

### บทที่ 3

#### อุปกรณ์ และวิธีการวิจัย

##### 1. วัสดุ และอุปกรณ์

1. ใบอ่อนที่ยังมีวนงอยู่ของอ้อบพันธุ์อุ่ทอง 3
2. ตู้กรองอากาศบริสุทธิ์ (air flow cabinet)
3. ชั้นสำหรับวางขวดเดี้ยงเนื้อเยื่อ ขนาด  $2.9 \times 5.8$  น.ซึ่งคิดตั้งหลอดไฟฟลูออเรสเซนส์ ชั้นละ 3 หลอด โดยมีระยะห่างจากขวดเดี้ยงประมาณ 30 ซม
4. เครื่องซั่งชนิดตะเข็บ ชนิดทคนิยม 4 ตำแหน่ง
5. เครื่องวัดความเป็นกรด-ค้าง
6. เครื่องเจียร์
7. หนอนง่วงความดันไออก
8. ขวดรูปชมฟู่ ขนาด 50 125 และ 250 ㎖
9. ช้อนตักสาร
10. ขวดแก้วฝาเกลี่ยวสำหรับเดี้ยงเนื้อเยื่อพีชขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 ซม สูง 8 ซม
11. จานเดี้ยงเชือ (petri dish) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9.5 ซม
12. เครื่องแก้วอินชา เช่น ปีเพต บิกเกอร์ กระบวนการ ขวดวัดปริมาตร ขวดใส่สารละลาย เช่นขัน
13. ด้านมีดผ่าตัดเบอร์ 3
14. ใบมีดผ่าตัดเบอร์ 10 และ 11
15. ปากคีบหนไฟ ขนาดความยาว 10 และ 18 ซม
16. หลอดหยด (dropper) และจุกยาง
17. ตะเกียงและกอกอชอล์
18. หลอดทดลองใส่แลกกล่อง ขนาด  $2.5 \times 15$  ซม
19. แผ่นพลาสติกใส ขนาด  $7 \times 9$  ซม
20. กระดาษกรอง whatman เบอร์ 3
21. ผ้ากรองในล่อนที่มีรูขนาด 0.3 มม

22. งานเดี่ยงเชือขนาคเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 และ 15 ชม
23. วัสดุอื่นๆ เช่น แผ่นอลูมิเนียม (aluminium foil) สำลี พาราฟิน์ ยางรัดของ แผ่นป้าย กรรมวิธี ๆ ๆ

## 2. สารเคมี

1. สารเคมีสำหรับผ้าเชือ
  - เอทրานอล เป็นขัน 70 เปอร์เซ็นต์
  - คลอร์อิกซ์ ของบริษัท The Clorox Co., Oakland, USA.
2. สารเคมีที่ใช้สำหรับเตรียมอาหารเพาะเลี้ยง
3. เกลือให้ราดอาหารหลักต่างๆ ตามสูตร MS (1962)
4. เกลือให้ราดอาหารรองต่างๆ ตามสูตร MS (1962)
5. วิตามิน และอินทรีย์สารต่างๆ ตามสูตร MS (1962)
6. Ferrous sulfate ของบริษัท J.T. Baker Chemical Co., Philipsburg N.J., USA.
7. Ethylene diamine tetraacetic acid disodium-salt dihydrate ของบริษัท Koch-Light Laboratories Ltd., England
8. Casein hydrolysate
9. 2,4-dicholorophenoxyacetic acid (2,4-D)
10. Abscisic acid (ABA)
11. Potassium hydroxide (KOH) 1 N
12. Hydrochloric acid (HCl) 1 N
13. น้ำกลั่น ชนิดกลั่นจากเครื่องแก้ว
14. น้ำตาลซูโครส
15. น้ำมะพร้าว
16. ผงรุ้วน ตราเยลลิคอลป์เตอร์
17. สารที่ใช้ในการทำให้เกิดเจลของเมล็ดสังเคราะห์
18. โซเดียมอลจิเนต (sodium alginate) 100~150cP ของบริษัท Wako Pure Chemical Industries Ltd., Japan
19. แคลเซียมคลอไรด์ ( $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ) ของบริษัท E. Merck, Germany

## วิธีการดำเนินการวิจัย

### 1. การเตรียมสารละลายน้ำขึ้น (stock solution)

#### 1.1 การเตรียมชาตุอาหารหลัก

เตรียมชาตุอาหารหลักสูตร MS (1962) โดยทำเป็นสารละลายน้ำขึ้น 10 เท่า โดย ชั่งสารแต่ละชนิดตามตารางที่ 1 ละลายสารแต่ละชนิดในน้ำกลั่น ปรับปริมาตรด้วยหัว ปรับปริมาตร (volumetric flask) ขนาด 1,000 มล แล้วเทใส่ขวดเก็บสารละลายน้ำขึ้นทุก ชนิดรวมกัน ปิดฝา กีบในตู้เย็น

