

### บทที่ 3

#### อุปกรณ์ และวิธีการวิจัย

##### 1. วัสดุและอุปกรณ์

- 1.1 กลวยไม้คินลีนบังกร ซึ่งปลูกเลี้ยงภายใต้หลังคา กันฝน และพรางแสง 50 เปอร์เซ็นต์
- 1.2 ตู้กรองอากาศ (air flow cabinet)
- 1.3 ชั้นสำหรับวางหลอดเลี้ยงเนื้อเยื่อ
- 1.4 เครื่องเจียร์
- 1.5 เครื่องชั่งละเอียด (analytical balance)
- 1.6 กล้องจุลทรรศน์ชนิดเดนซ์ส์อิงกลับ (inverted microscope)
- 1.7 เครื่องวัดความเป็นกรด-ค้าง
- 1.8 หม้อนึ่งความดันไนโตรเจน
- 1.9 เตาไฟฟ้า
- 1.10 ขวดรูปชมพู่ ขนาด 50 มล
- 1.11 ขวดวัสดุปริมาตรขนาด 100 500 และ 1,000 มล
- 1.12 หลอดทดลองขนาด  $25 \times 150$  มม
- 1.13 ปีเปต
- 1.14 หลอดหยด
- 1.15 บีกเกอร์
- 1.16 กระบอกวัดปริมาตร
- 1.17 กรวยแก้ว
- 1.18 งานพะเขือ
- 1.19 ช้อนตักสาร
- 1.20 ขวดใส่สารละลายเข้มข้น
- 1.21 กระดาษอลูมิเนียมพอยล์
- 1.22 วัสดุที่ใช้ในตู้กรองอากาศ ได้แก่
  - 1.22.1 ด้านมีดผ่าตัด เบอร์ 3

- 1.22.2 ใบมีดผ่าตัด เบอร์ 10 และ 11
- 1.22.3 ปากคีบ (forceps)
- 1.22.4 ตะเกียงและกอชอล์
- 1.22.5 แผ่นพลาสติกขนาด  $70 \times 90$  มม
- 1.22.6 หลอดทดลองใส่และกอชอล์
- 1.23 วัสดุที่ใช้ศึกษาทางเนื้อเยื่อวิทยา
  - 1.23.1 เครื่องตัดลือหมุน (rotary microtome)
  - 1.23.2 เครื่องอุ่นสไลด์ (slide warmer)
  - 1.23.3 ตู้อบ (hot air oven)
  - 1.23.4 สไลด์และกระจักปีกสไลด์
  - 1.23.5 ขวดแก้วใส่เนื้อเยื่อ (vial) ขนาด 35 ออนซ์
  - 1.23.6 ขวดแก้วสำหรับข้อมสี (staining jar)
  - 1.23.7 เข็มเขี้ย
  - 1.23.8 แท่งไม้สำหรับขึดเนื้อเยื่อที่ผังพาราฟิน
- 1.24 วัสดุอื่น ๆ เช่น ยางรัด แผ่นป้ายเจียนกรรมวิธีและวันที่ทดลอง

