็ด สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพ 10900

## คำนำ

การเพาะเห็ดหอมในถุงพลาสติกโดยใช้ขี้เลือยไม้เนื้ออ่อนเป็นวัสดุได้ทำมานานเป็นสิบปี โดยใช้สายพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตรที่ผ่านการคัดเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย นั้นที่นี และคณะ (2551) ทำการทดสอบสายพันธุ์เห็ดหอมที่รวบรวมจากแหล่งต่างๆ 5 สายพันธุ์เปรียบเทียบกับพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตรอีก 5 สายพันธุ์ พบร้า มีสองสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์แนะนำทั้ง 5 สายพันธุ์ ซึ่งเห็ดหอมจำนวน 10 สายพันธุ์ดังกล่าว เมื่อนำไปทดสอบที่จังหวัดสกลนครโดยอัจฉรา (2550) พบร้า สายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงสุดแตกต่างจากสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงสุดในภาคเหนือ แสดงว่าเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ้มีการปรับตัวและเจริญเติบโตในสภาพภูมิอากาศของแต่ละภาคที่แตกต่างกัน ศูนย์รวบรวมเชื้อพันธุ์เห็ดแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นศูนย์ฯรวบรวมเชื้อพันธุ์เห็ดจากหลายแหล่งทั่วภัยในและภายนอกประเทศ ได้เก็บรวบรวมสายพันธุ์เห็ดหอมไว้จำนวนมากถึง 332 สายพันธุ์ (ศุภนิตย์ 2542) และบางสายพันธุ์ยังไม่เคยได้รับการทดสอบเรื่องผลผลิต จึงน่าจะได้นำสายพันธุ์เหล่านี้มาเพาะทดสอบเพื่อศึกษาลักษณะต่างๆ และผลผลิตเพื่อหาพันธุ์ที่มีลักษณะดี เจริญเติบโตได้ดีในสภาพภูมิอากาศภาคเหนือตอนบนเพื่อเป็นพันธุ์สำหรับแนะนำแก่เกษตรกรต่อไป

## วิธีดำเนินการ

### -อุปกรณ์

สายพันธุ์เห็ดหอมจำนวน 19 สายพันธุ์จากศูนย์รวบรวมเชื้อพันธุ์เห็ดแห่งประเทศไทย งานเพาะเชื้อ อาหารเลี้ยงเชื้อ ขี้เลือยไม้ย่างพารา น้ำตาลทราย ปุนขาว ยิปซัม ดีเกลือ ถุงพลาสติกแบบพับข้าง คอขวด สำลี ยางรัด

### -วิธีการ

1. ทดสอบการเจริญทางเส้นใยของเห็ดหอม 19 สายพันธุ์บนอาหารเลี้ยงเชื้อ Potato Dextrose Agar (PDA) วางแผ่นการทดลองแบบ RCB 19 กรรมวิธี (สายพันธุ์) 5 ช้ำ
2. ทดสอบการเจริญทางเส้นใยของเห็ดหอม 19 สายพันธุ์บนก้อนวัสดุที่ทำจากขี้เลือยไม้ย่างพารา วางแผ่นการทดลองแบบ RCB 19 กรรมวิธี (สายพันธุ์) 20 ช้ำ เตรียมก้อนวัสดุเพาะจากส่วนผสมของขี้เลือยยางพารา น้ำตาลทราย ปุนขาว ยิปซัม ดีเกลือ ในอัตรา 100 : 1 : 0.5 : 0.5 : 0.2 โดยน้ำหนัก หลังจากคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันแล้ว เติมน้ำสะอาดให้มีความชื้นประมาณ 60-65 % นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิประมาณ 95 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง หลังจากก้อนวัสดุเย็น ทำการเชื้อเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ลงในก้อนวัสดุ บ่มไว้ที่อุณหภูมิห้อง ทำการวัดเส้นใยเห็ดหอมบนก้อนวัสดุหลังจากบ่มเชื้อนาน 30 วัน

โดยวัดตั้งแต่หลังจนถึงจุดที่เส้นไขเจริญลงมา ณ วันที่วัด แต่ละก้อนวัด 4 จุด เพื่อหาค่าเฉลี่ยของความยาวของเส้นไข โดยวัดทั้งหมด 20 ก้อน/สายพันธุ์

3. ทดสอบผลผลิตเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ในแต่ละฤดูกาล

ก้อนสดที่เตรียมไว้ในข้อ 2 หลังจากบ่มก้อนเชื้อประมาณ 4 เดือน หรือบ่มไว้จนกระทั่งเส้นไขแก่ เต็มที่ โดยเส้นไขเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลประมาณ 50 % ของก้อน จึงนำมาเปิดปากถุงในโรงเรือนเพื่อเปรียบเทียบ ผลผลิตของแต่ละสายพันธุ์ วางแผนการทดลองแบบ RCB 19 กรรมวิธี (สายพันธุ์) 5 ชั้า (ชั้าละ 6 ก้อน) สำหรับการประเมินผลผลิต

4. เตรียมก้อนสดทั้งหมด 3 ครั้ง ดังนี้

เพาชรั้งที่ 1 เตรียมก้อนเชื้อเห็ดในเดือนมิถุนายน 2556 บ่มก้อนเชื้อระหว่างเดือน มิถุนายน-กันยายน 2556 และเก็บผลผลิตระหว่างเดือน ตุลาคม 2556 – กุมภาพันธ์ 2557

เพาชรั้งที่ 2 เตรียมก้อนเชื้อเห็ดในเดือนพฤษภาคม 2556 บ่มก้อนเชื้อระหว่างเดือนพฤษภาคม 2556 – กุมภาพันธ์ 2557 และเก็บผลผลิตระหว่างเดือนมีนาคม – กันยายน 2557

เพาชรั้งที่ 3 เตรียมก้อนเชื้อเห็ดในเดือนมีนาคม 2557 บ่มก้อนเชื้อระหว่างเดือนมีนาคม – สิงหาคม 2557 และเก็บผลผลิตระหว่างเดือนกันยายน – มีนาคม 2558  
-เวลาและสถานที่

ตุลาคม 2555 – มีนาคม 2558 ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย อ.เมือง จ. เชียงราย

### ผลการทดลองและวิจารณ์

#### การเจริญเติบโตของเส้นไขบนอาหาร PDA

จากการเปรียบเทียบการเจริญทางเส้นไขของเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์โดยทดสอบบนอาหาร PDA วัดเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีหลังวางเชื้อบนอาหารและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้อง 7 วัน ได้ผลดังตารางที่ 1 โดยพบว่า เห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 17 มีการเจริญเติบโตของเส้นไขบนอาหาร PDA ได้ดีที่สุดจากการทดสอบทั้ง 3 ฤดูกาล แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับสายพันธุ์อื่น และมีเส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีของเชื้อเห็ดหอมยาวที่สุดในฤดูหนาว รองลงไปคือ ฤดูร้อน และ ฤดูฝน เส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีของเชื้อ เท่ากับ 4.95, 4.78 และ 4.26 ตามลำดับ อย่างไรก็ตาม พบร้า เห็ดสายพันธุ์ที่ 3 มีอัตราการเจริญเติบโตของเส้นไขบนอาหาร PDA ต่ำที่สุดดัง ตารางที่ 1 และ รูปที่ 1 สาเหตุที่เส้นไขของเห็ดในฤดูหนาวมีการเจริญเติบโตได้ดีที่สุดน่าจะมาจากเห็ดหอมชอบอุณหภูมิต่ำ สอดคล้องกับการทดลองของ นันทินี และ คงะ(2551) ที่กล่าวว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของ เห็ดหอมทุกสายพันธุ์ คือ 25 องศาเซลเซียส และหากอุณหภูมิสูงถึง 30 องศาเซลเซียสจะส่งผลให้เชื้อเห็ดหอมเจริญเติบโตได้ช้า (กรณิกา และ คงะ,2530)

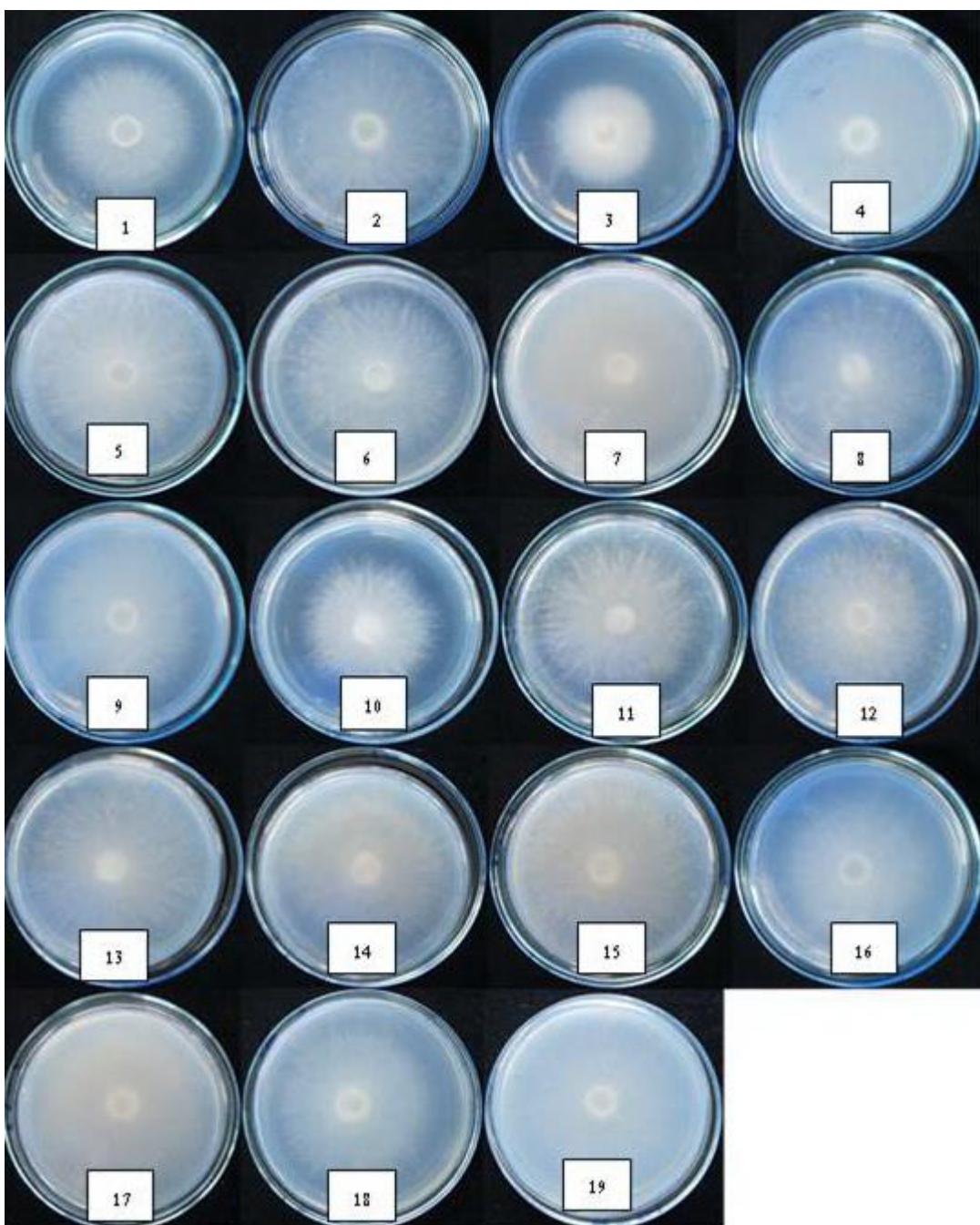
#### การเจริญเติบโตของเส้นไขเห็ดหอมบนวัสดุเพาะ

จากการเปรียบเทียบการเจริญทางเส้นใยเห็ดหอม 19 สายพันธุ์บนก้อนวัสดุที่เตรียมจากซีลีอยไม้ยางพารา ที่บ่มเส้นใยในช่วงฤดูหนาว และฤดูร้อน แล้วทำการบันทึกการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ดหอมเมื่อบ่มเชื้อไวนาน 30 วัน พบว่า เส้นใยของเห็ดหอมเจริญเติบโตบนก้อนวัสดุเพาะที่บ่มเส้นใยในช่วงฤดูหนาว (เดือนพฤษจิกายน 2556) มีการเจริญของเส้นใยดีกว่าการบ่มเส้นใยในช่วงฤดูร้อน (เดือนมีนาคม 2557) โดยพบว่าในฤดูหนาวเห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 15 มีการเจริญเติบโตของเส้นใยบนก้อนวัสดุเพาะสูงสุดเฉลี่ยที่ 9.4 ซม. แตกต่างจากฤดูร้อนที่การเจริญเติบโตของเส้นใยบนก้อนวัสดุเพาะสูงสุดอยู่ที่ 8 ซม. เท่านั้น ทั้งนี้อาจเป็นเพาะว่าเห็ดหอมเป็นเห็ดที่เจริญได้ดีที่อุณหภูมิต่ำ (ตารางที่ 2 และ รูปที่ 2)

ตารางที่ 1 เส้นผ่าศูนย์กลางໂຄໂລນีของเห็ดหอม 19 สายพันธุ์บันอาหาร PDA หลังบ่มเชื้อที่อุณหภูมิห้องนาน 7 วัน

สายพันธุ์	เส้นผ่าศูนย์กลางໂຄໂລນี (ซ.ม.)		
	ครั้งที่ 1 ฝน*	ครั้งที่ 2 หน้าว**	ครั้งที่ 3 ร้อน***
1	2.58 <sup>g</sup>	3.52 <sup>h</sup>	3.20 <sup>i</sup>
2	3.38 <sup>e</sup>	4.53 <sup>bcd</sup>	4.46 <sup>bcd e</sup>
3	1.56 <sup>h</sup>	2.57 <sup>i</sup>	2.00 <sup>j</sup>
4	4.18 <sup>ab</sup>	4.93 <sup>a</sup>	4.46 <sup>bcd e</sup>
5	3.52 <sup>de</sup>	4.52 <sup>bcd</sup>	4.06 <sup>g</sup>
6	3.56 <sup>de</sup>	4.63 <sup>b</sup>	4.00 <sup>gh</sup>
7	3.58 <sup>de</sup>	4.25 <sup>efg</sup>	4.44 <sup>cde</sup>
8	4.14 <sup>ab</sup>	4.57 <sup>bc</sup>	4.32 <sup>ef</sup>
9	3.74 <sup>cd</sup>	4.48 <sup>b-e</sup>	4.30 <sup>ef</sup>
10	2.96 <sup>f</sup>	3.55 <sup>h</sup>	3.82 <sup>h</sup>
11	3.86 <sup>c</sup>	4.07 <sup>g</sup>	4.02 <sup>g</sup>
12	3.4 <sup>e</sup>	4.23 <sup>efg</sup>	4.16 <sup>fg</sup>
13	3.74 <sup>cd</sup>	4.3 <sup>d-g</sup>	4.4 <sup>de</sup>
14	4.24 <sup>a</sup>	4.22 <sup>fg</sup>	4.48 <sup>bcd e</sup>
15	4.16 <sup>ab</sup>	4.25 <sup>efg</sup>	4.56 <sup>bcd</sup>
16	3.78 <sup>cd</sup>	4.32 <sup>c-g</sup>	4.64 <sup>abc</sup>
17	4.26 <sup>a</sup>	4.95 <sup>a</sup>	4.78 <sup>a</sup>
18	3.94 <sup>bc</sup>	4.33 <sup>c-f</sup>	4.66 <sup>ab</sup>
19	4.00 <sup>abc</sup>	4.95 <sup>a</sup>	4.64 <sup>abc</sup>
F-test	**	**	**
C.V. (%)	5.2 %	4.6 %	15.3 %

\*ครั้งที่ 1 ฤดูฝน กรกฎาคม 2556 \*\*ครั้งที่ 2 ฤดูหนาว ธันวาคม 2556 \*\*\*ครั้งที่ 3 ฤดูร้อน เมษายน 2557



รูปที่ 1 เส้นผ่าศูนย์กลางโคลนีของเห็ดหอม 19 สายพันธุ์บนอาหาร PDA หลังบ่มเชื้อที่อุณหภูมิห้องนาน 7 วัน  
(ฤดูร้อน 2557)

ตารางที่ 2 ความยावเส้นໃye้ห์ดหوم 16 สายพันธุ์บันก้อนวัสดุที่เตรียมจากขี้เลือยไม้ยางพาราหลังบ่มชื้อที่อุณหภูมิห้องนาน 30 วัน ในฤดูหนาวและฤดูร้อน

สายพันธุ์	ความยावเส้นໃye้บันก้อนวัสดุ (ซ.ม.)	
	ฤดูหนาว *	ฤดูร้อน **
2	8.3 <sup>cd</sup>	7.2 <sup>bcd</sup>
4	8.4 <sup>bcd</sup>	5.3 <sup>e</sup>
5	8.0 <sup>def</sup>	5.6 <sup>e</sup>
6	8.7 <sup>bc</sup>	5.2 <sup>e</sup>
7	7.8 <sup>defg</sup>	7.6 <sup>abc</sup>
8	8.2 <sup>cd</sup>	7.9 <sup>ab</sup>
9	7.4 <sup>efgh</sup>	5.8 <sup>e</sup>
11	7.8 <sup>defg</sup>	6.8 <sup>d</sup>
12	7.1 <sup>ghi</sup>	7.5 <sup>abc</sup>
13	8.0 <sup>cde</sup>	7.3 <sup>bcd</sup>
14	9.0 <sup>ab</sup>	7.4 <sup>abcd</sup>
15	9.4 <sup>a</sup>	7.1 <sup>cd</sup>
16	7.3 <sup>fghi</sup>	8.0 <sup>a</sup>
17	7.0 <sup>hi</sup>	7.1 <sup>cd</sup>
18	6.6 <sup>i</sup>	6.8 <sup>d</sup>
19	7.2 <sup>ghi</sup>	7.3 <sup>bcd</sup>
F-test	**	**
C.V. (%)	15%	7.79%

\*ฤดูหนาว พฤศจิกายน 2556

\*\*ฤดูร้อน มีนาคม 2557

หมายเหตุ : ไม่มีข้อมูลการเจริญทางเส้นໃye้ของสายพันธุ์ที่ 1, 3 และ 10 เนื่องจากก้อนเชื้อเห็ดมีการปนเปื้อนจากเชื้อราอื่นในระหว่างการบ่มเส้นใย



**รูปที่ 2 การเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ดหอม 16 สายพันธุ์บนวัสดุเพาะ หลังบ่มเชื้อที่อุณหภูมิห้อง  
นาน 30 วัน (ฤดูร้อน 2557)**

**ผลผลิตต่อก้อนของเห็ดหอม**

ผลผลิตของเห็ดหอมที่เปิดดอกในช่วงฤดูหนาวครั้งที่ 1 (ตุลาคม 2556 – กุมภาพันธ์ 2557) ให้ผลผลิตสูงกว่าเห็ดหอมที่เปิดดอกในช่วงฤดูร้อน (มีนาคม – กันยายน 2557) โดยพบว่า สายพันธุ์ที่ 11 และ 12 ให้ผลผลิตสูงกว่าสายพันธุ์อื่นโดยแทกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 3) การเปิดดอกเห็ดในช่วงฤดูร้อนต่อฤดูฝนพบว่า สายพันธุ์ที่ 4 7 11 12 และ 15 เป็นห้าสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง ในขณะที่ในการเปิดดอกเห็ดในช่วงฤดูหนาวครั้งที่ 2 (กันยายน 2557 – มีนาคม 2558) สายพันธุ์ที่ 11 และ 15 เป็นสองสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง จากข้อมูลการทดลองนี้จะเห็นได้ว่าสายพันธุ์ 11 12 และ 15 เป็นสามสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตดีทั้งในฤดูร้อนและฤดูหนาว

**ตารางที่ 3 ผลผลิตต่อก้อนของเห็ดหอม 15 สายพันธุ์บนก้อนวัสดุที่เตรียมจาก ขี้เลือยไม้ยางพารา ที่เปิดเก็บ  
ผลผลิตช่วงฤดูหนาวและฤดูร้อนต่อฤดูฝน**

สายพันธุ์	ฤดูหนาวครั้งที่ 1*	ฤดูร้อน-ฝน**	ฤดูหนาวครั้งที่ 2***
2	71.5 <sup>def</sup>	-	13.1 <sup>i</sup>
4	62.0 <sup>ef</sup>	95.2 <sup>a</sup>	81.9 <sup>h</sup>
5	70.2 <sup>def</sup>	71.9 <sup>cd</sup>	80.9 <sup>h</sup>
6	79.8 <sup>cde</sup>	29.9 <sup>f</sup>	98.6 <sup>g</sup>
7	89.7 <sup>c</sup>	86.0 <sup>ab</sup>	161.8 <sup>bc</sup>
8	73.9 <sup>cdef</sup>	71.6 <sup>cd</sup>	145.7 <sup>de</sup>
9	56.4 <sup>f</sup>	68.1 <sup>d</sup>	146.2 <sup>de</sup>
11	169.3 <sup>a</sup>	84.6 <sup>abc</sup>	176.6 <sup>a</sup>
12	155.6 <sup>a</sup>	82.9 <sup>abc</sup>	150.8 <sup>cde</sup>
13	122.4 <sup>b</sup>	35.8 <sup>ef</sup>	151.9 <sup>cde</sup>
14	126.4 <sup>b</sup>	43.9 <sup>e</sup>	141.2 <sup>e</sup>
15	69.0 <sup>ef</sup>	85.4 <sup>ab</sup>	173.7 <sup>ab</sup>
16	-	-	157.7 <sup>cd</sup>
17	87.7 <sup>cd</sup>	77.2 <sup>bcd</sup>	93.7 <sup>gh</sup>
18	32.1 <sup>g</sup>	34.1 <sup>ef</sup>	24.8 <sup>i</sup>
19	72.3 <sup>def</sup>	39.8 <sup>ef</sup>	121.4 <sup>f</sup>

F-test

C.V. (%)	42.7%	14.4 %	7.9 %
----------	-------	--------	-------

\* เปิดก้อน ตุลาคม 2556 – กุมภาพันธ์ 2557

\*\* เปิดก้อน มีนาคม – กันยายน 2557

\*\*\* เปิดก้อน กันยายน 2557 – มีนาคม 2558

หมายเหตุ : ไม่มีข้อมูลผลผลิตของสายพันธุ์ที่ 1, 3 10 และ 16 เนื่องจากก้อนเข้าสู่การปนเปื้อนจากเชื้อราอีน ในระหว่างการบ่มเส้นใย และในการเปิดก้อนช่วงฤดูร้อนต่อฤดูฝนสายพันธุ์ที่ 2 ไม่ให้ผลผลิต

