



ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง โฆษณาคำขอให้ออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียน ตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. ๒๕๑๘

ตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียน ตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. ๒๕๑๘ พ.ศ. ๒๕๔๗ ได้กำหนดขั้นตอนการออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนฯ โดยให้กรมวิชาการเกษตร ดำเนินการตรวจสอบลักษณะประจำพันธุ์เบื้องต้นของพืชที่ยื่นคำขอ นำปิดประกาศที่กรมวิชาการเกษตร และที่ในเว็บไซต์ของกรมวิชาการเกษตร เพื่อให้บุคคลทั่วไปได้มีโอกาสทักท้วงภายใน ๓๐ วันนับแต่วันปิดประกาศ นั้น

บัดนี้ ได้มีผู้มายื่นคำขอให้ออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชจำนวน ๗ พันธุ์พืช ให้เป็นพันธุ์พืชขึ้นทะเบียน ดังนี้

๑. ข้าวพันธุ์ขาวแจ็กชัชนา
๒. ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ
๓. ข้าวพันธุ์มะลินิลสุรินทร์
๔. ข้าวพันธุ์หอมใบเตย
๕. ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา ๕๙
๖. ข้าวพันธุ์มะลิโกเมนสุรินทร์
๗. ลินจีพันธุ์โกมินทร์

ซึ่งกรมวิชาการเกษตรได้ตรวจสอบลักษณะประจำพันธุ์เบื้องต้นของพืชดังกล่าวเสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศลักษณะประจำพันธุ์เบื้องต้นของพืชทั้ง ๗ พันธุ์พืชให้ทราบโดยทั่วกัน ปราบกฏตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ และหากมีผู้ใดประสงค์จะทักท้วงหรือมีข้อพิสูจน์ ว่าการยื่นคำขอให้ออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนฯ ดังกล่าวเป็นไปโดยมิชอบ ให้แจ้งที่กลุ่มวิจัยการคุ้มครองพันธุ์พืช สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๙๐๐ โทรศัพท์ ๐-๒๙๔๐-๗๒๑๔ ภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันปิดประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๘

(นายอนันต์ สุวรรณรัตน์)

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

## ข้าวพันธุ์ขาวแจ็กชัชนา

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิปติกรกรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์ขาวแจ็ก เป็นข้าวเจ้านาปีที่ปลูกในสภาพพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนของตำบลไพรนกยูง และตำบลเด่นใหญ่ อำเภอดงหลวง จังหวัดชัยนาท ต่อมานายสมพงษ์ ฉะพันธ์ ตำแหน่งเจ้าพนักงานการเกษตร 6 ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว ในขณะนั้น (ปัจจุบันเกษียณอายุราชการ ในตำแหน่งเจ้าพนักงานการเกษตรชำนาญงาน) ได้ดำเนินงานในกิจกรรมการรวบรวมและคัดเลือกข้าวนาฝนพื้นเมืองสายพันธุ์ดี ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาสวนนาฝนภาคเหนือตอนล่าง พบว่าข้าวพันธุ์นี้มีลักษณะดีหลายประการ จึงนำเมล็ดข้าวพันธุ์ดังกล่าวมาปลูกและคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ ระหว่างปี พ.ศ. 2547-2554 โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า CNTC04001 มีการดำเนินงานตามขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์อย่างต่อเนื่องเป็นเวลาหลายปี โดยทำการคัดเลือก เปรียบเทียบผลผลิต ทดสอบการตอบสนอง และปฏิบัติการต่อศัตรูข้าวที่สำคัญต่าง ๆ จนได้เป็นข้าวนาฝนพื้นเมืองสายพันธุ์บริสุทธิ์ ที่อยู่ระหว่างขั้นตอนดำเนินการผลิตเมล็ดพันธุ์ เพื่อเพิ่มปริมาณพันธุ์ข้าวคุณภาพดีที่ตรงตามพันธุ์ ให้เพียงพอกับความต้องการของเกษตรกร โดยสามารถนำมาแก้ปัญหาในเรื่องการปนของเมล็ดจากการปลูกในสภาพธรรมชาติ และการขาดแคลนเมล็ดพันธุ์คุณภาพดีสำหรับปลูก รวมถึงส่งต่องานอนุรักษ์พันธุ์กรรมของข้าวพื้นเมืองที่มีคุณค่าเหล่านี้ให้ชุมชนได้ดูแลรักษาาร่วมกันต่อไป

การที่ข้าวพันธุ์นี้ใช้ชื่อว่า ขาวแจ็ก นั้น ก็เนื่องมาจากในอดีตมีคนไปพบข้าวพันธุ์นี้เข้าโดยบังเอิญ เห็นลักษณะต้นค่อนข้างดี มีเมล็ดค่อนข้างใหญ่ และที่สำคัญสีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อนสวย จึงถามถึงที่มาของพันธุ์ว่าได้มาอย่างไร เกษตรกรหลายรายก็ตอบเหมือนกันว่าได้พันธุ์มาจากตาแจ็ก ต่อมาก็นำพันธุ์ข้าวพันธุ์นี้ไปปลูกขยายพื้นที่ขึ้นเรื่อย ๆ บอกต่อกันมาว่าเป็นพันธุ์ข้าวขาวของตาแจ็ก จนเรียกกันว่า ขาวตาแจ็ก และกลายเป็น ขาวแจ็ก ในที่สุด

### ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

**ชนิด** ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L.

**ประเภท** พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไร่ต่อช่วงแสง

**ต้น** ทรงกอมีลักษณะตั้งตรง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ความสูงจากโคนต้นถึงปลายรวง 168 เซนติเมตร

<b>ใบ</b>	ใบมีสีเขียว ไม่มีขน กาบใบมีสีเขียว เมื่อถึงระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยาจะค่อย ๆ เปลี่ยนสีและกลายเป็นสีฟางในที่สุด
<b>ดอก/ช่อดอก</b>	มีกลีบรองดอกสีขาว ออกดอกวันที่ 18 ตุลาคม ของทุกปี
<b>เมล็ด</b>	เมื่อถึงระยะเก็บเกี่ยวจะมีเปลือกสีฟาง ขนาดเมล็ดค่อนข้างใหญ่ เรียวและยาว เปลือกเมล็ดไม่มีขน ขนาดเมล็ดข้าวเปลือกยาว 10.35 มิลลิเมตร กว้าง 2.88 มิลลิเมตรหนา 2.20 มิลลิเมตร เมื่อนำเมล็ดข้าวเปลือกมากะเทาะจะได้เมล็ดข้าวกล้องที่มีสีขาว ขนาดเมล็ดข้าวกล้องยาว 8.09 มิลลิเมตร กว้าง 2.35 มิลลิเมตรหนา 1.87 มิลลิเมตร น้ำหนัก 1,000 เมล็ด เท่ากับ 36.2 กรัม และน้ำหนักข้าวเปลือกต่อถัง เท่ากับ 10.35 กิโลกรัม
<b>ลักษณะอื่น ๆ</b>	ให้ผลผลิตสูงสุด 838 กิโลกรัมต่อไร่ และผลผลิตเฉลี่ย 528 กิโลกรัมต่อไร่ ที่ความชื้น 14 เปอร์เซ็นต์ ปฏิกริยาของพันธุ์ข้าวต่อเชื้อสาเหตุโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง อยู่ในระดับค่อนข้างอ่อนแอ พื้นที่แนะนำ ได้แก่ พื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มที่เกิดปัญหาน้ำหลากในฤดูฝน
<b>ลักษณะเด่นพิเศษ</b>	เป็นข้าวเจ้านาปีที่มีเมล็ดค่อนข้างยาว ใหญ่ และอ้วน ที่สำคัญสีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อนค่อนข้างสวย ซึ่งเป็นลักษณะเป็นที่นิยมของเกษตรกร รวมทั้งลักษณะของต้นที่สูง ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ทำให้สามารถทนต่อน้ำหลากฤดูนาปีในช่วงที่มีฝนตกชุกได้ดี และได้ผลผลิตเป็นที่น่าพอใจ นอกจากนี้ยังเป็นข้าวที่มีรสชาติอร่อย มีท้องไข่น้อย โดยคุณภาพทางเคมี จัดเป็นข้าวอมิโลสต่ำ คือ 18.16 เปอร์เซ็นต์ ความคงตัวของแป้งสุกอยู่ในระดับอ่อน อุณหภูมิแป้งสุกต่ำ การยึดตัวของเมล็ดข้าวสุก 1.93 เท่า เมื่อหุงสุกแล้ว อ่อนนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอม จากการสอบถามจากเกษตรกรผู้ปลูก พบว่า ข้าวพันธุ์นี้เมื่อรับประทานแล้วจะอยู่ท้องและมีแรงงานมากกว่า ข้าวดอกมะลิ 105 และที่สำคัญในการหุงใช้ปริมาณข้าวน้อยกว่า เพราะเมื่อข้าวหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ หรือได้ปริมาณข้าวสุกมากกว่า ซึ่งทำให้เพียงพอต่อการบริโภคกันภายในครอบครัว



ลักษณะเมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร



ลักษณะเมล็ด



ทรงต้นในระยะแตกกอ



ทรงต้นในระยะออกรวง

ข้าวพันธุ์ข้าวเจ๊กชยันนาท

## ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิปัตติกรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ (ข้าวเจ้าสายพันธุ์ SRN06008-18-1-5-7-CPA-20) เกิดจากการผสมพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 กลายพันธุ์จากรังสี ทรงต้นเตี้ย (Semi-dwarf KDML105) ที่มีลักษณะต้านทานต่อโรคไหม้ไม่ไวต่อช่วงแสงเป็นพันธุ์แม่ กับข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยดซึ่งเป็นข้าวเจ้าที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดงไวต่อช่วงแสง อายุหนัก ต้นสูง เป็นพันธุ์พ่อ ที่ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์ในฤดูนาปรังปี พ.ศ. 2549 และคัดเลือกข้าวพันธุ์ผสมแบบสี่บรรทัด ข้าวที่ 1-6 ในฤดูนาปี พ.ศ. 2549-2554 ที่ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์ และข้าวที่ 7 ในฤดูนาปี พ.ศ. 2555 ที่ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ ปลูกเปรียบเทียบผลผลิตในสถานีในฤดูนาปี พ.ศ. 2556 หลังจากนั้นนำผลผลิตมาวิเคราะห์คุณภาพเมล็ดทางเคมีและทางกายภาพ ที่ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระฟีนอลิกและฟลาโวนอยด์ และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปลูกประเมินลักษณะประจำพันธุ์ที่ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ และทดสอบปฏิกิริยาต่อโรคและแมลงศัตรูข้าวที่สำคัญวิเคราะห์ปริมาณวิตามินอี แกมมา-ออโรซานอล และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ ที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ในฤดูนาปี พ.ศ. 2557

### ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

**ชนิด** ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L.

**ประเภท** พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไม่ไวต่อช่วงแสง

**ต้น** ทรงกอ ในระยะออกดอก 50% มีลักษณะตั้งตรง มีความสูงของต้นวัดถึงปลายรวง 113 เซนติเมตร สีปล้องในระยะออกดอก 50% มีสีเขียว ความแข็งของต้นในระยะหลังออกดอก 20 วัน พบว่าแข็งมาก (ทุกต้นตั้งตรง)

**ใบ** ในระยะแตกกอเต็มที่ ใบและกาบใบมีสีเขียว มุมปลายใบมีลักษณะตั้งตรง แผ่นใบมีขน ในระยะออกดอก 20 วัน ความยาวใบ 46.14 เซนติเมตร กว้าง 1.40 เซนติเมตร ระยะเก็บเกี่ยว ใบแก่ข้าว ระยะแตกกอ ลิ่นใบมีสีเขียว รูปร่างมีสองยอด ความยาวของลิ่นใบ 29.80 มิลลิเมตร หูใบมีสีเหลืองอ่อน ข้อต่อใบมีสีเขียวยอ่อน มุมใบตรงตั้งตรง ยาว 43.60 เซนติเมตร กว้าง 2.14 เซนติเมตร

**ดอก/ช่อดอก** ความยาวของรวงในระยะเก็บเกี่ยว 28.74 เซนติเมตร ในระยะออกดอก 20 วัน รวงมีความแน่นปานกลาง การแตกกระแ่งปานกลาง การยึดของคอรวงสั้น จำนวนเมล็ดดีต่อรวง