## 2. สารเคมี

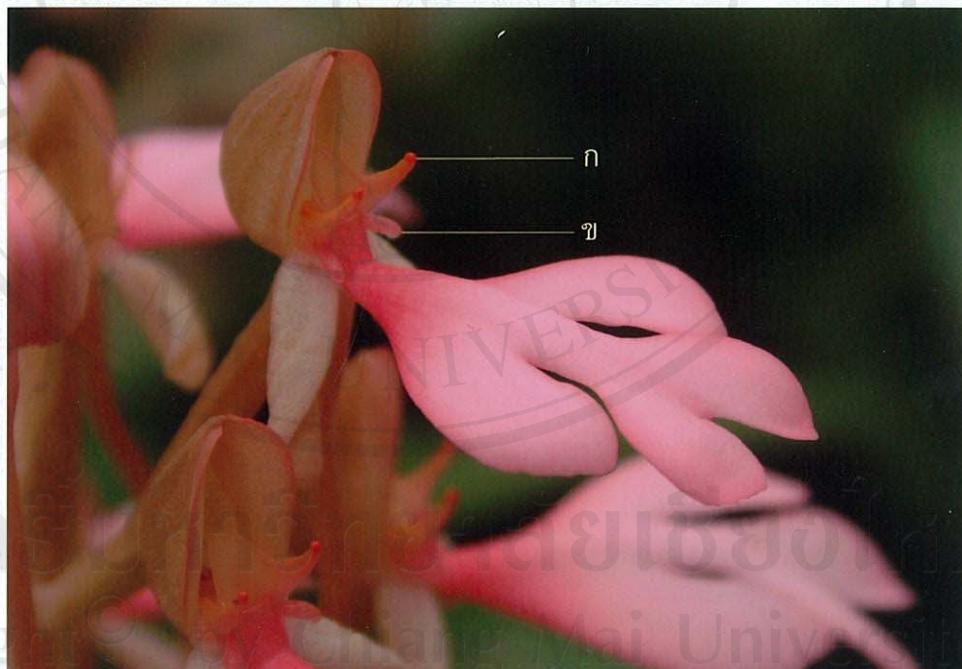
- 2.1 สารเคมีสำหรับทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ
  - 2.1.1 เอทิลแอลกอฮอล์ เจ้มขั้น 70 %
  - 2.1.2 คลอรอกซ์ (active ingredient : NaOCl 5.25 % )
  - 2.1.3 สารลดแรงตึงผิว tween 80
- 2.2 สารสำหรับเตรียมอาหารเพาะเลี้ยง
  - 2.2.1 เกลือให้ชาต้อหารหลักตามสูตร Vacin and Went (1949) ดัดแปลง  
(ตาราง 1)
  - 2.2.2 เกลือให้ชาต้อหารรองตามสูตร Murashige and Skoog (1962)  
(ตาราง 2)
  - 2.2.3 อินทรีย์สารตามสูตร MS (1962) (ตาราง 3)
  - 2.2.4 Ferrous sulphate ของบริษัท J.T. Baker Chemical Co., Philipsburg New Jersey, USA.

- 2.2.5 Disodium ethylene diaminetetraacetate ของบริษัท Koch-Light Laboratories Ltd., England
- 2.2.6 สารควบคุมการเจริญของพืช
- 2.2.6.1 Naphthalene acetic acid (NAA) ของบริษัท Sigma Chemical Co., USA.
- 2.2.6.2 Benzyladenine (BA) ของบริษัท Sigma Chemical Co., USA.
- 2.2.7 Potassium hydroxide 1 N
- 2.2.8 Hydrochloric acid 1 N
- 2.2.9 น้ำกลั่นชนิดกลั่นจากเครื่องแก้ว
- 2.2.10 กลั่วขมูลสุก
- 2.2.11 มันฝรั่ง
- 2.2.12 น้ำมะพร้าว
- 2.2.13 ถ่านก้มมันต์
- 2.2.14 ผงรุ้น ตราเซลลิคอลเตอร์
- 2.3 สารที่ใช้สำหรับการศึกษาเนื้อเยื่อวิทยา
- 2.3.1 น้ำยาสำหรับฆ่าและรักษาสภาพเชลล์ (killing and fixing solution) ได้แก่ FAA
- 2.3.2 น้ำยาสำหรับดึงน้ำออกจากเชลล์ (dehydartion solution) ประกอบด้วย ethyl alcohol, tertiary butyl alcohol (TBA) และน้ำกลั่นในอัตราส่วนที่ต่างกันตั้งแต่ระดับ 50 % จนถึง 100 % ของ TBA
- 2.3.3 สารตัวกลางที่ใช้ในการฝังเนื้อเยื่อเพื่อการตัด (embedding media) ได้แก่ paraplast
- 2.3.4 น้ำยาเย็บเนื้อเยื่อพืชให้ติดแผ่นสไลด์ (adhesive)
- 2.3.5 น้ำยาทำให้เนื้อเยื่อใส (clearing reagent) ได้แก่ xylene
- 2.3.6 สีสังเคราะห์สำหรับย้อมเนื้อเยื่อคือ hematoxylin
- 2.3.7 สารตัวกลางสำหรับปิดแผ่นสไลด์ (mounting media) ได้แก่ canada balsum

### 3. การเตรียมวัสดุพันธุ์พืชส่วนที่ใช้ทดลอง

#### 3.1 การพัฒนาการ

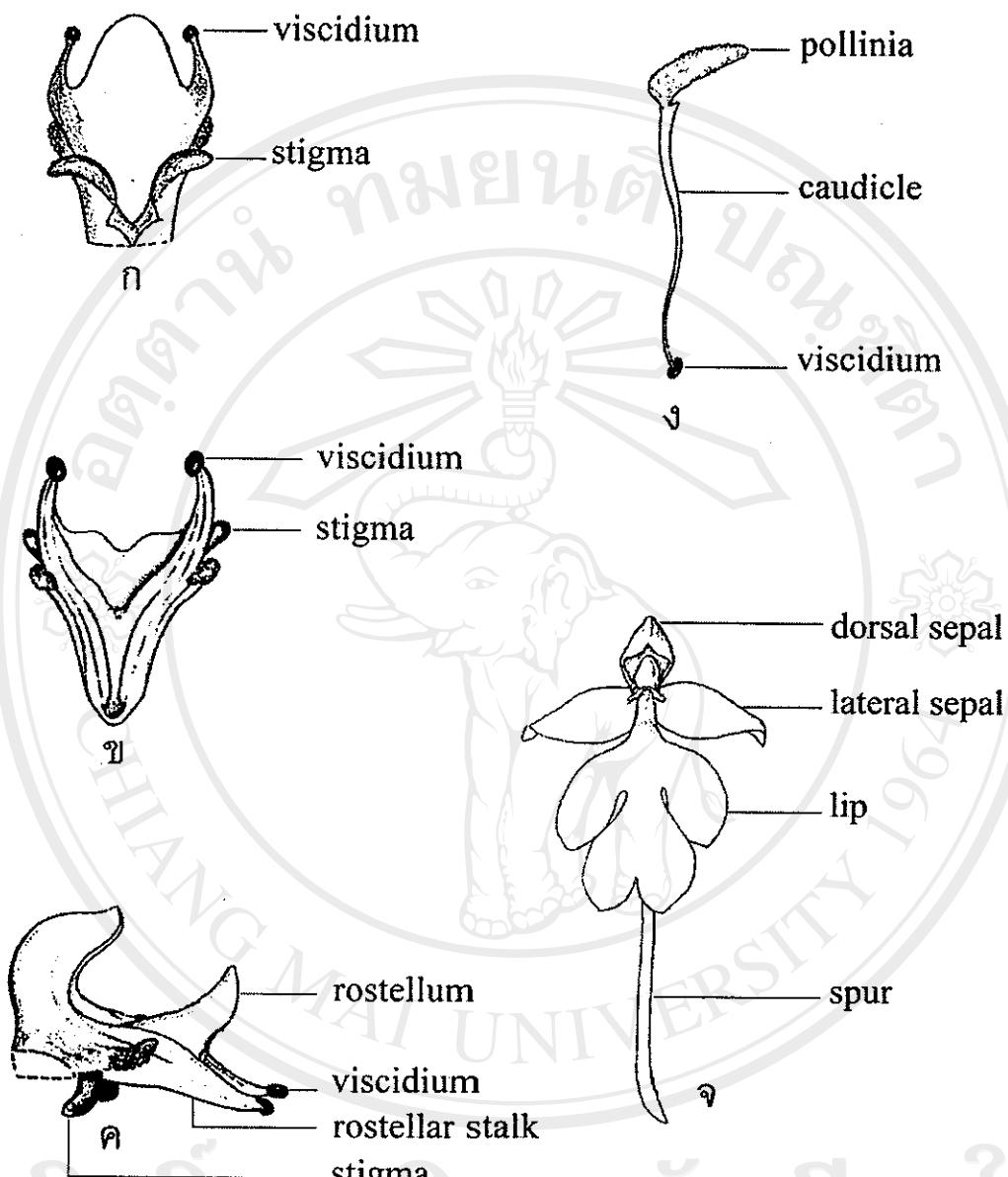
การพัฒนาการทำโดย เลือกคอกอกที่สมบูรณ์ คอกที่ 1 และ 2 ของช่อคอก ซึ่งกลีบคอก บานเต็มที่ (ภาพ 3) และเกสรตัวผู้อยู่ในระยะที่มีสีเหลืองสดใส ใช้ปลายไม้จิ้มฟันที่สะอาดแตะก้อน เกสรตัวผู้ครั้งละก้อน แล้วนำไปติดที่ติ่งเกสรตัวเมีย ซึ่งมีลักษณะเป็นวงเล็ก ๆ ยื่นออกจากเส้าเกสร (ภาพ 4)



ภาพ 3 คอกกลวยไม้ดินลินมังกร

ก ช่องเกสรตัวผู้

ข ติ่งเกสรตัวเมีย



ภาพ 4 ส่วนประกอบของดอกกล้วยไม้คินลีนังกร

- ก เส้าเกสรด้านล่าง  
 ข เส้าเกสรด้านบน  
 ค เส้าเกสรด้านข้าง  
 ง เกสรตัวผู้  
 จ คอก

Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved

### 3.2 การดูแลต้นกล้าวัยไม่หลังการผสมเกสร

รคน้ำเป็นประจำทุกเช้า วันละครึ่ง และใส่ปุ๋ยเคมีทินเฟอร์ตีสูตร 10-52-17 ปริมาตร 4 ข้อน้ำต้อง ต่อน้ำ 20 ลิตร โดยฉีดพ่นให้ทั่งใบเป็นประจำ สักคราที่ละครึ่ง ฉีดพ่นยาป้องกันเชื้อรา เป็นครั้งคราว

### 3.3 การเพาะเมล็ดกล้าวัยไม้

- 3.3.1 นำฝักกล้าวัยไม้ที่มีอายุครบตามที่กำหนดในแต่ละการทดลอง มาทำการ สะสมเบื้องต้น โดยการฟอกล้างที่ผิวฝักด้วยน้ำยาไลปอนเอฟและล้างน้ำ ให้สะอาด
- 3.3.2 ตัดแต่งปลายฝักส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออกร แล้วใช้สำลีชุบเอทิลแอลกอฮอล์ 70 % เช็ดฝัก
- 3.3.3 นำฝักไปเขย่าในคลอรอเจน 15 % นาน 15 นาที นำเข้าถุงรองอากาศ เมื่อ ครบเวลาล้างฝักด้วยน้ำกลั่นที่น้ำม่าเชือแล้ว 3 ครั้ง
- 3.3.4 ใช้ปากคีบ คีบฝักนำไปวางบนจานเพาะเชื้อที่มีแผ่นพลาสติกที่ม่าเชือ แล้วรองลงอยู่ ใช้มีดกรีดผ่าฝักออกตามแนวยาว โดยกรีดระหว่างรอย ตะเข็บของฝัก จากนั้นใช้มีดเชี่ยมเมล็ดจากแต่ละฝักลงในขวดเพาะแต่ละ ขวดซึ่งมีอาหารเหลวบรรจุอยู่ ปิดปากขวดด้วยแผ่นพลาสติกที่ม่าเชือ แล้ว และใช้ยางรัด
- 3.3.5 นำไปปลีบงบเครื่องขยายที่ให้ความเร็ว 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิ  $27 \pm 2$  องศาเซลเซียส

## 4. การเตรียมสารละลายเข้มข้น (stock solution)

### 4.1 การเตรียมชาตุอาหารหลัก

เตรียมชาตุอาหารหลักสูตร Vycin and Went (VW, 1949) ดัดแปลง หรือ CMU1 โดย เตรียมเป็นสารละลายเข้มข้นรวมกัน ให้มีความเข้มข้นของสารมากกว่าสูตรมาตรฐาน 20 เท่า และ เตรียมให้มีปริมาตรสุทธิ 1,000 มล โดยใช้ปริมาณสารเคมีแต่ละชนิดตามตาราง 1

ตาราง 1 ชนิดและปริมาณสารในสารละลายน้ำขึ้นของชาตุอาหารหลักสูตร VW (1949) ดัดแปลง

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร VW ดัดแปลง	ปริมาณสารในน้ำยาความเข้มข้น
	(CMU1) (มก/ล)	20X (ก/ล)
$\text{Ca}(\text{NO}_3)_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	151	3.02
$\text{KH}_2\text{PO}_4$	250	5.00
$\text{KNO}_3$	525	10.50
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	250	5.00
$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	500	10.00

#### 4.2 การเตรียมชาตุอาหารรอง

เตรียมชาตุอาหารรองสูตร MS (1962) โดยเตรียมเป็นสารละลายน้ำขึ้นรวมกันให้มีความเข้มข้นของสารมากกว่าสูตรมาตรฐาน 100 เท่า และเตรียมให้มีปริมาตรสูดท้าย 1,000 มล โดยใช้ปริมาณสารเคมีแต่ละชนิดตามตาราง 2

ตาราง 2 ชนิดและปริมาณสารในสารละลายน้ำขึ้นของชาตุอาหารรองสูตร MS (1962)

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962)	ปริมาณสารในน้ำยาความเข้มข้น
	(มก/ล)	100X (มก/ล)
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	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
$\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	0.25	25.0
$\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	0.025	2.5

#### 4.3 การเตรียมสารอินทรีย์

การเตรียมสารอินทรีย์สูตร MS (1962) โดยเตรียมเป็นสารละลายน้ำขึ้นรวมกันให้มีความเข้มข้นของสารมากกว่าสูตรมาตรฐาน 100 เท่า และเตรียมให้มีปริมาตรสุทธิทั้งหมด 1,000 มล โดยใช้ปริมาณสารเคมีแต่ละชนิดตามตาราง 3

ตาราง 3 ชนิดและปริมาณสารในสารละลายน้ำขึ้นของสารอินทรีย์สูตร MS (1962)

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962)	ปริมาณสารในน้ำยาเข้มข้น
	(มก/ล)	100X (มก/ล)
Glycine	2.00	200
Thiamine .HCl	0.25	25
Pyridoxine .HCl	0.25	25
Nicotinic acid	0.25	25
Myo-inositol	100.00	10,000

#### 4.4 การเตรียมสารละลายน้ำเหลืองในรูป FeNa<sub>2</sub>EDTA

เตรียม FeNa<sub>2</sub>EDTA ในสูตร MS (1962) ซึ่งประกอบด้วย FeSO<sub>4</sub>.7H<sub>2</sub>O และ Na<sub>2</sub>EDTA.2H<sub>2</sub>O โดยทำเป็นสารละลายน้ำขึ้นรวมกัน ให้มีความเข้มข้นของสารมากกว่าในสูตรมาตรฐาน 100 เท่า เตรียมโดยใช้สารแต่ละชนิดละลายน้ำกลับกันให้มีปริมาตรสุทธิทั้งหมด 500 มล เถ้าวจึงนำมาผสมไว้ในขวดเดียวกัน โดยใช้ขวดตีชา เพื่อป้องกันแสง ตามตาราง 4

ตาราง 4 ชนิดและปริมาณสารในสารละลายน้ำขึ้นของเหล็กสูตร MS (1962)

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962)	ปริมาณสารในน้ำยาเข้มข้น
	(มก/ล)	100X (ก/ล)
FeSO <sub>4</sub> .7H <sub>2</sub> O	27.8	2.78
Na <sub>2</sub> EDTA .2H <sub>2</sub> O	37.3	3.73

## 4.5 การเตรียมสารกระตุ้นการเจริญเติบโต

### 4.5.1 เตรียม NAA

ชั่ง NAA 1 มก ละลายน้ำด้วย absolute ethanol เล็กน้อยแล้วปรับให้มีปริมาตรสูดท้ายเป็น 100 มก ด้วยน้ำกลั่น

### 4.5.2 การเตรียม BA

ชั่ง BA 1 มก ละลายน้ำด้วย 1N KOH เล็กน้อย แล้วปรับให้มีปริมาตรสูดท้ายเป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น

## 5 วิธีวิจัย

การศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ชุดการทดลองคือ

การทดลองที่ 1 การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการงอกของเมล็ดกล้วยไม้ดินลินมังกรแบ่งการศึกษาออกเป็น 5 การทดลองย่อยคือ

### การทดลองที่ 1.1 ผลของอายุฝักต่อการงอกของเมล็ด

#### 1.1.1 วัสดุทดลอง

เมล็ดกล้วยไม้ดินลินมังกรจากฝักอายุต่าง ๆ กัน

#### 1.1.2 วิธีการทดลอง

นำเมล็ดกล้วยไม้จากฝักอายุ 3 4 5 6 และ 7 สัปดาห์หลังการผสมเกสรมาเพาะในอาหารเหลวสูตร VW (1949) ตัดเปล่ง ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 ฝักอายุ 3 สัปดาห์

กรรมวิธีที่ 2 ฝักอายุ 4 สัปดาห์

กรรมวิธีที่ 3 ฝักอายุ 5 สัปดาห์

กรรมวิธีที่ 4 ฝักอายุ 6 สัปดาห์

กรรมวิธีที่ 5 ฝักอายุ 7 สัปดาห์

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (CRD) รวม 5 กรรมวิธี โดยเพาะ 1

ฝัก/ขวด ทำการทดลองกรรมวิธีละ 10 ช้ำ แล้วนำไปเขย่าบนเครื่องเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาทีไม่ให้ไดร์บและ

#### 1.1.3 การเตรียมอาหารเหลวสำหรับเพาะเมล็ด

การเตรียมอาหารสำหรับเพาะเมล็ดปริมาตร 1000 มล ดังขั้นตอนต่อไปนี้

1.1.3.1 เติมน้ำกลั่นในขวดวัดปริมาตรขนาด 1,000 มล ประมาณ 200 มล

1.1.3.2 เติมสารละลายเข้มข้น (20X) ของชาต้อาหารหลักสูตร VW (1949)  
ด้วยเบลน ปริมาตร 50 มล

1.1.3.3 เติมสารละลายเข้มข้น (100 X) ของชาต้อาหารรอง สูตร MS (1962)  
ปริมาตร 10 มล

1.1.3.4 เติมสารละลายเข้มข้น (100 X) ของสารอินทรีชี สูตร MS (1962)  
ปริมาตร 10 มล

1.1.3.5 เติมสารละลายเข้มข้น (100 X) ของ FeNa<sub>2</sub>EDTA สูตร MS (1962)  
ปริมาตร 10 มล

1.1.3.6 เติมน้ำมะพร้าว ปริมาตร 150 มล

1.1.3.7 เติมน้ำตาล 20 ก

1.1.3.8 ปรับปริมาตรสุดท้ายเป็น 1,000 มล ด้วยน้ำกลั่น

1.1.3.9 ปรับค่าความเป็นกรด-ค่าง (pH) ของอาหารเหลวให้เป็น 5.7

1.1.3.10 บรรจุในขวดแก้วรูปซมพูบนาด 50 มล ขวดละ 10 มล ปิดด้วยแผ่นพลาสติกหนร้อน ใช้ยางรัด นำไปปั่นในหม้อนึ่งความดันไอน้ำที่ ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว (ป/ตร น) เป็นเวลา 15 นาที ตั้งทิ้งไว้จนเย็น ก่อนนำไปใช้