### คุณภาพของเห็ดหอม

ทำการประเมินคุณภาพของดอกเห็ดหอม ที่เปิดดอกในช่วงฤดูร้อนและ ฤดูหนาว โดยชั้นน้ำหนักต่อดอก วัดขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางมากเหตุ ความยาวและความกว้างของก้านเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์พบว่า น้ำหนักต่อดอกของเห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 13 16 และ 5 เป็นสามสายพันธุ์ที่มีน้ำหนักต่อดอกสูงเมื่อเปิดดอกในช่วงฤดูหนาว ในขณะที่สายพันธุ์ที่ 7 16 และ 9 เป็นสามสายพันธุ์ที่มีน้ำหนักต่อดอกสูงเมื่อเปิดดอกในช่วงฤดูร้อน จากผลการทดลองจะเห็นได้ว่าเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ตอบสนองต่ออุณหภูมิแตกต่างกัน ดังเช่น สายพันธุ์ที่ 13 เมื่อนำมาเปิดดอกในช่วงฤดูหนาว จะให้มีน้ำหนักต่อดอกสูงกว่าสายพันธุ์อื่นๆ แต่เมื่อนำเห็ดหอมสายพันธุ์ต่างๆไปเปิดดอกในช่วงฤดูร้อน กลับพบว่า สายพันธุ์ที่ 7 มีน้ำหนักต่อดอกสูงกว่าสายพันธุ์อื่นๆ แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ส่วนคุณภาพของเห็ดหอมต้านอื่นๆ เช่น ขนาดของหมวดอก จากการวัดเส้นผ่าศูนย์กลางของหมวดอกในฤดูหนาวพบว่ามีความแตกต่างทางสถิติในระหว่างเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ โดยสายพันธุ์ที่ 11 และ 19 มีขนาดของหมวดอกใหญ่ที่สุดเท่ากับ 4.39 ซม. และ 4.32 ซม. ตามลำดับ โดยแตกต่างจากสายพันธุ์อื่นๆ อย่างมีนัยสำคัญยิ่ง แต่อย่างไรก็ตามขนาดของหมวดอกของเห็ดหอมที่เปิดดอกในฤดูร้อนไม่แตกต่างกันทางสถิติ นอกจ้านี้ เมื่อทำการวัดความยาวและ ความกว้างของก้านดอก พบร้า สายพันธุ์ที่มีความยาวของก้านดอกมากที่สุดในฤดูหนาว คือ สายพันธุ์ที่ 16 และ 13 โดยมีความยาวของก้านดอกเฉลี่ยเท่ากับ 5.55 ซม. และ 5.27 ซม. ตามลำดับ แตกต่างจากสายพันธุ์อื่นอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ในขณะที่การเปิดดอกในฤดูร้อน พบร้า สายพันธุ์ที่ 16 15 7 และ 13 มีความยาวก้านดอกมากที่สุดแตกต่างจากสายพันธุ์อื่นๆอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ สายพันธุ์ที่ 11 มีความกว้างของก้านเห็ดสูงสุดในช่วงฤดูหนาว แต่สายพันธุ์ที่ 14 มีความกว้างของก้านเห็ดสูงสุดในการเปิดดอกช่วงฤดูร้อน โดยภาพรวมพบว่าขนาดของก้านเห็ดทุกสายพันธุ์ที่เพาะในช่วงฤดูร้อนต่อฤดูฝนจะมีขนาดใหญ่กว่าก้านของเห็ดหอมที่เพาะในฤดูหนาวซึ่งคงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้น้ำหนักต่อดอกของเห็ดหอมหลายสายพันธุ์ที่เปิดดอกในช่วงฤดูร้อนต่อฤดูฝนสูงกว่าน้ำหนักต่อดอกของเห็ดหอมที่เปิดดอกในฤดูหนาว

ตารางที่ 4 คุณภาพของเห็ดหอม 16 สายพันธุ์ที่เปิดดอกในช่วงฤดูหนาวและฤดูร้อน

สายพันธุ์	น้ำหนักต่อดอก (กรัม)		เส้นผ่าศูนย์กลางหมวดดอก (มม.)		ความยาวก้านดอก (ซม.)		ความกว้างก้านดอก (ซม.)	
	หนาๆ	ร่องๆ	หนาๆ	ร่องๆ	หนาๆ	ร่องๆ	หนาๆ	ร่องๆ
2	15.75 <sup>def</sup>	-	4.05 <sup>bcd</sup>	-	3.66 <sup>e</sup>	-	1.29 <sup>b-e</sup>	-
4	16.36 <sup>c-f</sup>	15.37 <sup>def</sup>	3.88 <sup>d</sup>	4.03 <sup>bc</sup>	4.23 <sup>cde</sup>	4.53 <sup>de</sup>	1.31 <sup>bcd</sup>	1.32 <sup>c</sup>
5	19.13 <sup>ab</sup>	14.18 <sup>f</sup>	4.18 <sup>ab</sup>	3.97 <sup>c</sup>	4.36 <sup>cd</sup>	4.12 <sup>e</sup>	1.31 <sup>bcd</sup>	1.38 <sup>c</sup>
6	14.88 <sup>ef</sup>	19.10 <sup>a-f</sup>	3.85 <sup>d</sup>	4.13 <sup>abc</sup>	4.05 <sup>cde</sup>	5.45 <sup>abc</sup>	1.19 <sup>ef</sup>	1.40 <sup>c</sup>
7	17.45 <sup>a-e</sup>	25.08 <sup>a</sup>	3.89 <sup>cd</sup>	4.42 <sup>ab</sup>	5.13 <sup>ab</sup>	6.00 <sup>a</sup>	1.31 <sup>bcd</sup>	1.82 <sup>ab</sup>
8	16.73 <sup>b-f</sup>	20.48 <sup>a-f</sup>	3.89 <sup>cd</sup>	4.3 <sup>abc</sup>	5.06 <sup>ab</sup>	5.65 <sup>ab</sup>	1.26 <sup>cde</sup>	1.57 <sup>bc</sup>
9	18.6 <sup>abc</sup>	22.55 <sup>abc</sup>	4.04 <sup>bcd</sup>	4.17 <sup>abc</sup>	4.54 <sup>bc</sup>	5.83 <sup>a</sup>	1.33 <sup>bc</sup>	1.80 <sup>ab</sup>
11	17.93 <sup>a-d</sup>	15.37 <sup>ef</sup>	4.39 <sup>a</sup>	4.17 <sup>abc</sup>	3.91 <sup>cde</sup>	4.32 <sup>de</sup>	1.68 <sup>a</sup>	1.62 <sup>abc</sup>
12	15.8 <sup>def</sup>	18.67 <sup>a-f</sup>	3.99 <sup>bcd</sup>	4.23 <sup>abc</sup>	4.06 <sup>cde</sup>	4.98 <sup>bcd</sup>	1.2 <sup>def</sup>	1.57 <sup>bc</sup>
13	19.78 <sup>a</sup>	20.43 <sup>a-f</sup>	4.16 <sup>ab</sup>	4.23 <sup>abc</sup>	5.27 <sup>a</sup>	5.92 <sup>a</sup>	1.31 <sup>bcd</sup>	1.58 <sup>bc</sup>
14	18.45 <sup>abc</sup>	22.00 <sup>a-d</sup>	3.94 <sup>bcd</sup>	4.13 <sup>abc</sup>	5.02 <sup>ab</sup>	5.53 <sup>abc</sup>	1.3 <sup>b-e</sup>	1.97 <sup>a</sup>
15	15.6 <sup>def</sup>	21.63 <sup>a-e</sup>	3.88 <sup>d</sup>	4.05 <sup>bc</sup>	3.89 <sup>cde</sup>	6.07 <sup>a</sup>	1.13 <sup>f</sup>	1.92 <sup>ab</sup>
16	19.2 <sup>ab</sup>	23.37 <sup>ab</sup>	4.14 <sup>abc</sup>	4.5 <sup>a</sup>	5.55 <sup>a</sup>	6.13 <sup>a</sup>	1.3 <sup>b-e</sup>	1.92 <sup>ab</sup>
17	17.63 <sup>a-d</sup>	16.40 <sup>c-f</sup>	4.15 <sup>ab</sup>	4.15 <sup>abc</sup>	4.28 <sup>cde</sup>	4.83 <sup>cde</sup>	1.35 <sup>bc</sup>	1.35 <sup>c</sup>
18	14.7 <sup>f</sup>	-	3.85 <sup>d</sup>	-	2.86 <sup>f</sup>	-	1.28 <sup>cde</sup>	-
19	18.9 <sup>abc</sup>	17.12 <sup>b-f</sup>	4.32 <sup>a</sup>	4.18 <sup>abc</sup>	3.84 <sup>de</sup>	4.15 <sup>e</sup>	1.4 <sup>b</sup>	1.25 <sup>c</sup>
F-	**	**	**	ns	**	**	**	**
C.V.(	13.2%	17.9%	5.5	7.6	13.0 %	11.9 %	7.8 %	17.4 %

ฤดูหนาวเปิดดอกช่วงตุลาคม 2557 – มีนาคม 2558

ฤดูร้อนเปิดดอกช่วงมีนาคม 2557 – กันยายน 2557

หมายเหตุ : ไม่มีข้อมูลคุณภาพของสายพันธุ์ที่ 1 3 10 และ 18 และสายพันธุ์ที่ 2 ในฤดูร้อนเนื่องจากก้อนเชื้อเห็ดมีการปนเปื้อนจากเชื้อราอื่นในระหว่างการบ่มเส้นใย



รูปที่ 3 ลักษณะของดอกเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ ที่เจริญเติบโตบนก้อนวัสดุเพาะที่เตรียมจากขี้เลือยไม้ยางพารา  
(เปิดก้อนตุลาคม 2556 – กุมภาพันธ์ 2557)

#### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

จากการทดสอบการเจริญทางเส้นใยของเห็ดหอม 19 สายพันธุ์บนอาหารเลี้ยงเชื้อ Potato Dextrose Agar บ่มที่อุณหภูมิห้องในถุงหน้า ฝน และ ร้อน พบร่วมกันว่า เห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 17 มีอัตราการเจริญทางเส้นใยที่ดีที่สุดทั้ง 3 ถุงกาก เส้นใยของเห็ดหอมมีการเจริญเติบโตได้ดีที่สุดในถุงหน้า รองลงไป คือ ถุงร้อน และ ถุงฝน ตามลำดับ เมื่อทำการเปรียบเทียบการเจริญทางเส้นใยบนก้อนวัสดุเพาะของเห็ดหอมแต่ละสายพันธุ์ ที่บ่ม เชื้อในถุงร้อน และ ถุงหน้าเป็นเวลา 30 วัน พบร่วมกันว่า เห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 15 มีการเจริญเติบโตของเส้นใยบนก้อนวัสดุเพาะสูงที่สุดแตกต่างจากสายพันธุ์อื่นๆ และ มีอัตราการเจริญเติบโตบนก้อนวัสดุสูงกว่าถุงร้อน ส่วนผลผลิตของเห็ดหอมต่อก้อน ที่เปิดดอกในช่วงถุงหน้าให้ผลผลิตสูงกว่าการเปิดดอกช่วงถุงร้อนต่อถุงฝนเกือบทุกสายพันธุ์ โดยเห็ดหอมสายพันธุ์ที่ 11, 12 และ 15 ให้ผลผลิตสูงกว่าสายพันธุ์อื่นแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

จากการประเมินคุณภาพของเห็ดหอมสายพันธุ์ต่างๆทางด้าน น้ำหนักต่อ朵 กะ เส้นผ่าศูนย์กลางมีมากเหตุความยาวและความกว้างของก้านเห็ด พบร่วมกับความแตกต่างกันเมื่อเพาะในแต่ละฤดู ในฤดูหนาวสายพันธุ์ที่ 13 16 และ 5 มีน้ำหนักต่อ朵 มากกว่าสายพันธุ์อื่น ในขณะที่ในฤดูร้อนสายพันธุ์ที่ 7 16 และ 9 เป็นสามสายพันธุ์ที่มีน้ำหนักต่อ朵 มากกว่าสายพันธุ์อื่น โดยภาพรวมพบว่าขนาดของก้านเห็ดหอมทุกสายพันธุ์ที่เพาะในช่วงฤดูร้อนต่อฤดูฝนจะมีขนาดใหญ่กว่าก้านของเห็ดหอมที่เพาะในฤดูหนาว

ในจำนวนสายพันธุ์เห็ดหอมที่นำมาทดสอบทั้งหมดสายพันธุ์ที่ 11 12 และ 15 น่าจะสามารถใช้เป็นพันธุ์แนะนำแก่เกษตรกรผู้เพาะเห็ดหอมในภาคเหนือได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสายพันธุ์ที่ 11 ที่มีลักษณะมหภาคเห็ดกลม สีน้ำตาลอ่อน และก้านสั้น ซึ่งเป็นลักษณะที่นิยมของตลาด

### การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

“ได้เห็ดหอมสายพันธุ์ดี ที่เจริญเติบโตและให้ผลผลิตดีในสภาพภูมิอากาศของภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย สามารถเป็นสายพันธุ์แนะนำแก่เกษตรกรผู้เพาะเห็ดต่อไป

### เอกสารอ้างอิง

บรรณิการ ทิวทอง. 2530. การศึกษาหาความเป็นกรดด่างและอาหารธรรมชาติที่เหมาะสมต่อการเจริญของเห็ดเชิงเห็ดหอม (*Lentinus edodes* (Berk) sing) 6 สายพันธุ์. วิทยานิพนธ์. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 86 หน้า.

นันทินี ศรีจุมปา อัจฉรา พยัพพานนท์ และเชิดชัย โพธิ์ศรี. 2551. การเปรียบเทียบสายพันธุ์เห็ดหอมในภาคเหนือ. 2. วิชาการเกษตร ปีที่ 26 ฉบับที่ 3 : 255-263.

ศุภนิตร หรัญประดิษฐ์. 2542. ความก้าวหน้างานวิจัยเห็ด. หน้า 79-105. ใน : กองโรคพืชและจุลชีววิทยากับก้าวใหม่ของงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร. กองโรคพืชและจุลชีววิทยา 22 เมษายน 2542 ณ โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คุนหมิง จังหวัดสกูลนคร. เหตุการณ์ 2550. สมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย. 27 – 34.

Chen, A.W. 2001. Cultivation of *Lentinula edodes* on synthetic logs.<http://www.mushroomcompany.com/200108/shiitake.pdf> 16 Jan. 2008.