

มะพร้าวลูกผสมกะทิพันธุ์ ชุมพร 84-2

ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล กรมวิชาการเกษตร (สถาบันวิจัยพืชสวน)
 ที่อยู่ 50 ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
 โทรศัพท์ 02 579 0583
 เลขที่หนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียน 018/2554 ลงวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2554

แหล่งที่มาและประวัติ

มะพร้าวลูกผสมกะทิพันธุ์ ชุมพร 84-2 เกิดจากการผสมระหว่างต้นแม่พันธุ์น้ำหอม กับต้นพ่อพันธุ์กะทิ โดยต้นแม่พันธุ์น้ำหอม มีแหล่งกำเนิดอยู่ที่อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร นำต้นพันธุ์มาปลูกคัดเลือกพันธุ์ เป็นสวนแม่พันธุ์มะพร้าวน้ำหอม ที่สวนผลิตพันธุ์มะพร้าวพันธุ์ดี อำเภอนาทม จังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนต้นพ่อพันธุ์มะพร้าวกะทิแหล่งกำเนิดอยู่ที่เกาะมะพร้าวกะทิ ในเขื่อนวชิราลงกรณ์ อำเภอนาทม จังหวัดน่านบุรี ทำการผสมโดยนำดอกเกสรตัวผู้มาผลิตเป็นละอองเกสร ผสมพันธุ์กับมะพร้าวมาลัยสีเหลือง ต้นเตี้ยเมื่อปี พ.ศ. 2538

ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

1. ชนิดพืช	ไม้ผลยืนต้น ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Cocos nucifera</i> L. วงศ์ Palmae
2. นิสัยการเจริญเติบโต (Plant Habit)	ตั้งตรง
3. ทรงพุ่ม	
2.1 กลม (%)	27
2.2 ครึ่งวงกลม (%)	28
2.3 รูปตัวอักษร X (%)	28
2.4 รูปตัวอักษร V (%)	-
4. รูปของใบ	แคบยาว (linear)
5. ขนาดใบย่อย	
4.1 กว้าง (เซนติเมตร)	5.9
4.2 ยาว (เซนติเมตร)	110
6. จำนวนใบย่อย	222
7. ความยาวทาง (เซนติเมตร)	521
8. ความยาวก้านทาง (เซนติเมตร)	131
9. สีก้านทาง	เขียว เขียวแกมน้ำตาล
10. ความกว้างและความหนา ก้านทาง	
9.1 ความกว้างก้านทาง (เซนติเมตร)	8.8
9.2 ความหนาก้านทาง (เซนติเมตร)	4.8
11. ขนาดรอบโคนต้น (เซนติเมตร)	157

12. ขนาดรอบวงลำต้น (เซนติเมตร)	
11.1 เนื้อพื้นดิน 20 ซม.	144
11.2 เนื้อพื้นดิน 100 ซม.	81
13. ความยาว 11 ข้อ บนลำต้น (เซนติเมตร)	65
14. ความยาวจั่น (เซนติเมตร)	83
15. เส้นรอบวงจั่น (เซนติเมตร)	27
16. สีของกาบหุ้มจั่น	เขียว เขียวแกมน้ำตาล
17. เปอร์เซ็นต์ผลที่มีรูปทรงลักษณะต่างๆ (%)	
16.1 รูปไข่ทรงตัน (Ovoid)	44
16.2 ผลกลมรี (Oblony)	25
16.3 ผลเหลี่ยม (Angled)	6
16.4 ผลกลม (Round)	25
18. ขนาดผล (เซนติเมตร)	
17.1 เส้นรอบวงของผล	63
17.2 ความยาวจากขั้วผลถึงปลายผล	30
19. ส่วนประกอบของผลมะพร้าวกะทิจัดเป็นน้ำหนัก(กรัม)	
18.1 ผล	2,130
- เปลือก	772
- ผลปอกเปลือก	1358
1. กะลา	327
2. น้ำ	301
3. เนื้อมะพร้าวกะทิ	730
20. ส่วนประกอบผลมะพร้าวกะทิจัดเป็นเปอร์เซ็นต์น้ำหนักผล	
19.1 เปลือก	36.24
1. กะลา	15.35
2. น้ำ	14.13
3. เนื้อ	34.27
21. ลักษณะของเนื้อมะพร้าวกะทิ (เปอร์เซ็นต์)	
1. เนื้อฟูเต็มกะลา น้ำชั้นเหนียว	19.55
2. เนื้อฟูปานกลาง น้ำชั้นเล็กน้อย	42.46
3. เนื้อฟูเล็กน้อย น้ำใส	37.99
22. ลักษณะของเนื้อมะพร้าวกะทิ (เปอร์เซ็นต์) และเปอร์เซ็นต์ผลที่มีรสหวาน	
1. เนื้อฟูเต็มกะลา น้ำชั้นเหนียว	10.61
2. เนื้อฟูปานกลาง น้ำชั้นเล็กน้อย	11.17
3. เนื้อฟูเล็กน้อย น้ำใส	0.56

23. คุณค่าทางโภชนาการมะพร้าวกะทิ

Calcium	mg/kg	83.3
Iron	mg/kg	2.13
Fructose	%	<0.1
Glucose	%	0.56
Sucrose	%	1.48
Calories	Kcal/100g	137.09
Calories from Fat	Kcal/100g	96.21
Carbohydrate	g/100g	9.24
Protein	g/100g	0.98
Ash	g/100g	0.69
Moisture	g/100g	78.4
Fat	g/100g	10.69
Dietary Fiber	g/100g	6.93
Phosphorus	g/100g	0.03
Vitamin B2	mg/100g	0.01
Vitamin C	mg/100g	0.25

24. ส่วนประกอบของมะพร้าวธรรมดาคิดเป็นน้ำหนัก (กรัม)

1. น้ำหนักผล	2,332
- น้ำหนักเปลือก	821
- น้ำหนักผลปอกเปลือก	1,511
1. น้ำหนักกะลา	320
2. น้ำหนักน้ำ	567
3. น้ำหนักเนื้อมะพร้าวสด	624
2. น้ำหนักเนื้อมะพร้าวสด	312

25. ความหนาเนื้อมะพร้าวธรรมดา (เซนติเมตร)

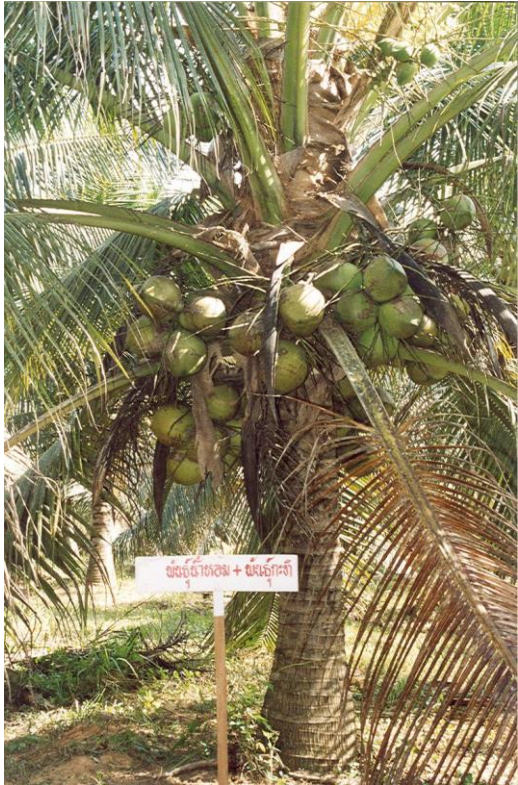
1.2

26. ส่วนประกอบผลมะพร้าวธรรมดาคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักผล

1. เปลือก	35
2. กะลา	14
3. น้ำ	24
4. เนื้อมะพร้าวสด	27
5. เนื้อมะพร้าวแห้ง	13.4

27. เปอร์เซ็นต์น้ำมันมะพร้าวแห้งของผลมะพร้าวธรรมดา

57.5



มะพร้าวลูกผสมกะทิพันธุ์ 84-2