

การปรับปรุงพันธุ์ถั่วเหลืองฝักสดกลิ่นหอมให้มีสารต้านอนุมูลอิสระ: แอนโทไซยานิน

- การผสมพันธุ์และการคัดเลือกพันธุ์

หัวหน้าการทดลอง พิมพัสภา ขุนพิลึก ศูนย์วิจัยพืชไร่เชียงใหม่

บทคัดย่อ

การปรับปรุงพันธุ์การปรับปรุงพันธุ์ถั่วเหลืองฝักสดกลิ่นหอมให้มีสารต้านอนุมูลอิสระ: แอนโทไซยานิน ได้เริ่มดำเนินการ ในปี 2560 ที่ศูนย์วิจัยพืชไร่เชียงใหม่ โดยนำพันธุ์ถั่วเหลืองฝักสดกลิ่นหอมพันธุ์รับรองของกรมวิชาการเกษตร คือ พันธุ์เชียงใหม่ 84-2 และพันธุ์ที่นิยมปลูกเป็นการค้า คือ พันธุ์ Kaori และ Chamame ทำการผสมข้ามพันธุ์โดยวิธีมาตรฐานกับสายพันธุ์ที่มีเปลือกเมล็ดสีดำ ได้แก่ Black Seed ถั่วจีนสุโขทัย 3 และ Kurakake ปลูกพัฒนาชั่วรุ่นและคัดเลือกสายพันธุ์โดยใช้วิธีคัดเลือกแบบฝักต่อต้นแบบประยุกต์ และได้ทำการคัดเลือกลูกผสมชั่วรุ่นที่ 8 ที่มีกลิ่นหอมและมีเปลือกเมล็ดสีดำ จำนวน 28 สายพันธุ์ นำเข้าสู่ขั้นตอนการประเมินผลผลิตการเปรียบเทียบพันธุ์เบื้องต้นในปีงบประมาณ 2564