ตารางที่ 1 ชนิดและปริมาณของสารในสารละลายน้ำขึ้นของชาตุอาหารหลักสูตร MS (1962)

ชนิดของสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962) 1 ล (มก/ล)	ปริมาณสารในสารละลายน้ำ ขึ้น 10 เท่า ปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (ก)
$\text{NH}_4\text{NO}_3$	1650.0	16.5
$\text{KNO}_3$	1900.0	19.0
$\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	440.0	4.4
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	370.0	3.7
$\text{KH}_2\text{PO}_4$	170.0	1.7

#### 1.2 การเตรียมชาตุอาหารรอง

เตรียมชาตุอาหารรองสูตร MS (1962) โดยทำเป็นสารละลายน้ำขึ้นรวมไว้ในขวด เดียวกัน โดยให้ความเข้มข้นของสารมากกว่าที่ใช้จริง 100X เตรียมน้ำยาให้มีปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ชนิดและปริมาณสารในสารละลายเข้มข้นของธาตุอาหารองสูตร MS (1962)

ชนิดของสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962) 1 ล (มก/ล)	ปริมาณสารในสารละลายเข้ม ข้น 100 เท่า ปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (มก)
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	0.025	2.5
KI	0.83	83.0
$\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	8.60	860.0
$\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	22.30	2,230.0
$\text{H}_3\text{BO}_4$	6.20	620.0
$\text{NaMoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	0.25	25.0
$\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	0.025	2.5

### 1.3 การเตรียมสารละลายเหล็กเข้มข้น

เตรียม FeEDTA สูตร MS ซึ่งประกอบด้วย  $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  และ  $\text{Na}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  โดยทำเป็นสารละลายเข้มข้นรวมไว้ในขวดเดียวกัน ความเข้มข้นของสารมากกว่าที่ใช้จริง 100X เตรียมน้ำยาให้มีปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล ทำการเตรียมโดยชั่งสารแต่ละชนิดละลายนำให้มีปริมาตรสุดท้ายของแต่ละส่วนเป็น 500 มล (ตารางที่ 3) และวิจัยนำมาระบุไว้ในขวดเดียวกัน โดยใช้ขวดสีชาเพื่อป้องกันแสง

ตารางที่ 3 ชนิดและปริมาณสารในสารละลายเข้มข้นของเหล็กสูตร MS (1962)

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962) 1 ล (มก/ล)	ปริมาณสารในสารละลายเข้ม ข้น 100 เท่า ปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (มก)
$\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	27.8	2.78
$\text{Na}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	37.3	3.73

## 1.4 การเตรียมวิตามินและอินทรีย์สาร

การเตรียมวิตามินและ อินทรีย์สาร ในสูตรMS (1962) เตรียมแยกแต่ละสาร โดยทำเป็นสารละลายเข้มข้น

### 1.4.1 การเตรียม thiamine.HCl

ชั้ง thiamine 10 มก ละลายด้วยน้ำกลั่นเล็กน้อยพอให้ละลายได้แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงคือได้จากสูตรอาหารแต่ละสูตร

### 1.4.2 การเตรียม pyridoxin .HCl

ชั้ง pyridoxin 10 มก ละลายด้วยน้ำกลั่นเล็กน้อยพอให้ละลายได้แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงคือได้จากสูตรอาหารแต่ละสูตร

### 1.4.3 การเตรียม nicotinic acid

ชั้ง nicotinic acid 5 มก ละลายด้วยน้ำกลั่นเล็กน้อยพอให้ละลายได้แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงคือได้จากสูตรอาหารแต่ละสูตร

### 1.4.4 การเตรียม glycine

ชั้ง glycine 20 มก ละลายด้วยน้ำกลั่นเล็กน้อยพอให้ละลายได้แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงคือได้จากสูตรอาหารแต่ละสูตร

### 1.4.5 การเตรียม myo-inositol

ชั้ง myo-inositol 500 มก ละลายด้วยน้ำกลั่นเล็กน้อยพอให้ละลายได้แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงคือได้จากสูตรอาหารแต่ละสูตร

## 1.5 การเตรียมสารควบคุมการเจริญเติบโต

### 1.5.1 การเตรียม 2,4-D

ซึ่ง 2,4-D 30 มก ละลายน้ำด้วย absolute ethanol เด็กน้อยเพียงพอให้ละลายได้ แล้วปรับปริมาณครบท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงๆ ได้จากสูตรอาหารแต่ละสูตร

## 1.6 การเตรียมสารละลายโซเดียมอัลจินेट

เตรียมสารละลายโซเดียมอัลจินेटความเข้มข้น 3 เมอร์เซ็นต์ (น้ำหนัก/ปริมาตร) โดยเตรียมใส่ขวดนมพู่ ขนาด 125 มล ปริมาตรรวม 50 มล. โดยชั้งสารลงในขวดรูปชมพู่ที่ใช้โดยตรง ขวดละ 1.5 ก จากนั้นจึงเติมอาหารเหวสูตร MS (1962) ลงไปละลายจำนวน 50 มล ซึ่งสารโซเดียมอัลจินेटจะละลายได้ไม่หมด จากนั้นจึงปิดปากขวดในลักษณะเดียวกันกับการเตรียมอาหาร แล้วนำไปนึ่งฆ่าเชื้อต่อไป

## 1.7 การเตรียมสารละลายแคลเซียมคลอไรด์

เตรียมสารละลาย  $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  (น้ำหนักโนมเลกูล 147.02) ความเข้มข้น 100 มล/m โดยเตรียมใส่ขวดรูปชมพู่ ขนาด 125 มล ปริมาตรรวม 100 มล เตรียมโดยชั้งสารลงในขวดรูปชมพู่ที่ใช้โดยตรง ขวดละ 14.7 ก แล้วเติมน้ำกลั่นลงไปละลายจำนวน 100 มล เท่าที่สารละลายหมดแล้วจึงปิดปากขวด และนำไปนึ่งฆ่าเชื้อต่อไป

## 2. วิธีดำเนินการวิจัย

### 2.1 การเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงเนื้อเยื่อ

อาหารเลี้ยงเนื้อเยื่อที่ใช้ในการวิจัยนี้แบ่งออกเป็น

#### 2.1.1 สูตรอาหารสำหรับข้าวกำเกลือลั๊ส

ใช้สูตรอาหารพื้นฐานของ Murashige and Skoong (1962) ตัดแปลงโดย Oroseza et al. (2000) โดยนำส่วนประกอบของอาหารพื้นฐานสูตร MS จากน้ำยาเข้มข้นที่เตรียมไว้มาผสมให้เข้ากัน โดยใช้สารละลายเข้มข้นแต่ละชนิดดังตาราง

### ขั้นตอนการทำอาหารสูตร MS ตัดแปลง ส้าหรับซักก้น้ำแคลลัส มีดังนี้

ใส่น้ำก้อนลงในขวดปริมาตรขนาด 1,000 มล ประมาณ 1/3 ของขวดแล้วเติมสารละลายเข้มข้นของราดูอาหารหลักลงไป หลังจากนั้นจึงเติมสารละลายเข้มข้นของราดูอาหารรอง วิตามิน เหล็ก และสารควบคุมการเจริญเติบโต และน้ำมะพร้าวลงไปตามลำดับ โดยเขย่าให้น้ำยาผสมกันครึ่งว่างแต่ละครั้งที่เติม จากนั้นละลายนำภาชนะใส่ลงไป แล้วจึงเติมน้ำก้อนลงไปจนปริมาตรสุดท้ายเป็น 1,000 มล เทสารละลายลงในบีกเกอร์ขนาด 2,000 มล จากนั้นนำไปปรับค่าความเป็นกรด-ค้าง ให้ได้ 5.8 โดยใช้ 1 N HCl หรือ 1 N KOH สำหรับเตรียมอาหารรุ่นและไส้รุ่นลงในอาหารแล้วนำไปต้มจนรุ่นละลายดี สังเกตจากการที่อาหารมีลักษณะใส ต่อจากนั้นตรวจสอบว่าไส้สำหรับเลี้ยงเนื้อยื่อพีชขนาดเดือนผ่าศูนย์กลาง 4 ซม สูง 8 ซม ปริมาณ 25 มล/หลอด ปิดด้วยฝาขาวพลาสติกและหุ้มด้วยกระดาษอลอกลาย และรักษาอย่างรักษา จากนั้นนำไปนึ่งฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งความดัน ไอที่ 15 ปอนด์/ตารางนิวตัน นาน 15 นาที

ตารางที่ 4 ส่วนประกอบของสารละลายเข้มข้นแต่ละชนิดในอาหารสูตรซักก้น้ำแคลลัส

ชนิดของสารละลาย	ปริมาณสารละลายเข้มข้นเพื่อเตรียมอาหาร 1 ถ้วย (มล)
สารละลายราดูอาหารหลักความเข้มข้น 10X	100
สารละลายราดูอาหารรองความเข้มข้น 100X	10
สารละลายเหล็กความเข้มข้น 100X	10
วิตามินและอินทรีย์สาร	
thiamine (10 มก ในน้ำยา 100 มล)	10
myo-inositol (500 มกในน้ำยา 100 มล)	20
cysteine (500 มก ในน้ำยา 100 มล)	10
สารควบคุมการเจริญเติบโต	
2,4-D (30 มก ในน้ำยา 100 มล)	10
น้ำมะพร้าว	50
ซูโครส	20 ก/ล
รุ้น	8 ก/ล

### 2.1.2 สูตรอาหารสำหรับเลี้ยงเซลล์แขวนลอย

ใช้สูตรอาหารพื้นฐานของ Murashige and Skoong (1962) ตัดแปลงโดย Otopeza et al. (2000) โดยนำส่วนประกอบของอาหารพื้นฐานสูตร MS จากน้ำยาเข้มข้นที่เตรียมไว้มาผสมให้เข้ากัน โดยใช้สารละลายเข้มข้นแต่ละชนิดดังตาราง

#### ขั้นตอนการทำอาหารสูตร MS ตัดแปลง สำหรับเลี้ยงเซลล์แขวนลอย มีดังนี้

ใส่น้ำกลั่นลงในขวดปริมาตรขนาด 1,000 มล ประมาณ 1/3 ของขวดแล้วเติมสารละลายเข้มข้นของธาตุอาหารหลักลงไป หลังจากนั้นจึงเติมสารละลายเข้มข้นของธาตุอาหารรอง วิตามิน เหล็ก และสารควบคุมการเจริญเติบโต และน้ำมะพร้าว ลงไปตามลำดับ โดย夷่ำให้น้ำยาผสมกันคึ่ะหว่างแต่ละครั้งที่เติม จากนั้นลากลายนำต่อไปใส่ลงไป แล้วจึงเติมน้ำกลั่นลงไปจนปริมาตรสุดท้ายเป็น 1,000 มล เทสารละลายลงในบีกเกอร์ขนาด 2,000 มล จากนั้นนำไปปรับค่าความเป็นกรด-ค้าง ให้ได้ 5.8 โดยใช้ 1 N HCl หรือ 1 N KOH จากนั้นตรวจสอบว่าต้องมีค่า pH 5.8 แล้วจึงเติมน้ำยาเข้มข้นที่ตัดเย็บไว้ลงในร่องที่ตัดไว้ในรูปสี่เหลี่ยมขนาด 70 x 70 มม รัดด้วยยางรัดของ และปิดทับด้วยกระดาษลอกลาย รัดด้วยยางรัดของอีกครั้ง จากนั้นนำไปปั่นจนเข้าในหม้อนึ่งความดัน ไอที่ 15 ปอนด์/ตารางนิวตัน 15 นาที

### 2.1.3 สูตรสำหรับหักน้ำให้เกิดโซโนติกเอมบริโอ

ใช้สูตรอาหารพื้นฐานของ Murashige and Skoong (1962) โดยนำส่วนประกอบของอาหารพื้นฐานสูตร MS จากน้ำยาเข้มข้นที่เตรียมไว้มาผสมให้เข้ากัน โดยใช้สารละลายเข้มข้นแต่ละชนิดดังตาราง

#### ขั้นตอนการทำอาหารสูตร MS ตัดแปลง สำหรับหักน้ำโซโนติกเอมบริโอมีดังนี้

ใส่น้ำกลั่นลงในขวดปริมาตรขนาด 1,000 มล ประมาณ 1/3 ของขวดแล้วเติมสารละลายเข้มข้นของธาตุอาหารหลักลงไป หลังจากนั้นจึงเติมสารละลายเข้มข้นของธาตุอาหารรอง วิตามิน เหล็ก ลงไปตามลำดับ โดย夷่ำให้น้ำยาผสมกันคึ่ะหว่างแต่ละครั้งที่เติม จากนั้นลากลายนำต่อไปใส่ลงไป แล้วจึงเติมน้ำกลั่นลงไปจนปริมาตรสุดท้ายเป็น 1,000 มล เทสารละลายลงในบีกเกอร์ขนาด 2,000 มล จากนั้นนำไปปรับค่าความเป็นกรด-ค้าง ให้ได้ 5.8 โดยใช้ 1 N HCl หรือ 1 N KOH จากนั้นตรวจสอบว่าต้องมีค่า pH 5.8 แล้วจึงเติมน้ำยาเข้มข้นที่ตัดเย็บไว้ลงในรูปสี่เหลี่ยมขนาด 70 x 70 มม ปิดปากขวดด้วยพลาสติกทึบห้อนที่ตัดเย็บไว้ในรูปสี่เหลี่ยมขนาด 250 มล ปิดปากขวดด้วยพลาสติกทึบห้อนที่ตัดเย็บไว้ในรูปสี่เหลี่ยมขนาด 70 x 70

มม รักด้วยยางรักของ และปีดทับด้วยกระดาษลอกลาย รักด้วยยางรักของอีกครั้ง จากนั้นนำไปนึ่งฆ่าเชื้อในหม้อน้ำความคันໄอิที่ 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที

**ตารางที่ 5 ส่วนประกอบของสารละลายเข้มข้นแต่ละชนิดในอาหารสูตรเลี้ยงเซลล์แขวนลอย**

ชนิดของสารละลาย	ปริมาณสารละลายเข้มข้นเพื่อเครื่ยมอาหาร 1 ติตร (มล)
สารละลายราดอาหารหลักความเข้มข้น 10X	100
สารละลายราดอาหารรองความเข้มข้น 100X	10
สารละลายเหล็กความเข้มข้น 100X	10
วิตามินและอินทรีย์สาร	
thiamine (10 มก ในน้ำยา 100 มล)	5
pyridoxin (10 มก ในน้ำยา 100 มล)	5
nicotinic acid (5 มก ในน้ำ 100 มล)	10
myo-inositol (500 มก ในน้ำยา 100 มล)	20
casein hydrolysate (400 มก ในน้ำยา 100 มล)	100
สารควบคุมการเจริญเติบโต	
2,4-D (3 มก ในน้ำยา 100 มล)	10
น้ำมะพร้าว	100
ซูโครัส	20 ก/ล

ตารางที่ 6 ส่วนประกอบของสารละลายเข้มข้นแต่ละชนิด ในอาหารสูตรชักนำโฉมาติก  
เอมบริโอ

ชนิดของสารละลาย	ปริมาณสารละลายเข้มข้นเพื่อเตรียมอาหาร 1 ลิตร (มล)
สารละลายชาตุอาหารหลักความเข้มข้น 10X	100
สารละลายชาตุอาหารรองความเข้มข้น 100X	10
สารละลายเหล็กความเข้มข้น 100X	10
วิตามินและอินทรียสาร	
Glycine (20 มก ในน้ำยา 100 มล)	10
thiamine (10 มก ในน้ำยา 100 มล)	1
pyridoxin (10 มก ในน้ำยา 100 มล)	5
nicotinic acid (5 มก ในน้ำ 100 มล)	10
myo-inositol (500 มกในน้ำยา 100 มล)	20
น้ำตาลซูครอส	30 ก/ล

## 2.2 การเลี้ยงเนื้อเยื่อพิช

การผลิตโฉมาติกเอมบริโอของอ้อยจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจากชิ้นส่วนของใบอ่อนที่ยังมีวนของอยู่ของอ้อยพันธุ์อุ่ทอง 3 มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

### 2.2.1 การชักนำให้เกิดแคลลัส (callus induction)

นำยอดอ้อยพันธุ์อุ่ทอง 3 ในแปลงปลูกที่มีอายุ 6 เดือน มาตัดแต่งท่าความสะอาด ทำการลอกก้านใบชั้นนอกออก นำมาล้างด้วยสบู่เหลวและล้างด้วยน้ำจันสะอาด แล้วลอกก้านใบออกอีก พอกผ่าเชือดด้วยสารละลายคลอรีอิกซ์เข้มข้น 10 เมอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 10 นาที ขณะพอกผ่าเชือดทำการเบ่าเป็นระยะ แล้วจึงล้างด้วยน้ำกลันที่นึ่งผ่าเชือดแล้ว 3 ครั้ง ภายในตู้ป้องเชื้อ นำมาลอกใบออกจนเหลือใบชั้นในสุดประมาณ 2-3 ชั้น ใช้ชิ้นส่วนใบอ่อนตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้มีขนาดขนาด 2 มม แล้วนำมาเลี้ยงบนอาหารสูตรชักนำแคลลัส ในขวดเดี่ยวเนื้อเยื่อที่มีอาหาร 25 มล โดยวางชิ้นส่วนใบอ่อนในแนวตั้ง ปิดฝาพันหับด้วยพาราฟิล์ม นำไปเลี้ยงในสภาพไม่มีแสง ที่อุณหภูมิ  $25 \pm 2$  องศาเซลเซียส ทำการเพาะเลี้ยงเป็นเวลา 8 สัปดาห์ เพื่อทำการชักนำให้เกิดแคลลัส ทำการเปลี่ยนอาหารทุก 3 สัปดาห์ ตั้งแต่

## การเจริญการพัฒนาและลักษณะของเนื้อเยื่อแคลลัส บันทึกภาพของลักษณะของแคลลัสที่ได้

### 2.2.2 การเลี้ยงเซลล์แขวนลอย (suspension culture)

นำเอนบิโอลู Jenikแคลลัสที่มีอายุ 8 สัปดาห์ ที่ได้จากการการเดี่ยงเนื้อเยื่อใบอ่อนที่บัวงอกของอ้อยพันธุ์อู่ทอง 3 บันอาหารแข็งสูตรซักน้ำแคลลัส โดยเอนบิโอลู Jenikแคลลัสที่นำมาเลี้ยงในอาหารเดี่ยงเซลล์แขวนลอยเป็นแคลลัสที่มีลักษณะแน่น (compact callus) มีสีขาว มีพิเศษเป็นปุ่มกลม นำเอนบิโอลู Jenikแคลลัสมาแยกเป็นชิ้นเล็กๆ ข่ายลงอาหารเหลวสำหรับเดี่ยงเซลล์แขวนลอยตามวิธีของ Taylor *et al.* (1992) โดยนำเอนบิโอลู Jenikแคลลัสหนัก 0.5 กรัม (น้ำหนักสด) ข่ายลงในขวดแก้วรูปไข่ขนาด 50 มล ที่มีอาหารสูตรเดี่ยงเซลล์แขวนลอย 10 มล บันเครื่องเขย่าที่มีความเร็วรอบ 120 รอบต่อนาที ในสภาพไม่มีแสงที่อุณหภูมิ  $25\pm2$  องศาเซลเซียส ทำการเปลี่ยนอาหารตามการพัฒนาของเซลล์แขวนลอยตามวิธีดังไปนี้

