

การผลิตพันธุ์มะพร้าว “ลูกผสมสามทางพันธุ์ชุมพร 2”

การผลิตละอองเกสร ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน

1. การคัดเลือกและตัดจั่น จั่นต้องแก่จัด สังเกตกาบหุ้มจั่นแตก และดอกตัวผู้บานประมาณ 5-10 เปอร์เซ็นต์ของจำนวนดอกตัวผู้ทั้งหมด โดยให้ใช้กรรไกรตัดทั้งจั่น/ระแนง หลังจากนั้นนำจั่น/ระแนงใส่กระสอบ ถุงพลาสติก และ/หรือถุงผสมพันธุ์ที่ทำความสะอาดแล้ว และนำส่งห้องปฏิบัติการเพื่อผลิตละอองเกสร



กาบหุ้มจั่นแตก



ดอกตัวผู้บาน 5-10 %



ตัดจั่น/ระแนง



กระสอบสะอาด

2. การเตรียมละอองเกสร ปลิดดอกตัวผู้ออกจากระแนงด้วยมือ นำดอกตัวผู้ไปบีบให้แตกด้วยเครื่องบีบ และใส่ภาชนะลूमินิยมเกลี่ยเกสรตัวผู้ให้กระจายซ้อนกันได้เล็กน้อย จากนั้นนำเกสรตัวผู้ไปผึ่งที่อุณหภูมิห้อง 25 องศาเซลเซียส และควบคุมความชื้นให้อยู่ในระดับ 45-55 เปอร์เซ็นต์ ด้วยเครื่องวัดความชื้นเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง นำดอกตัวผู้มาร่อนด้วยเครื่องกระแทก และตะแกรงขนาดเบอร์ 0.4 มิลลิเมตร จะได้ละอองเกสรสำหรับผสมพันธุ์ บรรจุละอองเกสรในขวดแก้ว และเก็บในตู้เย็นในช่องแช่แข็งของตู้เย็นระบบไม่มีเกล็ดน้ำแข็ง (no frost) ที่อุณหภูมิ -4 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาละอองเกสรมะพร้าวได้เป็นระยะเวลา 6 เดือน



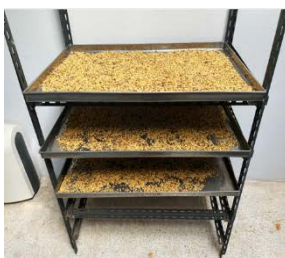
ดอกตัวผู้แก่จัด



ปลิดดอกตัวผู้



บดดอกตัวผู้ด้วยเครื่องบด



ตากดอกตัวผู้



ร่อนด้วยเครื่องกระแทก และร่อนด้วยตะแกรง

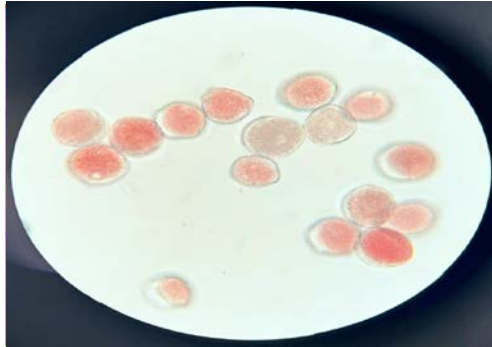


ละอองเกสรมะพร้าว

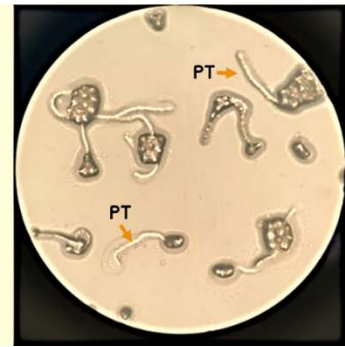
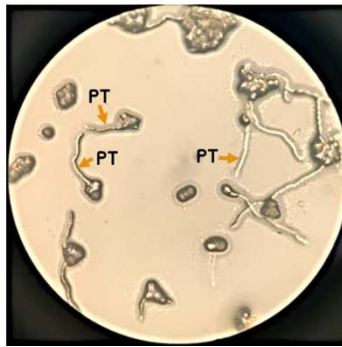


บรรจุใส่ขวดแก้ว/ เก็บในตู้เย็นช่องแช่แข็ง

3. การทดสอบประสิทธิภาพของละอองเกสร ตรวจสอบความมีชีวิตของละอองเกสร ด้วยการย้อม Aceto-carmin (ละอองเกสรติดสีแดง = มีชีวิต) และตรวจสอบการงอกของละอองเกสรด้วยเพาะเลี้ยงในอาหารแข็งที่ใช้สารเคมีประกอบด้วย $\text{Ca}(\text{NO}_3)_4\text{H}_2\text{O}$ = 0.3 กรัม/ลิตร $\text{Mg}(\text{SO}_4)_7\text{H}_2\text{O}$ = 0.2 กรัม/ลิตร H_3BO_3 = 0.1 กรัม/ลิตร KNO_3 = 0.1 กรัม/ลิตร น้ำตาล 150 กรัม/ลิตร วุ้น = 4 กรัม/ลิตรเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง ณ อุณหภูมิห้อง 25 องศาเซลเซียส ก่อนนำละอองเกสรไปผสมพันธุ์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตพันธุ์



ทดสอบความมีชีวิตของละอองเกสร



ทดสอบการงอกของละอองเกสร

เรียบเรียงโดย หยกทิพย์ สุตารีย์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร