รวบรวม และประเมินลักษณะประจำพันธุ์มันสำปะหลังเพื่อการบริโภค

Collection and Evaluation of Edible Cassava Characterization

กัญญรัตน์ จำปาทอง1 เมธาพร พุฒขาว1 จิณณจาร์ หาญเศรษฐสุข2 จิระ สุวรรณประเสริฐ3   
ธำรง เชื้อกิติศักดิ์4 สุธีรา ถาวรรัตน์5 ชญาดา ดวงวิเชียร6 ชยันต์ ภักดีไทย7

**บทคัดย่อ**

การประเมินลักษณะประจำพันธุ์มันสำปะหลังเพื่อการบริโภค โดยใช้ลักษณะทางสัณฐาน-สรีรวิทยา สำหรับใช้เป็นฐานข้อมูลในการนำไปใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงพันธุ์ในอนาคต ในปี 2556-2557 ได้รวบรวมมันพันธุ์มันสำปะหลังจากพื้นที่ปลูกมันสำปะหลังเพื่อการบริโภคในประเทศไทย จำนวน 72 ตัวอย่าง ในปี 2558 ปลูกมันสำปะหลังที่ได้จากการรวบรวม ที่ศูนย์วิจัยพืชไร่ระยอง เพื่อประเมินลักษณะประจำพันธุ์มันสำปะหลังเพื่อการบริโภคตามหลัก IPGRI จำนวน 31 ลักษณะ โดยแบ่งออกเป็น 2 ช่วง คือ ที่อายุ 3 เดือน และ 8 เดือนหลังปลูก พบว่า ลักษณะที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน คือ สีเนื้อของหัว แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ สีขาวครีม 55 ตัวอย่าง สีเหลือง 10 ตัวอย่าง และสีเหลืองอ่อน 5 ตัวอย่าง สำหรับปริมาณไซยาไนด์ในหัวมันสำปะหลังสด ที่มีค่าน้อยกว่า 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม พบจำนวน 6 ตัวอย่าง คือ กาญจนบุรี 2 กาญจนบุรี 3 ปทุมธานี 1 สระแก้ว 3 กระบี่ 2 และแม่ฮ่องสอน 5และเปอร์เซ็นต์ความหวานในหัวมันสำปะหลังสดพบว่าแม่ฮ่องสอน 4 มีความหวานสูงสุด 12.6 เปอร์เซ็นต์

คำสำคัญ : มันสำปะหลังเพื่อการบริโภค, ลักษณะประจำพันธุ์

รหัสการทดลอง 01-07-54-01-03-01-06-56

1 สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

2 ศูนย์วิจัยพืชไร่ระยอง ตำบลห้วยโป่ง อ. เมือง จ. ระยอง 21150

3 ศูนย์วิจัยพืชไร่สงขลา ต.ฉลุง อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110

4 ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี ต.ท่าช้าง กิ่ง อ.สว่างวีระวงศ์ จ.อุบลราชธานี 34000

5 สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 7 ต.ท่าอุเท อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี84160

6 ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรจังหวัดปทุมธานี ตำบลคลอง1 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี12120

7 ศูนย์วิจัยพืชไร่ขอนแก่น ตำบลศิลา อ. เมือง จ. ขอนแก่น 40000