	<p>167 เมล็ด ในระยะเก็บเกี่ยว มีการติดเมล็ดมาก (93.71 เปอร์เซ็นต์) การร่วงของเมล็ดน้อย การนวดปานกลาง มีจำนวนรวงต่อกอ 13.4 รวง ในระยะออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ ยอดเกสรตัวเมียมีสีเหลือง สีของปลายยอดดอกมีสีขาว ความยาวของกลีบรองดอกสั้น (&lt;2 มิลลิเมตร) สีของกลีบรองดอกสีฟาง</p>
<b>เมล็ด</b>	<p>ระยะเก็บเกี่ยว เปลือกเมล็ดมีสีฟาง ขนสั้น ไม่มีหาง ยอดเมล็ดมีสีขาว ชนิดของข้าวจัดเป็นข้าวเจ้า ข้าวสารมีลักษณะขนคล้ายข้าวเหนียว เมล็ดมีท้องไข่มาก-เต็มเมล็ด ระยะพักตัวของเมล็ด 6 สัปดาห์ ขนาดของข้าวเปลือกยาว 10.1 มิลลิเมตร กว้าง 2.56 มิลลิเมตร หนา 2.03 มิลลิเมตร ขนาดของข้าวกล้อง ยาว 7.73 มิลลิเมตร กว้าง 2.02 มิลลิเมตร หนา 1.79 มิลลิเมตร ข้าวกล้องมีรูปร่างเรียวยาว น้ำหนักข้าวเปลือก 1,000 เมล็ด 25.90 กรัม</p>
<b>ลักษณะอื่น ๆ</b>	<p>มีอายุถึงวันออกดอก 50% คือ 106 วันหลังงอก หรืออายุเก็บเกี่ยว 136 วันหลังงอก พื้นที่แนะนำให้ปลูกในพื้นที่น้ำฝนและนาชลประทานในพื้นที่ที่ต้องการข้าวคุณภาพพิเศษ</p>
<b>ลักษณะเด่นพิเศษ</b>	<p>เป็นข้าวเจ้าไม่ไวต่อช่วงแสง ลักษณะทรงต้นแบบใหม่ (New plant type) กอตั้งตรง ลำต้นค่อนข้างแข็ง ใบสีเขียว แก่ช้า ข้าวกล้องสีแดง เมล็ดยาว คุณภาพการสีดี อะมิโลสต่ำ ความคงตัวของแป้งสูง 68.0 มีอุณหภูมิแป้งสูงต่ำ มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระฟีนอลิกและฟลาโวนอยด์สูง (ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระฟีนอลิกทั้งหมด 7804 mgGAE/100g of sample และฟลาโวนอยด์ทั้งหมด 5233) วิตามินอี โดยเฉพาะ <math>\alpha</math>-Tocopherol สูง (13.48 ug/g) และ Y-Oryzanols สูงฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระมาก (ค่า IC50 2.68 mg/mL) และความสามารถในการรีดิวซ์เหล็กสูง (3.89 mM/g of sample) mgCE/100g of sample) คุณภาพการหุงต้มและรับประทานดี โดยข้าวสารหุงสุกนุ่มมาก ข้าวกล้องและข้าวซ้อมมือหุงสุกนุ่ม ข้าวกล้องหุงสุกมีสีแดงใสคล้ายสีของทับทิม (Ruby) ทำการขยายเมล็ดพันธุ์เผยแพร่ในปี พ.ศ. 2557</p>



ต้นข้าวระยะแตกกอ



ลำต้นและทรงกอ



รวงและความยาวรวง



ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสารของข้าวเจ้า พันธุ์ทับทิมชุมแพ Semi-dwarf KDML105 และสังข์หยดพัทลุง



เมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร

ข้าวพันธุ์ทับทิมชุมแพ

## ข้าวพันธุ์มะลินิลสุรินทร์

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิบดีกรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวเจ้าต่างสีพันธุ์มะลินิลสุรินทร์ เกิดจากความร่วมมือระหว่างศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์/ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว คณะเทคโนโลยี/คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น และสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เป็นข้าวเจ้าหอมต่างสี ได้จากการคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวเจ้าต่างสีพันธุ์พื้นเมืองไวต่อช่วงแสง พันธุ์มะลิดำเบอร์ 53 จากแปลงแสดงพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์ปี พ.ศ.2548 ชื่อสายพันธุ์ SRNC05053 ปลูกคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์แบบรวงต่อแถว 2 ครั้งในฤดูนาปรังปี พ.ศ. 2549 และฤดูนาปี พ.ศ. 2549 จนได้ข้าวสายพันธุ์ SRNC05053-6-2 พันธุ์บริสุทธิ์ที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีดำ ผลผลิต 310 กิโลกรัมต่อไร่ มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูง ด้านการชิมเสิร์ฟและวิตกกังวล และยับยั้งการเจริญเติบโตต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ใหญ่

### ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

**ชนิด** ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L.

**ประเภท** พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไม้ไวต่อช่วงแสง

**ต้น** ทรงกอในระยะออกดอก 50% มีลักษณะกอตั้ง มีความสูงของต้นวัดถึงปลายรวง 120 เซนติเมตร สีปล้องในระยะออกดอก 50% มีสีเหลืองอ่อน ความแข็งของต้นในระยะหลังออกดอก 20 วัน พบว่าค่อนข้างแข็ง

**ใบ** ในระยะแตกกอเต็มที่ ใบมีสีเขียวจาง กาบใบมีสีเขียว มุมปลายใบมีลักษณะหลายแบบปนกัน แผ่นใบมีขน ในระยะออกดอกแล้ว 20 วัน ความยาวใบ 59.06 เซนติเมตร กว้าง 1.48 เซนติเมตร การแก่ของใบที่ระยะเก็บเกี่ยวจัดเป็นใบแก่ค่อนข้างช้า ใบเขียว ในระยะแตกกอสิ้นใบมีสีขาว รูปร่างมีสองยอด ความยาวของลิ้นใบ 2.54 มิลลิเมตร หูใบมีสีขาว ข้อต่อใบมีสีเขียวอ่อน มุมใบตรงตั้งตรง ยาว 59.06 เซนติเมตร กว้าง 1.48 เซนติเมตร

