

(4) การผลิตเชื้อแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ BS-DOA 19W32

รายละเอียดของเทคโนโลยี

แบคทีเรียสายพันธุ์ BS-DOA 19W32 โดยเริ่มจากการขยายผลแบคทีเรียที่มีศักยภาพในการป้องกันกำจัดโรคเน่าคอดินของมะเขือเทศ จากนั้นนำมาพัฒนาสูตรและศึกษากระบวนการผลิต นำไปขยายผลสู่การใช้ประโยชน์ในแปลงเกษตรกร พบว่าชีวภัณฑ์ BS-DOA 19W32 มีประสิทธิภาพในการป้องกันกำจัดโรครากเน่าของผักสลัด โดยการคลุกเมล็ดก่อนปลูก และใส่ในระยะเวลาอนุบาลและระยะโต๊ะปลูกจำนวน 4 ครั้ง อัตรา 60 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร

จุดเด่น

1. มีประสิทธิภาพในการป้องกันกำจัดโรครากเน่าของผักสลัดในระบบไฮโดรโปนิคส์
2. กรรมวิธีการผลิตชีวภัณฑ์บาซิลลัส ซับทิลิส ในรูปแบบผงผสมน้ำ (Wettable powder)
3. ลดการใช้สารป้องกันกำจัดโรคพืชในระบบการผลิตผักสลัด
4. ลดปัญหาพิษตกค้างของสารป้องกันกำจัดโรคพืช ซึ่งมีผลโดยตรงต่อเกษตรกรและผู้บริโภค
5. ชีวภัณฑ์ BS-DOA 19W32 สามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องปกติทั่วไป ห้ามโดนแดดได้ระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่ผลิต

เจ้าของเทคโนโลยีและนวัตกรรม

ชื่อผู้ประดิษฐ์ : นางสาวมะลิดา ชูรินทร์

