

ข้าวเหนียวสกลนคร



ข้อมูลเมื่อวันที่ 19 มิ.ย. 2564

ประวัติ

ข้าวเหนียวพันธุ์สกลนคร ได้จากการผสมเดี่ยวระหว่างข้าวพันธุ์หอมอ้ม กับพันธุ์ กข 10 ที่สถานีทดลองข้าวขอนแก่น เมื่อปี พ.ศ.2525 โดยใช้พันธุ์หอมอ้ม ซึ่งมีลักษณะต้นสูงแข็งแรง เป็นข้าวเจ้าเมล็ดยาวเรียวยาว มีกลิ่นหอม เป็นพันธุ์แม่ กับพันธุ์ กข 10 ที่มีลักษณะต้นสูงปานกลาง แตกกอดี ผลผลิตสูง ไม่ไวต่อช่วงแสง เป็นพันธุ์พ่อ ปลูกคัดเลือกชั่วที่ 2-5 ที่สถานีทดลองข้าวสกลนคร ระหว่างปี พ.ศ.2526-2529 ได้สายพันธุ์ KKNUR82003-SKN-69-1-1 จากนั้นทำการศึกษาพันธุ์และเปรียบเทียบผลผลิตในสภาพอาศัยน้ำฝน สภาพไร่ และนาชลประทาน ระหว่างปี พ.ศ.2530-2541 ทดสอบการตอบสนองต่อปุ๋ยไนโตรเจนที่สถานีทดลองข้าวพิมาย และสถานีทดลองข้าวสุรินทร์ ปี พ.ศ.2536 เป็นข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง ปรับตัวได้หลายสภาพ เป็นการเพิ่มทางเลือกในการใช้พันธุ์ข้าวของเกษตรกร

ลักษณะประจำพันธุ์

ผลผลิตประมาณ 467 กิโลกรัมต่อไร่ อายุเก็บเกี่ยวเมื่อปลูกแบบปักดำ ประมาณ 128 วัน ในสภาพนาข้าว 117 วัน และ 127 วัน ในสภาพไร่ ต้นสูงประมาณ 146, 123 และ 125 เซนติเมตร ตามลำดับ ทรงกอตั้ง ลำต้นค่อนข้างแข็ง กาบใบและใบสีเขียว ใบมีขนใบตรงตั้งตรง ชวงเก็บเกี่ยวใบแห้งปานกลาง รวงยาวแน่นปานกลาง ระแงะถี่ คอรวงสั้น ข้าวเปลือกสีฟาง มีขนสั้นบนเปลือกเมล็ด รูปร่างข้าวกลองยาวเรียวยาว ยาว 7.89 มิลลิเมตร กว้าง 2.21 มิลลิเมตร หยา 1.89 มิลลิเมตร น้ำหนักข้าวเปลือก 100 เมล็ด 3.09 กรัม ข้าวสุกนุ่มมีกลิ่นหอมเหมือนพันธุ์ กข 6 ระยะพักตัวของเมล็ดประมาณ 3 สัปดาห์

ชื่อพืชที่รับรอง

ข้าวเหนียวสกลนคร

พื้นที่แนะนำ

ปลูกในสภาพพื้นที่นาดอน นาชลประทาน และสภาพไร่ ในฤดูนาปรังในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ข้อควรระวัง/ข้อจำกัด

ไม่ต้านทานต่อโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล

หน่วยงานเจ้าของพันธุ์

ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร

วันที่รับรอง วัน/เดือน/ปี

22 ธ.ค. 2543

ประเภทพันธุ์

พันธุ์แนะนำ

ลักษณะเด่น

ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง อายุสั้นกว่าพันธุ์ กข 10 มีคุณภาพการหุงต้มดี ข้าวสุกนุ่มและมีกลิ่นหอมใกล้เคียงกับพันธุ์ กข 6 ปรับตัวได้หลายสภาพทั้งในสภาพนาดอน นาชลประทาน และสภาพไร่ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ประเภทพืช