**ดอก/ช่อดอก** ความยาวของรวงในระยะเก็บเกี่ยว 29.8 เซนติเมตร ในระยะออกดอก 20 วัน ลักษณะของรวงมีความแน่นปานกลาง ไม่แตกกระแจะ การยึดของคอรวงสั้น จำนวนเมล็ดดีต่อรวง 186 เมล็ด ในระยะเก็บเกี่ยว มีการติดเมล็ดมาก (>90 %) การร่วงของเมล็ดปานกลาง การนวดปานกลาง มีจำนวนรวงต่อกอ 9 รวง ในระยะออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ ยอดเกสร



	ตัวเมียมีสีขาวย สีของปลายยอดดอกมีสีขาวย ความยาวของกลีบรองดอกยาว (<2.5 มิลลิเมตร) สีของกลีบรองดอกมีสีขาวย
<b>เมล็ด</b>	ในระยะเก็บเกี่ยว เปลือกเมล็ดมีสีฟางร่อนดำ ขนสั้น เมล็ดไม่มีหาง ข้างกลีบมีสีม่วงดำ ยอดเมล็ดมีสีขาวย ชนิดของข้าวจัดเป็นข้าวเจ้า การเป็นท้องไขค่อนข้างมาก (1.6-2.0) ระยะพักตัวของเมล็ด 8 สัปดาห์ ขนาดของข้าวเปลือกยาว 10.09 มิลลิเมตร กว้าง 2.7 มิลลิเมตร หนา 1.9 มิลลิเมตร ขนาดของข้าวกล้อง ยาว 7.44 มิลลิเมตร กว้าง 2.01 มิลลิเมตร หนา 1.68 มิลลิเมตร ข้าวกล้องมีรูปร่างเรียวยาว น้ำหนักข้าวเปลือก 1,000 เมล็ด 19.9 กรัม
<b>ลักษณะอื่น ๆ</b>	วันออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ 20-28 ตุลาคม วันเก็บเกี่ยว 20-28 พฤศจิกายน พื้นที่แนะนำเหมาะสำหรับปลูกในพื้นที่เกษตรอินทรีย์ใช้ปัจจัยการผลิตต่ำและต้องการข้าวคุณภาพพิเศษ
<b>ลักษณะเด่นพิเศษ</b>	มีคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการหุงต้มรับประทานดี คือ เป็นข้าวเมล็ดเรียวยาว เปอร์เซ็นต์อะมิโลสต่ำ ข้าวสุกเหนียว นุ่ม และมีกลิ่นหอม ด้านสารต้านอนุมูลอิสระพบว่ามีสารประกอบฟีนอลิกในเมล็ดปริมาณสูง (1592.00mg GAE/100g of sample) ปริมาณแอนโทไซยานินรวมในเมล็ด 5.5 mg/100 g มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูง ด้านการซึมเศร้าและวิตกกังวล และยับยั้งการเจริญเติบโตต่อเซลล์มะเร็งลำไส้ใหญ่



การคัดพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวมะลิดำ เบอร์ 53



ต้นข้าวระยะแตกกอ



เมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร



รวงและความยาวรวง

ข้าวพันธุ์มะลิดำ

## ข้าวพันธุ์หอมใบเตย

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิบัติกรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์หอมใบเตย เป็นข้าวเจ้านาปีที่ปลูกในสภาพพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนของภาคเหนือตอนล่าง ในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์ และอุทัยธานี ต่อมานายสมพงษ์ เฉยพันธ์ ตำแหน่งเจ้าพนักงานการเกษตร 6 ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว ในขณะนั้น (ปัจจุบัน เกษียณอายุราชการ ในตำแหน่งเจ้าพนักงานการเกษตรชำนาญงาน) ได้ดำเนินงานในกิจกรรมการรวบรวมและคัดเลือกข้าวนาน้ำฝนพื้นเมืองสายพันธุ์ดี ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาสวนนาข้าวภาคเหนือตอนล่าง พบว่าข้าวพันธุ์นี้เป็นพันธุ์ข้าวพันธุ์เดียวกับที่เกษตรกรเรียกกันจนติดปากว่า C85 มีลักษณะทางเกษตรที่เหมาะสมกับพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง คือ มีลำต้นที่ใหญ่ ต้นแข็ง ไม่ล้มง่าย ต่อมาจึงได้นำเมล็ดข้าวพันธุ์ดังกล่าวจากหลาย ๆ แหล่ง มาปลูกเพื่อเปรียบเทียบลักษณะ และคัดเลือกเป็นสายพันธุ์บริสุทธิ์ ระหว่างปี พ.ศ. 2548-2554 โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า CNTC05001 มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลาหลายปี ตามขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์ จนได้เป็นข้าวนาข้าวพื้นเมืองสายพันธุ์บริสุทธิ์

ข้าวพันธุ์นี้เกษตรกร ปลูกกันมาเป็นระยะเวลายาวนานไม่น้อยกว่า 30 ปี เรียกชื่อต่อ ๆ กัน มาว่า C85 ซึ่งนอกจากจะปลูกเพื่อบริโภคกันในครัวเรือนแล้ว ยังมีการจำหน่ายภายในท้องถิ่น จนต่อมาผู้ประกอบการโรงสีหลายราย ได้นำข้าวพันธุ์นี้ไปผลิตเพื่อการค้า และจัดจำหน่ายในท้องตลาด โดยใช้ชื่อว่า หอมใบเตย ส่วนที่มาของคำว่า หอมใบเตย นั้น จากการสอบถามผู้ประกอบการโรงสีรายหนึ่งพบว่า เกิดขึ้นเมื่อประมาณ 30 ปีที่แล้ว จากทางกลุ่มผู้ประกอบการโรงสีในอำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ได้รับซื้อข้าวพันธุ์นี้มาจากเกษตรกร พบว่าเป็นข้าวที่มีคุณภาพในการหุงต้มดี รสชาติอร่อย และมีลักษณะเมล็ดใกล้เคียงกับพันธุ์นางมล เอส-4 ที่ได้รับความนิยมอยู่ก่อนหน้านี้ แต่สังเกตได้ว่าไม่ใช่ข้าวพันธุ์เดียวกันเพราะสามารถแยกความแตกต่างจากกันได้ จึงตกลงกันว่าจะทำการผลิตเป็นข้าวสารจำหน่ายในชื่อ ข้าวหอมใบเตย ทั้งนี้เพื่อป้องกันความสับสนหรือการนำเอาข้าวพันธุ์อื่นมาปนจนทำให้คุณภาพข้าวตกลงไป รวมทั้งเป็นการตั้งชื่อ เพื่อให้ผู้บริโภคยอมรับ และเข้าใจได้ง่ายขึ้น ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาทภายหลังทำการคัดเลือกและดำเนินการตามขั้นตอนปรับปรุงพันธุ์เรียบร้อยแล้ว จึงให้ชื่อข้าวพันธุ์นี้ว่า “หอมใบเตย” ตามที่ผู้ประกอบการจำหน่ายเป็นเมล็ดข้าวสารตั้งขึ้น แต่ทั้งนี้ให้เข้าใจตรงกันว่าเป็นข้าวพันธุ์เดียวกันกับข้าว C85 ที่เกษตรกรนิยมปลูกนั่นเอง

## ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

<b>ชนิด</b>	ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Oryza sativa</i> L.
<b>ประเภท</b>	พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไร่ต่อช่วงแสง
<b>ต้น</b>	ทรงกอมีลักษณะตั้งตรง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย มีความสูงจากโคนต้นถึงปลายรวง 166 เซนติเมตร
<b>ใบ</b>	ใบมีสีเขียว ไม่มีขน กาบใบมีสีเขียว เมื่อถึงระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยาจะค่อย ๆ เปลี่ยนสี และกลายเป็นสีฟางในที่สุด
<b>ดอก/ช่อดอก</b>	มีกลีบรองดอกสีขาว ออกดอกวันที่ 25 ตุลาคม ของทุกปี
<b>เมล็ด</b>	เมื่อถึงระยะเก็บเกี่ยวเปลือกมีสีฟาง ขนาดเมล็ดค่อนข้างใหญ่ เรียวและยาว เปลือกเมล็ดไม่มีขน เมล็ดข้าวเปลือกยาว 10.39 มิลลิเมตร กว้าง 2.91 มิลลิเมตร และหนา 2.13 มิลลิเมตร เมื่อนำเมล็ดมากะเทาะจะได้เมล็ดข้าวกล้องที่มีสีข้าว ยาว 8.09 มิลลิเมตร กว้าง 2.35 มิลลิเมตร หนา 1.87 มิลลิเมตร น้ำหนัก 1,000 เมล็ด เท่ากับ 33.7 กรัม และน้ำหนักข้าวเปลือกต่อถัง เท่ากับ 11.5 กิโลกรัม
<b>ลักษณะอื่น ๆ</b>	ผลผลิตเฉลี่ย 517 กิโลกรัมต่อไร่ ที่ความชื้น 14 เปอร์เซ็นต์ ปฏิกริยาของพันธุ์ข้าวต่อเชื้อสาเหตุโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง อยู่ในระดับค่อนข้างอ่อนแอ พื้นที่แนะนำ ได้แก่ พื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มที่เกิดปัญหาน้ำหลากในฤดูฝน
<b>ลักษณะเด่นพิเศษ</b>	เป็นข้าวเจ้านาปีที่มีเปลือกเมล็ดสีฟางสวย มีลักษณะของต้นที่ค่อนข้างสูงใหญ่ ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ทำให้สามารถทนต่อฤดูปลูกที่มีน้ำหลากในช่วงฝนตกชุกได้ดี นอกจากนี้เนื่องจากเป็นพันธุ์ข้าวที่ออกดอกช้ากว่าข้าวดอกมะลิ 105 อยู่ประมาณ 10 วัน ทำให้มีโอกาสนในการเจริญเติบโตทางลำต้นนานกว่า ให้ผลผลิตที่มากกว่า และใช้แรงงานในการเก็บเกี่ยวคนละช่วงกับข้าวดอกมะลิ 105 และข้าวนาปีอายุเบาพันธุ์อื่น ๆ ลักษณะเด่นอีกประการของ “หอมใบเตย” คือ เป็นข้าวที่มีคุณภาพเมล็ดดีมาก มีท้องไข่น้อย คุณภาพทางเคมี จัดเป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลสอยู่ในระดับต่ำ คือ 18.55 เปอร์เซ็นต์ ความคงตัวของแป้งสุกอยู่ในระดับอ่อน อุณหภูมิแป้งสุกต่ำ การยืดตัวของเมล็ดข้าวสุกปกติ ข้าวเมื่อหุงสุกแล้ว อ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย นอกจากนี้ จากการสอบถามจากเกษตรกรผู้ปลูกข้าว และผู้ประกอบการโรงสี ก็พบว่าข้าวพันธุ์นี้เป็นข้าวอ่อนนุ่มกำลังดี เมื่อหุงเป็นข้าวสุกแล้วไม่อ่อนจนเกินไป และไม่ต้องนำเอาข้าวขาวพันธุ์อื่นมาหุงผสม เมื่อรับประทานไม่หมดสามารถนำกลับมาอุ่นเพื่อรับประทานอีกครั้งได้ โดยที่ข้าวสุกยังคงความอ่อนนุ่ม และคงความหอมอยู่



เมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร



เมล็ดในรวง



ทรงต้นในระยะแตกกอ



ลั่นใบและลำต้น

ข้าวพันธุ์หอมใบเตย

## ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิปัตติกรรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59 เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการปลูกในจังหวัดนราธิวาสมาอย่างยาวนาน มีลักษณะไวต่อช่วงแสงปลูกในฤดูนาปี พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่อยู่ที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส ประมาณ 4,000 ไร่ โดยจุดเด่นของข้าวพันธุ์นี้นอกจากจะมีกลิ่นหอมคล้ายดอกกระดังงา ข้าวกล็องยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเป็นที่นิยมของกลุ่มผู้บริโภคข้าวเพื่อสุขภาพ ในปี พ.ศ. 2542 เกษตรกรที่ปลูกข้าวพันธุ์นี้ได้รวมกลุ่มกันแปรรูปเป็นข้าวกล็องและข้าวซ้อมมือจำหน่าย โดยกลุ่มผู้ผลิตประกอบด้วย 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกอิฐ-โคกใน ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ 2) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกมะม่วง ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ 3) กลุ่มแม่บ้านนารีสามัคคีธรรม ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ 4) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวบ้านบอขอ ตำบลโฆสิต อำเภอตากใบ และ 5) กลุ่มสตรีข้าวซ้อมมือบ้านตอหลัง ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส และสืบเนื่องมาจากการสำรวจความต้องการเมล็ดพันธุ์ข้าวของเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาสเพื่อรองรับการดำเนินงานในโครงการฟื้นฟูนาไร่เพื่อการปลูกข้าวในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้โดยศูนย์วิจัยข้าวปัตตานีในปี พ.ศ. 2551 ซึ่งพบว่าข้าวพันธุ์หอมกระดังงาเป็นพันธุ์ข้าวที่เกษตรกรมีความต้องการเมล็ดพันธุ์บริสุทธิ์เพื่อนำมาปลูกมากที่สุด จึงทำให้ในปี พ.ศ. 2552 ศูนย์วิจัยข้าวปัตตานีได้เก็บรวบรวมพันธุ์จากแหล่งปลูกต่าง ๆ ในอำเภอตากใบ ได้แก่ ตำบลพร่อน ศาลาใหม่ บางขุนทอง โฆสิต และเจ๊ะเห จำนวน 200 รวง มาปลูกศึกษาวิจัยและพัฒนาพันธุ์ ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาไร่ และโครงการวิจัยการคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวหอมพันธุ์พื้นเมือง โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า PTNC09002 นำมาปลูกคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ (Pure line selection) แบบรวงต่อแถวที่ศูนย์วิจัยข้าวปัตตานี ในฤดูนาปี พ.ศ. 2552-2553 ปลูกศึกษาพันธุ์ขั้นต้น (2-row observation) ในฤดูนาปี พ.ศ. 2553-2554 และปลูกศึกษาพันธุ์ขั้นสูง (4-row observation) ในฤดูนาปี พ.ศ. 2554-2555 คัดเลือกเหลือเพียงสายพันธุ์ PTNC09002-59 ซึ่งเก็บตัวอย่างมาจากตำบลพร่อน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส นำไปปลูกเปรียบเทียบผลผลิตภายในสถานีที่ศูนย์วิจัยข้าวปัตตานี ในฤดูนาปี พ.ศ. 2555-2556 และปลูกเปรียบเทียบผลผลิตในนาเกษตรกรที่อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี และอำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส ทดสอบการตอบสนองต่อปุ๋ยไนโตรเจน ประเมินการยอมรับของเกษตรกรต่อลักษณะทางการเกษตร คุณภาพทางกายภาพของเมล็ด และคุณภาพข้าวหุงสุกในฤดูนาปี พ.ศ. 2556-2557 โดยข้อมูลการปรับปรุงพันธุ์ที่ได้จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการขอรับรองพันธุ์ข้าวต่อไปในอนาคต

### ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

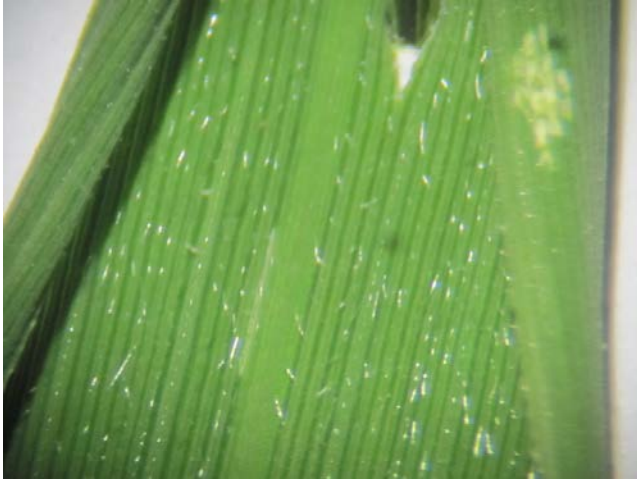
<b>ชนิด</b>	ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Oryza sativa</i> L.
<b>ประเภท</b>	พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไวต่อช่วงแสง
<b>ต้น</b>	ความสูงเฉลี่ย 159 เซนติเมตร ทรงกอตั้ง ปล้องสีเขียวมีเส้นสีม่วง ลำต้นค่อนข้างแข็ง
<b>ใบ</b>	ความยาวเฉลี่ย 59.2 เซนติเมตร ความกว้างเฉลี่ย 1.40 เซนติเมตร สีเขียว มีขนบ้าง มุมปลายใบตั้งตรง กาบใบสีเขียว ใบแก่ช้ำ
<b>ดอก/ช่อดอก</b>	ยอดเกสรตัวเมียสีขาว ปลายช่อดอกสีม่วง กลีบดอกสีม่วง รวงค่อนข้างแน่น การแตก ระแงงถี่ คอรวงยาว กลีบรองดอกสีฟาง
<b>เมล็ด</b>	สีของเปลือกเมล็ดเมื่อสุกแก่เป็นสีฟาง ขนสั้น ยอดเมล็ดสีฟาง มีเมล็ดสม่ำเสมอทั้งรวง ขนาดเมล็ดข้าวเปลือกยาว 9.13 มิลลิเมตร กว้าง 2.75 มิลลิเมตร หนา 1.97 มิลลิเมตร น้ำหนักข้าวเปลือก 1,000 เมล็ด 20.8 กรัม น้ำหนักข้าวเปลือกต่อถัง 11.9 กิโลกรัม เมล็ด ข้าวกล้องมีสีแดง
<b>ลักษณะอื่น ๆ</b>	ให้ผลผลิตเฉลี่ย 384 กิโลกรัมต่อไร่ เมื่อปลูกในนาเกษตรกร วันออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ วันที่ 17 กุมภาพันธ์ เหมาะสำหรับปลูกในพื้นที่นาสวนน่าน้ำฝนใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ ไม่มีความต้านทานโรคไหม้ ควรหลีกเลี่ยงการปลูกในพื้นที่ที่มีการระบาดของโรคไหม้เป็น ประจำ
<b>ลักษณะเด่นพิเศษ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เป็นข้าวที่มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวคล้ายดอกกระดังงา ซึ่งเป็นจุดขายของข้าวพันธุ์นี้ทำให้มีผู้นิยมบริโภคเป็นอย่างมากทั้งในจังหวัดนราธิวาสและจังหวัดใกล้เคียง</li> <li>2. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีปริมาณธาตุแคลเซียมและไฟเตทมากในข้าวกล้อง</li> <li>3. ข้าวซ้อมมือเมื่อหุงสุกมีความนุ่มและหอม</li> </ol>



