

รายงานผลงานเรื่องเต็มการทดลองที่สิ้นสุด

1. แผนงานวิจัย	: แผนบูรณาการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเมล็ดพันธุ์สู่การเกษตรที่มั่นคงและยั่งยืน
2. โครงการวิจัย กิจกรรม	: โครงการวิจัยและพัฒนาวิธีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์
กิจกรรมย่อย (ถ้ามี)	:
3. ชื่อการทดลอง (ภาษาไทย)	: การศึกษาวิธีการตรวจสอบคุณภาพของเมล็ดพันธุ์กาแฟ ในห้องปฏิบัติการ
ชื่อการทดลอง (ภาษาอังกฤษ)	: Study of Coffee Seed Testing in laboratory
4. คณะกรรมการ	
หัวหน้าการทดลอง : นางสาวนิภาวรรณ์ พรพรรณ ผู้ร่วมงาน	: นางสาวสมนา จำปา : นางสาวกัณฑิมา ทองศรี : นางสาวภัสสร วัฒนกุลภาควิน : นางสาวศภาลักษณ์ สัตยสมิทธสถิต
	: ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชเชียงใหม่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชเชียงใหม่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก

5. บทคัดย่อ

การศึกษาวิธีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการ

Study of Coffee Seed Testing in laboratory

นิภาณ์ พรรณรา^{1/} สุมนา จำปา^{1/} กัณฑima ทองศรี^{2/} ภัสสร วัฒนกุลภาคิน^{2/}

ศุภลักษณ์ สัตยสมิทธิสถาต^{2/}

Nipapon Punnara^{1/} Sumana Jumpa^{1/} Kantima Thongsri^{2/} Papassorn Wattanakulpakin^{2/}
Supalak Sattayasamitsathit^{2/}

บทคัดย่อ

การศึกษาวิธีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการ เพื่อหาวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟ ก่อนเพาะความอกรและอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับเพาะความอกรในเมล็ดกาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 และ พันธุ์ H528/46 ดำเนินการที่ศูนย์วิจัยและพัฒนามาเล็ดพันธุ์พิชิณลูโลก ในปี 2561 และ 2562 วางแผนการทดลองแบบ Factorial in CRD จำนวน 4 ชั้น โดยการแบ่งเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความอกร เป็นระยะเวลา 0 12 24 48 และ 72 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 30 และ 20-30 °C และลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ผลการทดลอง พบว่า เมล็ดกาแฟ อาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกมีความอกรและความเร็วในการอกสูงกว่ากรรมวิธีอื่นๆ ทั้ง 2 อุณหภูมิ โดยมีความอกร้อยละ 84-86 เมื่อเพาะที่อุณหภูมิ 30 °C (ประเมินความอกรที่ 37 วัน) และ มีความอกร้อยละ 90 – 94 เมื่อเพาะที่อุณหภูมิ 20-30 °C (ประเมินความอกรที่ 49 วัน) การเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30 °C มีความเร็วในการอก (3.18 -3.49) สูงกว่าที่อุณหภูมิ 20-30 °C ซึ่งมีความเร็วในการอกพี Ying 2.63 -2.73 ส่วนเมล็ดกาแฟอาราบิก้าพันธุ์ H528/46 วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกมีความอกรและความเร็วในการอกสูงกว่ากรรมวิธี อื่นๆ ทั้ง 2 อุณหภูมิ เช่นเดียวกับพันธุ์เชียงใหม่ 80 โดยการเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30 °C ความอกร 81-92% (ประเมินความอกรที่ 37 วัน) และ 84 – 93% ที่อุณหภูมิ 20-30 °C (ประเมินความอกรที่ 49 วัน) สำหรับความเร็วในการออกการเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30 °C มีความเร็วในการออก (2.90 -3.82) สูงกว่าที่อุณหภูมิ 20-30 °C ซึ่ง มีความเร็วในการออกพี Ying 2.39 -2.60 ดังนั้น วิธีการตรวจสอบเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการ คือ การลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความอกร อุณหภูมิที่ใช้ในการเพาะความอกร 30 °C ระยะเวลาทดสอบความอกร จำนวน 37 วัน

ABSTRACT

A study of the present work was to evaluate the optimum temperature and soaking times for estimating germination testing methods in laboratory of Arabica coffee seeds in two cultivars, Chiangmai 80 and H528/46. The research was conducted in Phitsanulok Seed Research and Development Center in 2018-2019. Two temperature soaking, 30 and 20 \leftrightarrow 30 °C for 0, 12, 24, 48 and 72 hours were tested in the factorial in CRD with four replications. The results showed that the removal of the embryos before germination test had highest germination percentages than other treatments in two temperature tested of Chiangmai 80 cultivar. The germination percentages was 84-86 when placed in the temperature conditions of 30 °C (germination rate at 37 days) and 90-94 when placed in the temperature conditions of 20-30 °C (germination rate at 49 days). The speed of germinations when placed in the temperature conditions of 30 °C (3:18 to 3:49) faster than placed in the temperature conditions of 20-30 °C that have speed of 2.63 – 2.73. Arabica coffee var.H528/46 germination percentages showed the same results as Chiangmai 80 cultivar. The germination percentages was 81-92 when placed in the temperature conditions of 30 °C (germination rate at 37 days) and 84-93 when placed in the temperature conditions of 20-30 °C (germination rate at 49 days). The speed of germinations when placed in the temperature conditions of 30 °C (2.18 to 3.82) faster than placed in the temperature conditions of 20-30 °C that have speed of 2.39 – 2.60. Thus, the good methods for coffee seed quality testing in laboratory is removed of the embryos before germination test and place in the temperature conditions of 30 °C for 37 days.

¹ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชเชียงใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290 โทรศัพท์ 053 - 498578

Chiangmai Seed Research and Development Center, Sansai district, Chiangmai province 50290 Tel. 053-498578

² ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก อ.วังทอง จ.พิษณุโลก 65130 โทรศัพท์ 055 - 313111

Phitsanulok Seed Research and Development Center, Wangthong district, Phitsanulok province 65130 Tel. 055-313111

6. คำนำ

เมล็ดพันธุ์กาแฟ เป็นเมล็ดพันธุ์ที่มีการพักตัวของเมล็ดอันเนื่องมาจากสารยับยั้งการเจริญเติบโต ได้แก่กรดแอบสิชิก (ABA) (Mirian et al., 2006) ซึ่งเมื่อนำไปปลูกน้ำจะทำให้การพักตัวหมดไป เนื่องจากน้ำได้ละลายและชะล้างสารยับยั้งการเจริญเติบโตให้หมดไป(จวงจันทร์, 2529) ระยะเวลาจากการที่เมล็ดออกขึ้นมาเป็นระยะห้าไม้ชีดใช้ระยะเวลาประมาณ 30 – 45 วัน และระยะที่มีใบเลี้ยงหรือระยะปีกผิวเสื้อ ใช้เวลาประมาณ 46-60 วัน จึงจะทำการถอนต้นกาแฟไปปลูกต่อในถุงพลาสติกที่เตรียมไว้ ซึ่งเป็นวิธีการเตรียมต้นกล้าในโรงเรือน สำหรับวิธีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการไม่มีระบุในกฎของสมาคมทดสอบเมล็ดพันธุ์นานาชาติ (ISTA, 2016) ในส่วนของกรมวิชาการเกษตรได้ผลิตเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้า อย่างต่อเนื่อง ซึ่งในกระบวนการผลิตเมล็ดพันธุ์ไม่ได้ผ่านกระบวนการตรวจสอบบรรจุมาตรฐานคุณภาพเมล็ดพันธุ์ในห้องปฏิบัติการก่อนที่จะนำเมล็ดพันธุ์ไปใช้ ดังนั้นห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ ของ ศวม.พิษณุโลก ซึ่งตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ตามกฎของสมาคมทดสอบเมล็ดพันธุ์นานาชาติ (International Seed Testing Association : ISTA) จึงห้าวิธีตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์กาแฟที่เหมาะสมที่จะใช้ในการประเมินความคงทนในห้องปฏิบัติการ ซึ่งจะสามารถประเมินความคงทนของเมล็ดพันธุ์กาแฟได้ก่อนนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูก

7. วิธีดำเนินการ

- อุปกรณ์

- เมล็ดพันธุ์กาแฟพันธุ์อาราบิก้าจำนวน 2 พันธุ์
- อุปกรณ์สำหรับเพาะความคงทนในห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์

- วิธีการ

วางแผนการทดลองแบบ 6×2 Factorial in CRD จำนวน 4 ชั้งๆ ละ 100 เมล็ด ประกอบด้วย 2 ปัจจัย ได้แก่

ปัจจัยที่ 1 คือ การเตรียมเมล็ดพันธุ์ก่อนเพาะความคงทน 6 วิธีการ

- 1) ไม่แข็งน้ำ
- 2) แข็งน้ำ 12 ชั่วโมง
- 3) แข็งน้ำ 24 ชั่วโมง
- 4) แข็งน้ำ 48 ชั่วโมง
- 5) แข็งน้ำ 72 ชั่วโมง
- 6) ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก

ปัจจัยที่ 2 คือ อุณหภูมิในการเพาะความคงทน 2 อุณหภูมิ

- 1) อุณหภูมิ 30°C
- 2) อุณหภูมิ $20 - 30^{\circ}\text{C}$

(อุณหภูมิ 20°C จำนวน 16 ชั่วโมง และ อุณหภูมิ 30°C จำนวน 8 ชั่วโมง)

วิธีปฏิบัติการทดลอง

- นำเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 และพันธุ์ H528/46 มาเพาะทดสอบความงอกในห้องปฏิบัติการโดยใช้ทรายเป็นรัศดเพาะ ตามกรรมวิธีที่กำหนด
- ประเมินความงอกเมื่อต้นอ่อนกาแฟมีใบเลี้ยง ประเมินดังนี้

- ต้นอ่อนปกติ
- ต้นอ่อนผิดปกติ
- เมล็ดแข็ง
- เมล็ดสดไม่งอก
- เมล็ดตาย

- ความเร็วในการงอกของเมล็ดพันธุ์ = ผลรวมของ

จำนวนต้นกล้าที่งอก

จำนวนวันหลังเพาะ

- นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (analysis of variance) และวิเคราะห์เปรียบเทียบโดยใช้ DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

การบันทึกข้อมูล

- ความงอกมาตรฐานของเมล็ดพันธุ์
- ความเร็วในการงอก
- จำนวนวันงอก

- เวลาและสถานที่

เริ่มต้น ตุลาคม 2560 – สิ้นสุด กันยายน 2562

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิชณุโลก

8. ผลการทดลองและวิจารณ์

ผลการศึกษาวิธีการตรวจสอบคุณภาพของเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการในปี 2561 ความงอกของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 ที่ผ่านการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความงอกด้วยวิธีการต่างๆ พบร่วมกันว่า การเพาะความงอกที่อุณหภูมิ 20 - 30°C มีผลให้ความงอกเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 53% แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับการเพาะความงอกที่อุณหภูมิ 30°C และการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความงอกโดยการลอกเยือกหุ้มเมล็ดออก มีผลให้ความงอกเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 87% แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับวิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความงอกด้วยวิธีการอื่นๆ และพบปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความงอกกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความงอก โดยที่

การเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความออกโดยการไม่แข่น้ำมีความออกแตกต่างกัน โดยที่การเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20 - 30°C มีความออก 70% และการเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C มีความออก 33% ส่วนวิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก อุณหภูมิทั้ง 2 อุณหภูมิที่ใช้เพาะความออก มีผลให้ความออกไม่แตกต่างกัน ที่อุณหภูมิ 30°C มีความออก 84% และ ความออก 90% ที่อุณหภูมิ 20 - 30°C (ตารางที่ 1) ซึ่งการเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C โดยการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก (ประเมินความออกที่ 37 วัน) เนื่องจาก เมล็ดกาแฟเริ่มงอกเป็นต้นกล้าปกติหลังจากเพาะ 20 วัน ส่วนการเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20-30°C โดยการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก (ประเมินความออกที่ 49 วัน) ส่วนความเร็วในการออกพับปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความออกกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความออก กล่าวคือ วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C มีความเร็วในการออก 3.48 สูงกว่าเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20-30°C ซึ่งมีความเร็วในการออก 2.73 ซึ่งจะเห็นได้ว่า การเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C เมล็ดกาแฟสามารถออกได้เร็วกว่าการเพาะที่อุณหภูมิ 20-30°C (ตารางที่ 2) ในปี 2562 เมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 ที่ผ่านการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออกด้วยวิธีการต่างๆ พบว่า การเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20 - 30°C มีผลให้ความออกเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 52% แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับการเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C และการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออกโดยการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก มีผลให้ความออกเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 90% แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับวิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออกด้วยวิธีการอื่นๆ และพบปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความออกกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความออก โดยที่วิธีการเตรียมเมล็ดโดยการไม่แข่น้ำและการแข่น้ำ 12 ชั่วโมง การเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20 - 30°C มีความออก 78 และ 53% แตกต่างกับการเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C มีความออก 48 และ 41% ส่วนกรรมวิธีอื่นๆ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 3) สำหรับความเร็วในการออกพับปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความออกกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความออก กล่าวคือ วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C มีความเร็วในการออก 3.19 สูงกว่าเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20-30°C ซึ่งมีความเร็วในการออก 2.63 (ตารางที่ 4) ซึ่งผลการทดลองเป็นไปในทิศทางเดียวกัน กับปี 2561

สำหรับเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ ในปี 2561 พบว่า การเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C และ 20-30°C วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความออกมีความออกสูงสุดคือ 92% และ 93% มีความแตกต่างจากกรรมวิธีอื่นๆ และพบปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความออกกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความออก โดยที่วิธีการเตรียมเมล็ดโดยการไม่แข่น้ำและการแข่น้ำ 12 ชั่วโมง การเพาะความออกที่อุณหภูมิ 20 - 30°C มีความออก 67 และ 34% แตกต่างกับการเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C มีความออก 21 และ 9% ส่วนวิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความออก

ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 5) สำหรับความเร็วในการออกพบปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความอกรกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความอกร กล่าวคือ วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30°C มีความเร็วในการออก 3.82 สูงกว่าเพาะความอกรที่อุณหภูมิ $20\text{-}30^{\circ}\text{C}$ ซึ่งมีความเร็วในการออก 2.60 (ตารางที่ 6) ในปี 2562 เมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้า พันธุ์ H528/46 ที่ผ่านการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความอกรด้วยวิธีการต่างๆ พบว่า การเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30°C และ $20\text{-}30^{\circ}\text{C}$ วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความอกรมีความอกรสูงสุดคือ 81% และ 84% มีความแตกต่างจากการร่วมวิธีอื่นๆ และพบปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความอกรกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความอกร โดยที่วิธีการเตรียมเมล็ดโดยการไม่แข่น้ำและการแข่น้ำ 48 ชั่วโมง การเพาะความอกรที่อุณหภูมิ $20\text{-}30^{\circ}\text{C}$ มีความอกร 50 และ 25% แตกต่างกับการเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30°C มีความอกร 28 และ 11% ส่วนการร่วมวิธีอื่นๆ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ (ตารางที่ 7) สำหรับความเร็วในการออกพบปฏิสัมพันธ์ระหว่างวิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความอกรกับอุณหภูมิที่แตกต่างในการเพาะความอกร พบร่วมกันว่า การเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30°C และ $20\text{-}30^{\circ}\text{C}$ วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความอกรมีความเร็วในการอกรสูงสุดคือ 2.90 และ 2.39 มีความแตกต่างจากการร่วมวิธีอื่นๆ แต่วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความอกรที่อุณหภูมิ 30°C มีความเร็วในการอกรสูงกว่าเพาะความอกรที่อุณหภูมิ $20\text{-}30^{\circ}\text{C}$ (ตารางที่ 8) ซึ่งผลการทดลองเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับปี 2561

ตารางที่ 1 ความออก (%) ของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์ก่อน เพาะความออก 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความออก 2 อุณหภูมิ ณ ห้องปฏิบัติการ ตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก ปี 2561

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออก (P)	อุณหภูมิในการเพาะความออก (T)		$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
1. ไม่แข็ง ^{2/}	33b B	70b A	51b
2. แข็ง 12 ชั่วโมง ^{2/}	12c B	40d A	26c
3. แข็ง 24 ชั่วโมง ^{2/}	33b A	27d A	30c
4. แข็ง 48 ชั่วโมง ^{2/}	28b A	41cd A	34c
5. แข็ง 72 ชั่วโมง ^{2/}	25bc B	54c A	39bc
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	84a A	90a A	87a
$T - MEAN^{2/}$	36B	53A	44
F-test (T)	**		
F-test (P)	**		
F-test (TxP)	**		
CV (%)	20.81		

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

หมายเหตุ : วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C ประเมินความออกที่ 37 วัน ส่วนกรรมวิธีอื่นๆ ประเมินความออกที่ 49 วัน

ตารางที่ 2 ความเร็วในการออกของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์
ก่อนเพาะความอกร 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความอกร 2 อุณหภูมิ
ณ ห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก
ปี 2561

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความอกร (P)	อุณหภูมิในการเพาะความอกร (T)		$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
1. ไม่แข่น ^{2/}	0.87b B	1.58b A	1.22b
2. แข่น 12 ชั่วโมง ^{2/}	0.26c B	0.86cd A	0.56c
3. แข่น 24 ชั่วโมง ^{2/}	0.85b A	0.57d A	0.71c
4. แข่น 48 ชั่วโมง ^{2/}	0.64b A	0.87cd A	0.75c
5. แข่น 72 ชั่วโมง ^{2/}	0.59bc B	1.15c A	0.87c
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	3.48a A	2.73a B	3.10a
$T - MEAN^{2/}$	11A	1.29A	1.20
F-test (T)	**		
F-test (P)	**		
F-test (TxP)	**		
CV (%)	17.99		

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

ตารางที่ 3 ความออก (%) ของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์ก่อน เพาะความออก 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความออก 2 อุณหภูมิ ณ ห้องปฏิบัติการ ตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก ปี 2562

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออก (P)	อุณหภูมิในการเพาะความออก (T)		$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
1. ไม่แข็ง ^{2/}	48b B	78b A	63b
2. แข็ง 12 ชั่วโมง ^{2/}	41bc B	53c A	47c
3. แข็ง 24 ชั่วโมง ^{2/}	20d A	29de A	25de
4. แข็ง 48 ชั่วโมง ^{2/}	18d A	23e A	20e
5. แข็ง 72 ชั่วโมง ^{2/}	33c A	35d A	34d
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	86a A	94a A	90a
$T - MEAN^{2/}$	41B	52A	46
F-test (T)	**		
F-test (P)	**		
F-test (TxP)	**		
CV (%)	15.38		

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

หมายเหตุ : วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C ประเมินความออกที่ 37 วัน ส่วนกรณีวิธีอื่นๆ ประเมินความออกที่ 49 วัน

ตารางที่ 4 ความเร็วในการออกของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์
ก่อนเพาะความอกร 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความอกร 2 อุณหภูมิ
ณ ห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก
ปี 2562

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความอกร (P)	อุณหภูมิในการเพาะความอกร (T)			$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$		$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
	1.00b B	1.63b A	1.31b	
1. ไม่แข่น ^{2/}	1.00b B	1.63b A	1.31b	
2. แข่น 12 ชั่วโมง ^{2/}	0.90bc A	1.10c A	1.00c	
3. แข่น 24 ชั่วโมง ^{2/}	0.41d A	0.61d A	0.51de	
4. แข่น 48 ชั่วโมง ^{2/}	0.38d A	0.48d A	0.43e	
5. แข่น 72 ชั่วโมง ^{2/}	0.71c A	0.73d A	0.72d	
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	3.19a A	2.63a B	2.91a	
$T - MEAN^{2/}$	1.10	1.20	1.15	
F-test (T)	ns			
F-test (P)	**			
F-test (TxP)	**			
CV (%)	15.27			

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

ตารางที่ 5 ความออก (%) ของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ H528/46 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์ก่อนเพาะ
ความออก 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความออก 2 อุณหภูมิ ณ ห้องปฏิบัติการตรวจ
สอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก ปี 2561

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออก (P)	อุณหภูมิในการเพาะความออก (T)		$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
1. ไม่แข็ง ^{2/}	21cd B	67b A	44b
2. แข็ง 12 ชั่วโมง ^{2/}	9d B	34c A	21c
3. แข็ง 24 ชั่วโมง ^{2/}	28bc A	12d A	20c
4. แข็ง 48 ชั่วโมง ^{2/}	44b A	22cd B	33bc
5. แข็ง 72 ชั่วโมง ^{2/}	24cd A	28cd A	26c
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	92a A	93a A	93a
$T - MEAN^{2/}$	36A	43A	39
F-test (T)	*		
F-test (P)	**		
F-test (TxP)	**		
CV (%)	28.89		

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

หมายเหตุ : วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C ประเมินความออกที่ 37 วัน ส่วนกรรมวิธีอื่นๆ ประเมินความออกที่ 49 วัน

ตารางที่ 6 ความเร็วในการออกของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ H528/46 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์
ก่อนเพาะความอกร 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความอกร 2 อุณหภูมิ
ณ ห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก
ปี 2561

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความอกร (P)	อุณหภูมิในการเพาะความอกร (T)			$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$		
1. ไม่แข่น ^{2/}	0.53c B	1.41b A		0.97b
2. แข่น 12 ชั่วโมง ^{2/}	0.20c B	0.74c A		0.47b
3. แข่น 24 ชั่วโมง ^{2/}	0.69c A	0.26c A		0.47b
4. แข่น 48 ชั่วโมง ^{2/}	1.15b A	0.49c B		0.82b
5. แข่น 72 ชั่วโมง ^{2/}	0.56c A	0.60c A		0.58b
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	3.82a A	2.60a B		3.21a
$T - MEAN^{2/}$	1.16	1.02		1.09
F-test (T)		ns		
F-test (P)		**		
F-test (TxP)		**		
CV (%)	28.42			

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

ตารางที่ 7 ความออก (%) ของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ H528/46 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์ก่อนเพาะ
ความออก 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความออก 2 อุณหภูมิ ณ ห้องปฏิบัติการตรวจ
สอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก ปี 2562

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความออก (P)	อุณหภูมิในการเพาะความออก (T)		$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
1. ไม่แข็ง ^{2/}	28b B	50b A	39b
2. แข็ง 12 ชั่วโมง ^{2/}	12c A	16c A	14c
3. แข็ง 24 ชั่วโมง ^{2/}	13c A	20c A	17c
4. แข็ง 48 ชั่วโมง ^{2/}	11c B	25c A	18c
5. แข็ง 72 ชั่วโมง ^{2/}	18c A	15c A	17c
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	81a A	84a A	83a
T -MEAN ^{2/}	27A	35A	31
F-test (T)	**		
F-test (P)	**		
F-test (TxP)	**		
CV (%)	20.73		

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

หมายเหตุ : วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกเพาะความออกที่อุณหภูมิ 30°C ประเมินความออกที่ 37 วัน ส่วนกรรมวิธีอื่นๆ ประเมินความออกที่ 49 วัน

ตารางที่ 8 ความเร็วในการออกของเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ H528/46 ที่เตรียมเมล็ดพันธุ์
ก่อนเพาะความออก 6 วิธีการ และอุณหภูมิในการเพาะความออก 2 อุณหภูมิ
ณ ห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ศูนย์วิจัยและพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืชพิษณุโลก
ปี 2562

วิธีการเตรียมเมล็ดก่อนเพาะความอกร (P)	อุณหภูมิในการเพาะความอกร (T)		$P - MEAN^{1/}$
	$30^{\circ}\text{C}^{1/}$	$20-30^{\circ}\text{C}^{1/}$	
1. ไม่แข่น ^{2/}	0.59b B	1.04b A	0.82b
2. แข่น 12 ชั่วโมง ^{2/}	0.27c A	0.34c A	0.30c
3. แข่น 24 ชั่วโมง ^{2/}	0.29c A	0.41c A	0.35c
4. แข่น 48 ชั่วโมง ^{2/}	0.22c B	0.53c A	0.37c
5. แข่น 72 ชั่วโมง ^{2/}	0.40bc A	0.32c A	0.36c
6. ลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออก ^{2/}	2.90a A	2.39a B	2.64a
$T - MEAN^{2/}$	0.78	0.84	0.81
F-test (T)	ns		
F-test (P)	**		
F-test (TxP)	**		
CV (%)	18.00		

** significant at $p \leq 0.01$

^{1/} In a column, values followed by a common lowercase letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

^{2/} In a row, values followed by a capital letter are not significantly different by Duncan's Multiple Range test ($p \leq 0.05$)

9. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สำหรับวิธีการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการไม่มีระบุในกฎของสมาคมทดลองเมล็ดพันธุ์นานาชาติ (ISTA,) ในส่วนของการวิเคราะห์เมล็ดพันธุ์กาแฟอาจใช้การทดสอบเมล็ดพันธุ์ในห้องปฏิบัติการได้ผลิตเมล็ดพันธุ์กาแฟ Ara比ก้าอย่างต่อเนื่อง ซึ่งในกระบวนการผลิตเมล็ดพันธุ์ไม่ได้ผ่านกระบวนการตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพเมล็ดพันธุ์ในห้องปฏิบัติการก่อนที่จะนำเมล็ดพันธุ์ไปใช้ ดังนั้น วิธีการเตรียมเมล็ดกาแฟก่อนเพาะความอกรและอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับเพาะความอกรเมล็ดกาแฟ Ara比ก้าพันธุ์เชียงใหม่ 80 และพันธุ์ H528/46 ในห้องปฏิบัติการ คือ วิธีการลอกเยื่อหุ้มเมล็ดออกก่อนเพาะความอกร อุณหภูมิที่ใช้ในการเพาะความอกร 30 °C ระยะเวลาทดสอบความอกร จำนวน 37 วัน

10. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ถ่ายทอดวิธีการตรวจสอบเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการให้แก่ห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์ทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน
2. ถ่ายทอดวิธีการตรวจสอบเมล็ดพันธุ์กาแฟในห้องปฏิบัติการให้แก่นักวิชาการเกษตร นักศึกษา และบุคคลที่สนใจนำไป

11. คำขอบคุณ (ถ้ามี)

12. เอกสารอ้างอิง

จ่วงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. การตรวจสอบและวิเคราะห์เมล็ดพันธุ์. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพ. 194 หน้า.

ISTA. 2016. International rules for seed testing. International Seed Testing Association, Bassesdorf, Switzerland.

Mirian T. S. Eira., E. A. Amaral da Silva, Renato D. de Castro, Stéphane Dussert, Christina Walters, J. Derek Bewley and Henk W. M. Hilhorst. 2006. Coffee seed physiology. Braz. J. Plant Physiol., 18(1):149-163, 2006.

13. ภาคผนวก