ในระยะแรกทำการเปลี่ยนอาหารค่าวัยอาหารใหม่ทุก 3-4 วันเพื่อลดการสะสมของสารประกอบฟีโนอลิก (phenolic compound) เป็นเวลา 2-3 สัปดาห์ ทำการข้ายายแคลลัสและเซลล์แขวนลอยทั้งหมด ไปยังขวดแก้วรูปไข่ขนาด 125 มลลิลิตร และเพิ่มปริมาณอาหารเป็น 20 มลลิลิตร ทำการเปลี่ยนอาหารใหม่ปริมาณ 10 มลลิลิตรทุก 3-4 วัน เป็นเวลา 3-5 สัปดาห์ เมื่อถึงระยะนี้จะได้เซลล์แขวนลอยที่มีทั้งเซลล์เดียว กลุ่มเซลล์ขนาดเล็ก กลุ่มเซลล์ขนาดใหญ่ และก้อนแคลลัส เซลล์ที่มีเวกคิวขอขนาดใหญ่ และเซลล์ที่มีรูปร่างยาว ปะปนกันอยู่ในอาหารเหลว เรียกว่า heterogeneous cell suspension culture

ทำการเปลี่ยนอาหารโดยการเขย่าเซลล์แขวนลอยเป็นเวลาประมาณ 5 วินาที ก่อนแคลลัสและกลุ่มเซลล์ขนาดใหญ่จะตกตะกอนอยู่บริเวณก้นขวดแก้วรูปไข่ ใช้ปีปีกดักไว้ ดูดกาวดูดเซลล์บริเวณตอนกลางของเซลล์แขวนลอย ซึ่งเป็นกลุ่มเซลล์ขนาดเล็กที่มีการแบ่งตัวอย่างรวดเร็วปริมาณ 10 มลลิลิตร เติมลงในอาหารใหม่ 25 มลลิลิตร ทำการเปลี่ยนอาหารใหม่ทุก 3-4 วัน เป็นเวลา 2 สัปดาห์ เมื่อถึงระยะนี้จะได้เซลล์แขวนลอยชนิด homogeneous cell suspension culture ทำการเปลี่ยนอาหารทุก 7 วัน โดยการเขย่าเซลล์แขวนลอยแล้วทิ้งไว้ประมาณ 5 วินาทีเพื่อให้กลุ่มเซลล์ตกตะกอน ใช้ปีปีกดักเอาอาหารเก่าออกแล้วแทนด้วยอาหารใหม่สูตรเดิมในปริมาณที่เท่ากัน ทุก 7 วัน เป็นเวลา 6 สัปดาห์

### **2.2.3 การซักนำให้เกิดไซมาริกอเมบราโอ (somatic embryo induction)**

ทำการกรองเซลล์แขวนลอยในระยะ proembryonic mass (PEM) ด้วยผ้ากรองในล่อนที่มีรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 300 ไมโครเมตร ถึงเซลล์ด้วยอาหารสูตร MS (1962) สำหรับซักนำให้เกิดไซมาริกอเมบราโอ เพื่อจะถังสารที่ไม่ต้องการ และให้เซลล์ขนาดเด็ก脫落ผ่านผ้ากรองได้ดีขึ้น นำกลุ่มเซลล์ของอ้อยที่ติดบนผ้ากรองในล่อนลงเลี้ยงในอาหารเหลวพื้นฐานสูตร MS (1962) สำหรับซักนำให้เกิดไซมาริกอเมบราโอ ในขวดแก้วรูปชามพู่ขนาด 250 มล ที่บรรจุอาหาร 50 มล โดยใช้ปริมาณเซลล์ 2 กรัม (น้ำหนักสด) ปิดปากขวดด้วยพลาสติกรัดด้วยยางรัดของแพนทับด้วยพาราฟิล์ม นำไปปลีบบนเครื่องขยายเวลาเร็ว 120 รอบต่อวินาที ในสภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน ที่อุณหภูมิ 25+2 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 สัปดาห์ จะได้ somatic embryo ที่พร้อมสำหรับนำมาใช้ในการทดลอง

### **2.2.4 การผลิตเม็ดสั่งเคราะห์**

นำไซมาริกอเมบราโอของอ้อยที่ผลิตได้ขนาด 3 มม ที่ได้จากการอาหารซักนำให้เกิดไซมาริกอเมบราโอสูตร MS (1962) ผสมลงในสารละลายน้ำเดี่ยมอัลจิเนต 3 เปอร์เซ็นต์ ใช้หลอดหยอดขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 มม คุณภาพละลายน้ำที่มีไซมาริกอเมบราโอบรรจุอยู่ นำมาหยดลงในสารละลายน้ำเดี่ยมคลอไรด์ ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที ทำการเย็บเย็นระยะ จะเกิดเป็นก้อนเม็ดสั่งเคราะห์ที่สมบูรณ์ Rin สารละลายน้ำเดี่ยมคลอไรด์ออกให้หมด ล้าง เม็ดสั่งเคราะห์ด้วยน้ำล้วนที่นึ่งมาเรือแล้ว 3 ครั้ง ซับให้แห้งด้วยกระดาษทิชชูที่นึ่งมาเรือแล้ว เสียกเม็ดสั่งเคราะห์ที่มีเพียง 1 사이มาริกอเมบราโอไว้สำหรับการทดลองขั้นต่อไป

### 3 วิธีการวิจัย

#### การศึกษาแบ่งออกเป็น 3 การทดลอง คือ

- 3.1 การทดลองที่ 1 ผลของอุณหภูมิที่มีต่อการเก็บรักษาเม็ดสั่งเคราะห์ของอ้อย**  
 วางแผนการทดลองสุ่มสมบูรณ์ (CRD) รวมทั้งสิ้น 3 กรรมวิธี ทวนช้ำ 4 ครั้ง แต่ละช้ำใช้ 15 เม็ดสั่งเคราะห์  
 กำหนดกรรมวิธีต่างๆ ดังนี้ กรรมวิธีที่ 1, 2 และ 3 ทำการเก็บรักษาเม็ดสั่งเคราะห์ที่อุณหภูมิ  $4\pm 1$ ,  $15\pm 2$  และ  $25\pm 2$  องศาเซลเซียส ตามลำดับ

#### วิธีการทดลอง

นำเม็ดสั่งเคราะห์ของกลอยที่ผลิตได้ มาทำการเก็บรักษาในขวดแก้วรูปชามพู่ขนาด 250 มล ขวดละ 15 เม็ดค ปิดปากขวดด้วยพลาสติก รัดด้วยยางรัดของพันทับด้วยพาราฟิล์ม นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $4\pm 1$ ,  $15\pm 2$  และ  $25\pm 2$  องศาเซลเซียส สภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน เมื่อระยะเวลา 4 สัปดาห์ หลังจากนั้นทำการเพาะทดสอบความคงทนในสภาพปลดเชื้อที่อุณหภูมิ  $25\pm 2$  องศาเซลเซียส สภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน บันทึกผลเปอร์เซ็นต์ความคงการตายในระหว่างการเก็บรักษา และเปอร์เซ็นต์ความคงรวม (ระหว่างและหลังการเก็บรักษา)

- 3.2 การทดลองที่ 2 การศึกษาผลของการดึงน้ำออกโดยชิjisina เจล ต่อเปอร์เซ็นต์ความคงของเม็ดสั่งเคราะห์แบบแห้งของอ้อย**

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (CRD) รวมทั้งสิ้น 5 กรรมวิธี ทวนช้ำ 4 ครั้ง แต่ละช้ำมี 15 เม็ดสั่งเคราะห์  
 กำหนดกรรมวิธีต่างๆ ดังนี้ กรรมวิธีที่ 1, 2, 3, 4, และ 5 ทำการระเหยน้ำออกจากเม็ดสั่งเคราะห์จนมีระดับการสูญเสียน้ำ 10, 20, 40, 60 และ 80 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

### วิธีการทดลอง

นำเมล็ดสังเคราะห์ที่ผลิตได้มาทำการดึงน้ำออกโดยใช้ชีติกาเจล จนกระหงเมล็ดสังเคราะห์มีระดับการสูญเสียน้ำ 0, 20, 40, 60 และ 80 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ หลังจากนั้นนำเมล็ดสังเคราะห์มาเก็บไว้ในขวดแก้วรูปทรงพู่วนขนาด 250 มล ปิดด้วยพลาสติกใส รักษาอุณหภูมิ 25+2 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นนำเมล็ดสังเคราะห์มาให้ความชื้น (rehydration) อีกครั้งและเพาะทดสอบความงอกในสภาพปลูกเชือกที่อุณหภูมิ 25±2 องศาเซลเซียส สภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน

บันทึกผลเปอร์เซ็นต์ความงอกและตายของเมล็ดสังเคราะห์ในระหว่างการเก็บรักษา เปอร์เซ็นต์ความงอกรวม (ระหว่างและหลังการเก็บรักษา)

### 3.3 การทดลองที่ 3 หาผลของ ABA (abscisic acid) ในการชักนำให้เกิดความทนทานต่อการสูญเสียน้ำ (desiccation tolerance) ของเมล็ดสังเคราะห์ของอ้อยที่ผ่านการดึงน้ำออก

#### 3.3.1 หาระดับความเข้มข้นของ ABA ที่เหมาะสมในการชักนำให้เกิดความทานทานต่อการสูญเสียน้ำ

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (CRD) รวมทั้งสิ้น 7 กรรมวิธี หวานชี้ 4 ครั้ง แต่ละชี้มี 15 เมล็ดสังเคราะห์

กำหนดกรรมวิธีต่างๆ ดังนี้ กรรมวิธีที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6 และ 7 เลี้ยงเมล็ดสังเคราะห์ในอาหารเหลวสูตร MS (1962) สำหรับชักนำโซโนติกเอนบิโอล ที่เติม ABA 0, 0.05, 0.1, 0.2, 0.4, 0.8 และ 1.6 มก/ล ตามลำดับ

### วิธีการทดลอง

นำโซโนติกเอนบิโอลที่เติยงในอาหารสูตรชักนำให้เกิดโซโนติกเอนบิโอล เป็นเวลา 6 สัปดาห์ ขยับลงในขวดแก้วรูปทรงพู่วนขนาด 250 มล ที่บรรจุอาหารเหลวสูตร MS (1962) สำหรับชักนำโซโนติกเอนบิโอล 50 มล ที่มีความเข้มข้นของ ABA ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆ ได้แก่ 0, 0.05, 0.1, 0.2, 0.4, 0.8 และ 1.6 มก/ล ตามลำดับ เป็นเวลา 10 วัน บนเครื่องเพาเวอร์ความเร็ว 120 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 25±2

องค์เซลเซียส สภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน และนำโ主义ติกเอมบิโอที่ได้มาเกลือบด้วยสารอัลจินेटสำหรับผลิตเป็นเม็ดสั่งเคราะห์ และนำไปทำให้แห้งโดยการดึงน้ำออกด้วยชิลิกาเจลในงานแก้ว จนมีระดับการสูญเสียน้ำ 80 เปลอร์เซ็นต์ นำเม็ดสั่งเคราะห์ที่ได้มาทำการให้ความชื้นและทดสอบความคงของเม็ดสั่งเคราะห์ในสภาพป้องกันเชื้ออุณหภูมิ 25+2 องค์เซลเซียส สภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน บันทึกผลเปลอร์เซ็นต์ความคงของเม็ดสั่งเคราะห์ภายหลังการดึงน้ำออก

### **3.3.2 การทดสอบความคงภัยหลังการเก็บรักษาเม็ดสั่งเคราะห์ของอ้อยที่ผ่านการซักนำไปใช้เกิดการแทนทันต่อการสูญเสียน้ำด้วย ABA**

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (CRD) รวมทั้งสิ้น 4 กรรมวิธี หวานช้ำ 4 ครั้ง แต่ละช้ำมี 15 เม็ดสั่งเคราะห์

กำหนดกรรมวิธีต่างๆ ดังนี้ กรรมวิธีที่ 1, 2, 3 และ 4 ทำการเก็บรักษาเม็ดสั่งเคราะห์ที่ระยะเวลา 0, 1, 2 และ 3 สัปดาห์

#### **วิธีการทดลอง**

นำเม็ดสั่งเคราะห์ของอ้อยที่ผ่านการซักนำไปใช้เกิดการแทนทันต่อการดึงน้ำออกด้วย ABA ที่ระดับความเข้มข้น 0.1 มก/ล และทำให้แห้งโดยการดึงน้ำออกด้วยชิลิกาเจลจนมีระดับการสูญเสียน้ำ 80 เปลอร์เซ็นต์ มาทำการเก็บรักษาในขวดแก้วรูปทรงพู่วน้ำด 125 ml ขาดละ 10 เม็ดสี ปีกด้วยพลาสติกรัดด้วยยางรัดนำไปเก็บในที่มีแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน อุณหภูมิ 25+2 องค์เซลเซียส เป็นระยะเวลา 0, 1, 2 และ 3 สัปดาห์ ตามลำดับ หลังจากนั้นนำเม็ดสั่งเคราะห์ที่ผ่านการเก็บรักษาที่ระยะเวลาต่างๆ มาทำการให้ความชื้นอีกรอบ 2 ครั้ง และเพาะเพื่อทดสอบความคงของสภาพป้องกันเชื้ออุณหภูมิ 25+2 องค์เซลเซียส สภาพแสง 16 ชั่วโมงต่อวัน

บันทึกผลเปลอร์เซ็นต์ความคงของเม็ดสั่งเคราะห์ ภัยหลังจากเก็บรักษาที่ระยะเวลาต่างๆ