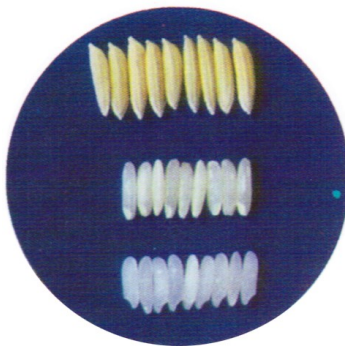


ข้าวเจ้าหอมพิชญ์โลก 1



ข้อมูลเมื่อวันที่ 27 พ.ค. 2564

ประวัติ

ข้าวเจ้าหอม พิชญ์โลก 1 ได้จากการผสม 3 ทาง ระหว่างพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และสายพันธุ์ LA29'73-NF1U-14-3-1-1 กับ IR58 ที่สถานีทดลองข้าวสุพรรณบุรี ปีพ.ศ.2525-2536 นำมาปลูกคัดเลือกที่ศูนย์วิจัยข้าวพิชญ์โลก ตั้งแต่ช่วงที่ 2-7 ปี พ.ศ.2528-2533 และทำการเปรียบเทียบผลผลิตระหว่างสถานีตั้งแต่ปี พ.ศ.2535-2539 ที่ศูนย์วิจัยข้าวพิชญ์โลก สถานีทดลองข้าวโคกสำโรง และสถานีทดลองข้าวชัยนาท ได้พันธุ์ที่มีเสถียรภาพในการให้ผลผลิตสูงสม่ำเสมอ

ลักษณะประจำพันธุ์

ต้นสูงประมาณ 160 เซนติเมตร ทรงกอตั้ง ลำต้นแข็งปานกลาง ใบและกาบใบสีเขียว ใบมีขนใบตรงเอนทำมุมแคบกับคอรวง วันเก็บเกี่ยวประมาณ 25 พฤศจิกายน ช่วงเก็บเกี่ยวใบแห้งเกือบหมด รวงยาวแน่นปานกลาง ระแงงถี่ คอรวงยาว ข้าวเปลือกสีฟาง มีขนสั้นบนเปลือกเมล็ด รูปร่างข้าวกลองยาวเรียวยาว 7.41 มิลลิเมตรกว้าง 2.16 มิลลิเมตรหนา 1.78 มิลลิเมตร น้ำหนักข้าวเปลือก 100 เมล็ด 2.88 กรัม ปริมาณอมิโลส 14.95 เปอร์เซ็นต์ ข้าวสุกนุ่ม ค่อนข้างเหนียว มีกลิ่นหอม ระยะพักตัวของเมล็ดประมาณ 11 สัปดาห์

ชื่อพืชที่รับรอง

ข้าวเจ้าหอมพิชญ์โลก 1

พื้นที่แนะนำ

พื้นที่ปลูกข้าวนาน้ำฝน ในเขตภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลางที่ต้องการข้าวที่มีอายุสั้นกว่าข้าวดอกมะลิ 105 ประมาณ 1 สัปดาห์ เนื่องจากมีคุณภาพของเมล็ดคล้ายคลึงกับข้าวดอกมะลิ 105 จึงสามารถปลูกเสริมข้าวขาวดอกมะลิ 105 และช่วยในการกระจายแรงงานในการเก็บเกี่ยวข้าวได้

ข้อควรระวัง/ข้อจำกัด

ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล เพลี้ยจักจั่นสีเขียว และโรคใบสีส้ม

หน่วยงานเจ้าของพันธุ์

ศูนย์วิจัยข้าวโพดพิชญ์โลก สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร

วันที่รับรอง วัน/เดือน/ปี

30 ก.ย. 2541

ประเภทพันธุ์

พันธุ์รับรอง

ลักษณะเด่น

ผลผลิตเฉลี่ย 579 กิโลกรัมต่อไร่ ต้านทานปานกลางต่อโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และโรคใบหงิก คุณภาพเมล็ดดีสามารถสีเป็นข้าวสาร 100 เปอร์เซ็นต์ได้ คุณภาพการหุงต้มและรับประทานดี เหนียวนุ่มและมีกลิ่นหอมเหมือนข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105

ประเภทพืช

ข้าว