

## วิจารณ์ผลการทดลอง

### การทดลองที่ 1 ศึกษาระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อปริมาณสารยับแข็ง เมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง

ถั่วเหลืองพันธุ์ สจ.5 และ ชม.60 ที่เก็บเกี่ยวระยะต่าง ๆ คือ ที่ระยะก่อนสุกแก่ทางสรีรวิทยา ระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยา ระยะสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยว และระยะ เก็บเกี่ยวล่าช้า ผลการทดลองพบว่า การเก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยว มีเบอร์เซนต์เมล็ดยั่นเนื้อยื่นสุดทั้ง 2 พันธุ์ ที่การเก็บเกี่ยวล่าช้ามีเบอร์เซนต์เมล็ดยั่นสูงสุดทั้ง 2 พันธุ์ เมล็ดยั่นที่ระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยามีปริมาณสูงกว่าเก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยว อาจมีสาเหตุมาจาก ในขณะที่เก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยามีความชื้นในอากาศสูง ส่วนระยะการสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยวที่ พบร่วมมีเบอร์เซนต์เมล็ดยั่นต่ำที่สุดนั้น ระยะที่เก็บเกี่ยวดังกล่าวมี สภาพภูมิอากาศที่มีความชื้นสัมพัทธ์อากาศต่ำและไม่มีฝนตก นานระยะนี้ ในขณะที่เก็บเกี่ยวล่าช้ามีสภาพภูมิอากาศที่แปรปรวน มีฝนตก หรือความชื้นในอากาศสูง เมล็ดจึงมีการดูดและดယความชื้นเพื่อให้เกิดสภาวะสมดุลย์อยู่ตลอดเวลา เมล็ดจึงเกิดรอยย่น ที่ผิวเปลือกมากขึ้น (ภาพที่ 14) การศึกษาในครั้งนี้ผลที่ได้ออกมาพบว่า ปริมาณของ เมล็ดยั่นในระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยานั้น มีปริมาณสูงกว่าในระยะสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยวหนึ่งด้วยผลการศึกษาของ Savagetrup (1985) ชี้งบว่าการเก็บเกี่ยวในระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยา มีปริมาณเมล็ดยั่นน้อยกว่าการเก็บเกี่ยวในระยะสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยว และยังเก็บเกี่ยวล่าช้ามากยิ่งพบร่วมกับเมล็ดยั่นสูงขึ้น ซึ่งทั้งนี้การศึกษาถึงปริมาณของ การยั่งของ เมล็ดถั่วเหลืองที่เก็บเกี่ยวระยะเวลาต่าง ๆ กันนี้ได้ทำการศึกษาเพียงในฤดูเดียว และในฤดูที่ทำการศึกษานี้ ได้มีปัญหาที่มีฝนตกในระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยา ซึ่งอาจเป็นผลทำให้ปริมาณของ เมล็ดยั่นของถั่วเหลือง ทั้ง 2 พันธุ์ เก็บเกี่ยวในระยะสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยวมากกว่าสุกแก่ทางสรีรวิทยา เช่นนี้ ฉะนั้นในการทดลองนี้จะสรุปได้ว่าระยะเวลาเก็บเกี่ยวใดที่มีผลต่อปริมาณการยั่นน้อยที่สุด หรือให้คุณภาพสูงสุด ควรได้มีการศึกษาในหลายฤดูกาลและในระยะเวลาต่าง ๆ หลายปี ต่อ ๆ กันหรือถ้าเป็นไปได้ควรศึกษาในสภาพที่มีการควบคุมสภาพภูมิอากาศได้จะช่วยให้ผลการทดลองนี้ได้ผลที่แน่นอนยิ่งขึ้น นอกจากนี้การศึกษานครั้งนี้ ยังไม่ได้ทำการคัดแยกเมล็ดยั่นในระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่าง ๆ

ออกมากว่า มีปริมาณของ เมล็ดยั่งมากหรือ เมล็ดยั่นน้อย ในอัตราเท่าใดของ เมล็ดยั่นทั้งหมด ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่า เมล็ดยั่นในแต่ละระยะ เวลาการเก็บเกี่ยวหรือในแต่ละพันธุ์ มีปริมาณ เมล็ดยั่นน้อยหรือเมล็ดยั่นมากในปริมาณที่ต่างกัน ดังนั้นในการศึกษาเพื่อจะ ให้ข้อมูลที่แน่ชัดต่อไป ควรได้มีการแยกปริมาณของ เมล็ดระดับการยั่นต่าง ๆ มากน้อยเพียงใดเพื่อเป็นแนวทางที่จะสามารถบ่งบอกถึงการยั่น ตลอดทั้งคุณภาพของ เมล็ดพันธุ์ที่เก็บเกี่ยวในระยะต่าง ๆ ว่าควรเก็บเกี่ยวในระยะใดที่จะให้เมล็ดที่มีคุณภาพสูงที่สุดได้

#### การทดลองที่ 2 ศึกษาคุณภาพของ เมล็ดยั่นระดับต่าง ๆ หลังจากการเก็บรักษา

คุณภาพของ เมล็ดพันธุ์ถ้า เหลือง ในการเก็บรักษาจะลดลง เร็วหรือช้าขึ้นกับปัจจัย หลาย ๆ อายุ เช่น อุณหภูมิ และความชื้นรอบ ๆ เมล็ดตลอดจนธรรมชาติของ เมล็ด ส่วนประกอบภายในเมล็ดพันธุ์ ซึ่งมีเบอร์ เชนต์ โปรดีนและน้ำมันสูง รวมทั้งลักษณะของ เมล็ด เช่น รอยแตกและรอยยั่นของผิว เปลือกเมล็ด เป็นเลิ่ง ลำคัญมากต่อการเสื่อมของ เมล็ดหลังการเก็บรักษา Robert (1973) กล่าวว่าในการเก็บรักษา เมล็ดพันธุ์นั้น ความชื้น ลำคัญมากกว่า อุณหภูมิและการเก็บรักษา เมล็ดถ้า เหลือง ก่อน เก็บรักษา ควรลดความชื้นลงให้เหลือประมาณ 7.5 – 8 เปอร์เซนต์ จึงจะ เก็บรักษาได้ดี นาน และสูญเสียความชื้นน้อย จากการศึกษา คุณภาพของ เมล็ดถ้า เหลือง ที่มีผิว เปลือก ที่มีการยั่นระดับต่าง ๆ โดยการเก็บรักษาไว้ใน สภาพอุณหภูมิห้อง และห้องควบคุมอุณหภูมิ นาน 7 สัปดาห์นั้น พบร่วม เมล็ดของถ้า เหลือง พันธุ์ สจ. 5 และ พันธุ์ ชม. 60 เมล็ดไม่ยั่น เมล็ดยั่นปานกลาง เมล็ดยั่นมาก เมล็ดรวม เก็บไว้ ในถุงกระดาษ ระยะ เริ่มแรกของการเก็บรักษา เมล็ดไม่ยั่น และ เมล็ดยั่นระดับต่าง ๆ ของ ทั้ง 2 พันธุ์ มีความชื้นสูงมากกว่า 80 เปอร์เซนต์ แต่หลังการเก็บรักษานาน 7 สัปดาห์ พบร่วม 2 พันธุ์ที่มีลักษณะ เมล็ดยั่น มีคุณภาพดีกว่า เมล็ดไม่ยั่น และถ้า เก็บรักษาไว้ในสภาพ ที่อุณหภูมิห้อง มีแนวโน้มของคุณภาพลดลง เร็วกว่า การเก็บรักษาไว้ในห้องที่ควบคุมอุณหภูมิ การศึกษาถึง เมล็ดยั่นนี้ Savagatrup (1985) ได้อธิบายว่า รอยยั่นของผิว เปลือก เมล็ด มีผลต่อตันอ่อนหรือการดูดและด่ายความชื้น เมล็ดที่ยั่นทำให้บานเลี้ยงของถ้า เหลือง เกิดรอยช้ำ รอบ ๆ รากอ่อน และตรงรอยยั่นของผิว เปลือก เมล็ดนั้น ทำให้อากาศและความชื้นผ่านเข้า ไปในเมล็ดมากขึ้น กว่า เมล็ดที่ไม่มีรอยยั่น ตลอดจนขนาดการต่าง ๆ งาน เมล็ดเกิดสูงกว่า

เมล็ดที่ไม่มีรอยยับจึงทำให้เมล็ดมีการเสื่อมลงอย่างรวดเร็ว การย่นของเปลือกทำให้เซลล์ของผิวเปลือกมีการแตกหัก และเกิดช่องว่าง มากกว่าเมล็ดปกติ เมื่อเมล็ดยังมาก การคุณและคายความชื้นเร็วกว่าเมล็ดไม่ย่น มีผลทำให้การเสื่อมของเมล็ดรวดเร็ว หลังจากเก็บรักษาเมล็ดนานขึ้น โดยเฉพาะการเก็บในสภาพที่ไม่เหมาะสม เช่นในสภาพที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ ในทางตรงกันข้าม การเก็บรักษาในสภาพห้องควบคุมได้ทั้งอุณหภูมิ และความชื้นสัมพัทธ์ให้ดียัง เป็นการช่วยลดการเสื่อมคุณภาพของเมล็ด

การศึกษาระดับการย่นระดับต่างๆของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลือง สจ.5 และชม.60 ทำให้พบว่าในลักษณะของการย่นแต่ละพันธุ์นั้น มีความสามารถในการเก็บรักษาต่าง ๆ กัน ดังที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ จะเห็นว่าในพันธุ์ สจ.5 ระดับของการย่นที่ปานกลางและย่นมาก พบร่วมหาดีของการเก็บรักษาไว้นาน 7 สัปดาห์นั้น คุณภาพไม่ลดลงอย่างรวดเร็ว ดังเช่น ในพันธุ์ ชม.60 และ การเก็บรักษาไม่ว่ามีระดับการย่นในระดับใด ในพันธุ์ สจ.5 นั้น จะยังมีคุณภาพของเมล็ดค่อนข้างสูง หลังเก็บรักษาไว้นาน 7 สัปดาห์ ในถุงกระดาษ และในอุณหภูมิห้อง ยังมีเบอร์เซนต์ความคงสูงกว่ามาตรฐาน (มากกว่า 70 เบอร์เซนต์) แต่สำหรับพันธุ์ ชม. 60 นั้น ถ้าแยกจะระดับการย่นที่เท่ากันนั้น จะให้คุณภาพที่ต่ำกว่าพันธุ์ สจ.5 ใน การเก็บรักษาพันธุ์ ชม.60 ซึ่งมีผิวเปลือกอยู่ทุกระดับหลังการเก็บรักษา หรือก่อนการเก็บรักษา ก็จะนำไปใช้ปลูก ทำพันธุ์ทันที ยังพบว่ามีเบอร์เซนต์ความคงสูงมากกว่า 80 เบอร์เซนต์ แต่จากการศึกษาการเก็บรักษาไว้เพียงระยะเวลาอันสั้นไปกว่าเก็บไว้ สภาพที่ดี เช่น ไว้ในสภาพห้องควบคุมอุณหภูมิก็ตาม เมล็ดทุกระดับของการย่นจะมีแนวโน้มที่เสื่อมคุณภาพลงทันทีและจะเสื่อมลงอย่างรวดเร็วในสภาพที่ไม่เหมาะสม เช่นในอุณหภูมิห้องโดยเฉพาะ เมล็ดที่มีการย่นระดับปานกลาง และย่นมาก จะลดลงต่ำกว่ามาตรฐาน ภายใน 4 สัปดาห์เท่านั้นในทั้ง 2 สภาพ ฉะนั้นในเรื่องลักษณะการย่นของเมล็ดพันธุ์จะเป็นลักษณะหนึ่งที่สามารถมองดูด้วยตาเปล่าได้ จึงควรนำมาพิจารณาในการคัดเลือกคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ ในขั้นตอนอย่างคร่าวๆ งานถ้วนเหลืองบางพันธุ์ เช่นในพันธุ์ ชม.60 ของการศึกษาครั้งนี้ แต่ทั้งนั้น การที่จะนำลักษณะของการย่นของผิวเปลือกมาเป็นข้อวินิจฉัยในเรื่องคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองในพันธุ์ใดพันธุ์หนึ่งนั้น ก็จำเป็นต้องศึกษาหาข้อมูลให้แน่ชัดในแต่ละพันธุ์ก่อน ทั้งนี้ความแตกต่างของผิวเปลือกของถ้วนเหลืองแต่ละพันธุ์นั้นให้ผลต่อการย่นหรือมีผลต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ต่างกัน เช่น ในพันธุ์ สจ.5 ซึ่งให้ผลแตกต่างกันกับพันธุ์ ชม.60

แต่อย่างไรก็ตามการเก็บรักษาเพื่อศึกษาความแตกต่างของลักษณะการย่นและการเก็บรักษาในทั้ง 2 ลักษณะนี้ ควรศึกษาระยะเวลาก่อน เนื่องจากว่าการศึกษานั้นเพื่อจะได้เป็นข้อมูลที่ดีในการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ให้มีคุณภาพให้สูงกว่าที่ควร

ในการศึกษาเพื่อตรวจสอบคุณภาพของ เมล็ดพันธุ์ ก้าวเหลือที่มีการย่นระดับต่างๆ หลังการเก็บรักษา โดยทำการทดสอบความแข็งแรง เช่นการทดสอบความอกราบแปลง และ การทดสอบความแข็งแรงโดยการเร่งอายุ พบร่วมกับการทดสอบของทั้ง 2 การทดสอบนี้ ให้ผลในทำนองคล้ายคลึง กับการทดสอบความอกราบมาตรฐาน ซึ่งให้ผลของการวิเคราะห์ทางสถิติ โดยให้ผลความแตกต่าง ในแต่ละพันธุ์ ในแต่ละสภาพการเก็บรักษาและแตกต่างกัน ในระดับของการย่นเช่นกัน

จัดสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved