

ข้าวพันธุ์หอมแดงสุโขทัย 3

ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ – สกุล บริษัท ธรรมชาตินาไทย จำกัด
ที่อยู่ 99/2 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองกระจง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย 64110
โทรศัพท์ 055-647290

แหล่งที่มาและประวัติพันธุ์

ข้าวพันธุ์หอมแดงสุโขทัย 3 เป็นข้าวที่หน่วยวิจัยพันธุ์และพัฒนาพันธุ์ข้าว โครงการเกษตรอินทรีย์สนามบินสุโขทัยปรับปรุงพันธุ์ขึ้น โดยใช้เชื้อพันธุ์ที่ได้เก็บรวบรวมไว้ มาทำการผสมเดี่ยว (Single Cross) ได้แก่ ข้าวพันธุ์กุหลาบดำ (Gulabh Dam) เป็นแม่พันธุ์ และพันธุ์ข้าวหอมกุหลาบแดง (Hawm Gulabh Daeng) เป็นพ่อพันธุ์ ซึ่งคู่ผสม SOAP04006 จากนั้นจึงใช้วิธีการคัดเลือกหมู่ หรือการคัดรวม (Bulk method of selection หรือ mass selection) และแบบบันทึกประวัติ (Pedigree method) นำสายพันธุ์ข้าวที่ 7 ที่มีลักษณะข้าวกล้องสีแดงไปศึกษาพันธุ์และทดสอบพันธุ์ ที่โครงการเกษตรอินทรีย์สนามบินสุโขทัย ตำบลคลองกระจง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย จนกระทั่งได้สายพันธุ์ SOAP04006-B3-58-1-1-1 (พันธุ์หอมแดงสุโขทัย 3) มีลักษณะเด่นคือ เป็นข้าวกล้องสีแดงที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง ลำต้นแข็งแรง ไม่หักล้มง่ายและให้ผลผลิตสูง

ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

ชนิด/ประเภท ชื่อไทย ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L. วงศ์ Poaceae กลุ่มหญ้า พืชไร่

ต้น ทรงกอแบบ สูงประมาณ 130 เซนติเมตร ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของลำต้น 10 เซนติเมตร ปล้องสีเหลืองอ่อน ต้นแข็งแรง

ใบ ใบเดี่ยว สีเขียว มีขน กาบใบสีเขียว ใบธงตั้งปานกลาง

ดอก/ช่อดอก ช่อดอกแบบช่อแยกแขนง (panicle) การโผล่พ้นของรวงค่อนข้างมาก ลักษณะรวงจับกันแน่นปานกลาง ระแงถี่ จำนวนรวง 20 รวงต่อกอ ความยาวของรวงเฉลี่ย 30 เซนติเมตร

ผล/เมล็ด จำนวนเมล็ดต่อรวงเฉลี่ย 129 เมล็ด เมล็ดเรียวยาว มีเปลือกสีฟาง และมีขน ยอดเมล็ดสีฟาง เมล็ดข้าวเปลือกยาว 10.7 มิลลิเมตร กว้าง 2.75 มิลลิเมตร และหนา 2.07 มิลลิเมตร ข้าวกล้องมีสีแดงเข้ม ยาว 7.88 มิลลิเมตร กว้าง 2.24 มิลลิเมตร และหนา 1.74 มิลลิเมตร มีท้องไข่น้อย

ลักษณะอื่นๆ

- ผลผลิตเฉลี่ย 645 กิโลกรัมต่อไร่ น้ำหนัก 1,000 เมล็ด เฉลี่ย 32.47 กรัม เป็นข้าวอายุปานกลาง เหมาะสำหรับปลูกในนาปี
- คุณภาพเมล็ด เป็นข้าวกล้องที่มีเปลือกหุ้มเมล็ดหรือผนังผล (pericarp) สีแดงเข้ม มีปริมาณ อมิโลส 17 เปอร์เซ็นต์ ความคงตัวของแป้งสุก 83 มิลลิเมตร ค่าอุณหภูมิแป้งสุก 60 องศาเซลเซียส มีกลิ่นหอมคุณภาพการหุงต้ม เป็นข้าวสุกเหนียว นุ่มและมีกลิ่นหอม
- คุณค่าทางโภชนาการ มีเส้นใยอาหาร (Dietary Fiber) 7.03 มิลลิกรัม/100 กรัม เหล็ก (Fe) 1.35 มิลลิกรัม/100 กรัม แคลเซียม (Ca) 18.47 มิลลิกรัม/100 กรัม สังกะสี (Zn) 2.76 มิลลิกรัม/100 กรัม วิตามินบี1 0.192 มิลลิกรัม/100 กรัม วิตามินบี12 <0.1

นาโนกรัม/100 กรัม, วิตามินบี2 ND วิตามินอี 0.52 mg α - TE/100 กรัม โปรตีน 7.96 (%Nx5.95)(กรัม/100 กรัม) มีปริมาณสารต่อต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants) Total Polyphenols 2.16 (as gallic acid) (มิลลิกรัม/กรัม) Total Antioxidant (trolox) 258.31 (มิลลิกรัม eq Totox/100 กรัม)

4. การส่งเสริมให้เกษตรกรปลูก ควรกำหนดพื้นที่ปลูกให้อยู่ในผืนเดียวกัน เพื่อป้องกันการปนระหว่างข้าวแดงกับข้าวขาว อาจทำให้คุณภาพเมล็ดข้าวเสียหาย และควรปลูกแบบครบวงจร โดยมีตลาดรองรับที่แน่นอน



ข้าวพันธุ์หอมแดงสุโขทัย 3