ลำต้นและทรงกอ



สีของปล้อง



การมีขนบนแผ่นใบ



องค์ประกอบของดอกและสีของยอดเกสรตัวเมีย



สีของปลายยอดดอกและกลีบดอก



ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวซ้อมมือ



การติดเมล็ดและการโน้มรวง

ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59



## ข้าวพันธุ์มะลิโกเมนสุรินทร์

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิปติกรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวเจ้าต่างสีพันธุ์มะลิโกเมนสุรินทร์ เกิดจากความร่วมมือระหว่างศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์/ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว คณะเทคโนโลยี/คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นข้าวเจ้าหอมต่างสี ได้จากการคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวเจ้าต่างสีพันธุ์พื้นเมืองไวต่อช่วงแสง พันธุ์มะลิแดงเบอร์ 54 จากแปลงแสดงพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์ปี พ.ศ.2548 ชื่อสายพันธุ์ SRNC05054 ปลูกคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์แบบรวงต่อแถว 2 ครั้งในฤดูนาปรังปี พ.ศ. 2549 และฤดูนาปี พ.ศ. 2549 จนได้ข้าวสายพันธุ์ SRNC05054-2-1 พันธุ์บริสุทธิ์ที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดง ผลผลิต 458 กิโลกรัมต่อไร่ มีคุณภาพทางกายภาพเคมี และการหุงต้มรับประทานดี คือ เป็นข้าวเมล็ดเรียวยาว เปอร์เซ็นต์อะมิโลสต่ำ ข้าวสุกเหนียว นุ่ม และมีกลิ่นหอม และมีสารต้านอนุมูลอิสระสารประกอบฟีนอลิกในเมล็ดปริมาณสูง

### ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

**ชนิด** ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L.

**ประเภท** พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไม่ไวต่อช่วงแสง

**ต้น** ทรงกอในระยะออกดอก 50% มีลักษณะตั้งตรง มีความสูงของต้นวัดถึงปลายรวง 141 เซนติเมตร สีปล้องในระยะออกดอก 50% มีสีเขียว ความแข็งของต้นในระยะหลังออกดอก 20 วัน พบว่าแข็งแรงมาก (ทุกต้นตั้งตรง)

**ใบ** ในระยะแตกกอเต็มที่ ใบมีสีเขียวจาง กาบใบมีสีเขียว มุมปลายใบมีลักษณะตั้งตรง แผ่นใบมีขน ในระยะออกดอกแล้ว 20 วัน ความยาวใบ 57.54 เซนติเมตร กว้าง 1.26 เซนติเมตร การแก่ของใบที่ระยะเก็บเกี่ยวจัดเป็นใบแก่ค่อนข้างช้า ใบเขียว ในระยะแตกกอสิ้นใบมีสีเขียว รูปร่างมีสองยอด ความยาวของลิ้นใบ 2.76 มิลลิเมตร หูใบมีสีเขียว ข้อต่อใบมีสีเขียวอ่อน มุมใบตรงตั้งตรง ยาว 43.60 เซนติเมตร กว้าง 2.14 เซนติเมตร

**ดอก/ช่อดอก** ความยาวของรวงในระยะเก็บเกี่ยว 28 เซนติเมตร ในระยะออกดอก 20 วัน ลักษณะของรวงมีความแน่นปานกลาง การแตกกระแ่งปานกลาง การยึดของคอรวงยาว จำนวนเมล็ดดีต่อรวง 184 เมล็ด ในระยะเก็บเกี่ยว มีการติดเมล็ดมาก (75-90 %) เมล็ดร่วงปานกลาง การนวดง่าย มีจำนวนรวงต่อกอ 9 รวง ในระยะออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ ยอดเกสรตัวเมีย

	มีสีข้าว สีของปลายยอดดอกมีสีขาว ความยาวของกลีบรองดอกยาว (<2.5 มิลลิเมตร) สีของกลีบรองดอกมีสีขาว
<b>เมล็ด</b>	ในระยะเก็บเกี่ยว สีของเปลือกเมล็ดมีสีฟาง ไม่มีหาง ขนสั้น ข้าวกล้องมีสีแดง สีของยอดเมล็ดมีสีขาว ชนิดของข้าวจัดเป็นข้าวเจ้า การเป็นท้องไขค่อนข้างมาก (1.6-2.0) ระยะพักตัวของเมล็ด 8 สัปดาห์ ขนาดของข้าวเปลือกยาว 10.1 มิลลิเมตร กว้าง 2.5 มิลลิเมตร หนา 1.98 มิลลิเมตร ขนาดของข้าวกล้อง ยาว 7.46 มิลลิเมตร กว้าง 2.13 มิลลิเมตร หนา 1.80 มิลลิเมตร ข้าวกล้องมีรูปร่างเรียวยาว น้ำหนักข้าวเปลือก 1,000 เมล็ด 26.4 กรัม
<b>ลักษณะอื่น ๆ</b>	วันออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ 27-29 ตุลาคม วันเก็บเกี่ยว 27-29 พฤศจิกายน เหมาะสำหรับปลูกในพื้นที่เกษตรอินทรีย์ใช้ปัจจัยผลิตต่ำและต้องการคุณภาพพิเศษ
<b>ลักษณะเด่นพิเศษ</b>	มีคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการหุงต้มรับประทานดี คือ เป็นข้าวเมล็ดเรียวยาว เปอร์เซ็นต์อะมิโลสต่ำ ข้าวสุกเหนียว นุ่ม และมีกลิ่นหอม ด้านสารต้านอนุมูลอิสระพบว่ามีสารประกอบฟีนอลิกในเมล็ดปริมาณสูง (2198.25 mg GAE/100g of sample)



การคัดพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวพันธุ์มะลิแดงเบอร์ 54



ต้นข้าวระยะแตกกอ



ลำต้นและทรงกอ



รวงและความยาวรวง



เมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร

ข้าวพันธุ์มะลิโกเมนสุรินทร์

## ลิ้นจี่พันธุ์โกมินทร์

### ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล นายโกมิน ทองโกย  
ที่อยู่ 25 ม.15 ต.เวียง อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ 50110  
โทรศัพท์ 081-0295405

### แหล่งที่มาและประวัติของพันธุ์

ลิ้นจี่พันธุ์โกมินทร์ เกิดจากการผสมพันธุ์ตามธรรมชาติระหว่างพันธุ์ฮวงฮวย กับพันธุ์จักรพรรดิ เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 ได้นำลิ้นจี่ทั้งสองพันธุ์ มาเพาะปลูกไว้ในพื้นที่เดียวกัน ต่อมาในบริเวณพื้นที่ดังกล่าว เกิดต้นลิ้นจี่ขึ้นมาใหม่จำนวนหลายต้นจากเมล็ด และได้ตัดทิ้งหลายครั้ง ปรากฏว่าต้นลิ้นจี่ดังกล่าว สามารถอยู่รอดเพียงต้นเดียว จึงทดลองปลูกไว้ พบว่า มีการเจริญเติบโตแข็งแรง และให้ผลผลิตที่ดี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 จนถึงปัจจุบัน

### ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

ชนิด	ไม้ยืนต้น ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Litchi chinensis</i> Sonn. วงศ์ SAPINDACEAE
ประเภท	ไม้ผลเขตร้อน
ต้น	มีความสูงประมาณ 3 เมตร ผิวเปลือกของลำต้นเรียบ เปลือกมีสีเทาปนน้ำตาล
ใบ	เป็นใบประกอบแบบขนนกมี 2-4 คู่ รูปร่างใบเป็นรูปรีขอบขนานหรือรูปหอก ปลายใบยาวแหลม ขอบใบเป็นคลื่น ผิวใบเรียบ ความมันแผ่นใบเป็นมันวาว (lustrous) ใบอ่อนมีสีชมพูปนแดง (reddish yellow) ใบแก่ด้านบนมีสีเขียวเข้ม (dark green) ฐานใบย่อยเป็นรูปสามเหลี่ยม (cuneate) เนื้อใบย่อยคล้ายแผ่นหนัง ก้านใบประกอบด้านบนและด้านล่าง มีสีเขียวปนเหลือง (yellowish green)
ดอก/ช่อดอก	ออกดอกในเดือนธันวาคม – มกราคม และระยะเวลาที่ออกดอกจะเป็นช่วงฤดูหนาว ดอกบานปลายเดือนกุมภาพันธ์
ผล/ช่อผล	รูปร่างผลทรงไข่กลับขอบขนาน (oblong-obovoid) ปลายผลมน โหล่ผลยกทั้งสองข้าง ขนาดผลเฉลี่ยกว้าง 3.5 เซนติเมตร และยาว 4.2 เซนติเมตร ขนาดผลภายในมีความสม่ำเสมอ (uniform) เปลือกผลมีสีชมพูปนแดง (reddish pink) ผิวเปลือกขรุขระมีตุ่มหนาม รูปร่างของตุ่มหนามกว้างปลายมนสั้น (round and short tubercle) ติดผลเดือนมีนาคม เก็บเกี่ยวผลกลางเดือนมิถุนายน มีจำนวนผลมากกว่า 8 ผล/ช่อผล
เมล็ด	เมล็ดสีน้ำตาลเข้ม (dark brown) รูปร่างของเมล็ดค่อนข้างรี (ellipsoid)

**ลักษณะเด่นพิเศษ** เปลือกผลมีความหนาเหมือนพันธุ์จักรพรรดิ ลักษณะเนื้อหนา แน่น สีเนื้อขาวใส (clear white) และเนื้อแห้งไม่ฉ่ำน้ำ ค่าความหวาน 20 Brix เนื้อผลมีกลิ่นหอมคล้ายพันธุ์ฮวงฮวย ช่วงระยะเวลาการเก็บเกี่ยวผลผลิตจะพร้อมกับพันธุ์จักรพรรดิ แต่ช้ากว่าพันธุ์ฮวงฮวย



โกมินทร์

จักรพรรดิ

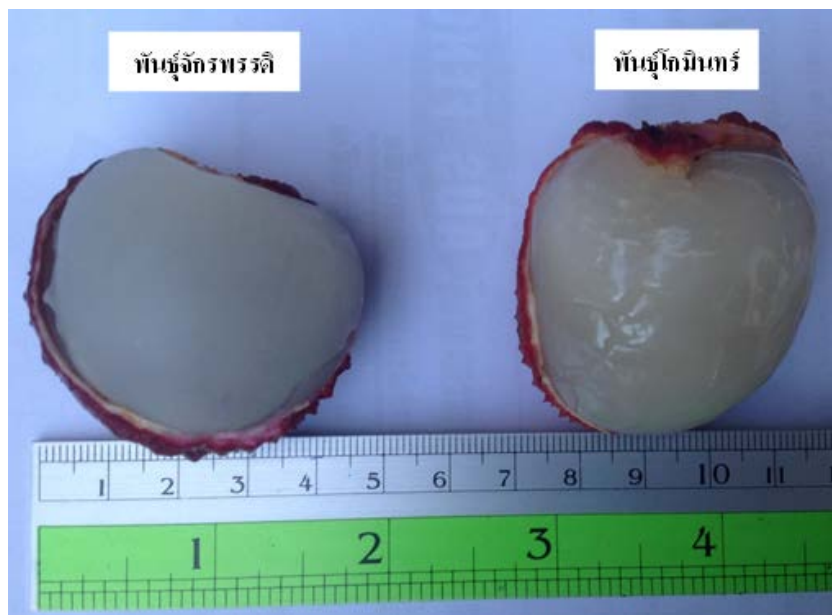
ฮวงฮวย



โกมินทร์

จักรพรรดิ

ฮวงฮวย



ลิ้นจี่พันธุ์โกมินทร์