#### 1.1.4 การบันทึกผลการทดลอง

1.1.4.1 วัดความกว้าง ความยาวของคัพภะ และโปรต็อกอร์ม โดยการสูมวัด 1 เม็ดต่อช้า ภายใต้กล้องจุลทรรศน์แบบเลนส์สองกล้อง

1.1.4.2 ระยะเวลาที่ใช้ในการงอก และเบอร์เชื้อต์การงอก (การงอกนับจาก การที่คัพภะหลุดออกจากเปลือกหุ้มเมล็ดแล้ว)

การทดลองที่ 1.2 ผลของตำแหน่งฝึกนช่อดอกและอายุฝึกที่เหมาะสมต่อการงอกของ

#### เมล็ด

1.2.1 อุปกรณ์การทดลอง

เมล็ดกล้วยไม้คินลินมังกรจากฝักอายุต่างๆ กัน

1.2.2 วิธีการทดลอง

นำเมล็ดกล้วยไม้จากฝักอายุ 3, 4 และ 5 สัปดาห์หลังการผสมเกสร ร่วมกับตำแหน่งบนช่อดอกคือ ตำแหน่งที่ 1 3 และ 5 โดยนับจากโคนด้านมาเพาะในอาหารเหลว

สูตร VW (1949) ดัดแปลง เพื่อศูนย์ฝึกอาชญากรรมในตำแหน่งที่ต่างกันจะมีอิทธิพลต่อการออกอย่างไร ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 ฝึกอาชญากรรม 3 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 1 (นับจากโคนช่องคอ)

กรรมวิธีที่ 2 ฝึกอาชญากรรม 3 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 3

กรรมวิธีที่ 3 ฝึกอาชญากรรม 3 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 5

กรรมวิธีที่ 4 ฝึกอาชญากรรม 4 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 1

กรรมวิธีที่ 5 ฝึกอาชญากรรม 4 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 3

กรรมวิธีที่ 6 ฝึกอาชญากรรม 4 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 5

กรรมวิธีที่ 7 ฝึกอาชญากรรม 5 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 1

กรรมวิธีที่ 8 ฝึกอาชญากรรม 5 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 3

กรรมวิธีที่ 9 ฝึกอาชญากรรม 5 สัปดาห์ ตำแหน่งฝึกที่ 5

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ (Factorial in CRD)

รวม 9 กรรมวิธี โดยเพาะ 1 ฝึก/ชุด ทำการทดลองกรรมวิธีละ 10 ชั้้น แล้วนำไปเบรเย่านเครื่องเขย่าที่ความเร็วรอบ 100 รอบต่อนาที ไม่ให้ได้รับแสง

### 1.2.3 การเตรียมอาหารเพาะเมล็ด

เตรียมอาหารเหลวสำหรับสำหรับเพาะเมล็ด โดยปฏิบัติตามขั้นตอนในการ

ทดลองที่ 1.1 ข้อ 1.1.3

### 1.2.4 การบันทึกผลการทดลอง

บันทึกผลการทดลองเช่นเดียวกับ การทดลองที่ 1.1 ข้อ 1.1.4.1 และ 1.1.4.2

## การทดลองที่ 1.3 ผลของอุณหภูมิและแสงแรงต่อการออกของเมล็ด

### 1.3.1 วัสดุทดลอง

เมล็ดกลวยไม้คินลินมังกรจากฝึกอาชญากรรม 7 สัปดาห์ นำมาเพาะในอาหารเหลว

สูตร VW (1949) ดัดแปลง ปริมาณ 10 มล ตามการทดลองที่ 1.1 จำนวน 10 ฝึก โดยเพาะ 1 ฝึก/ชุด เป็นเวลา นาน 1 สัปดาห์ หลังจากนั้น นำเมล็ดมารวมกัน และปรับปริมาณอาหารเป็น 20 มล

### 1.3.2 วิธีการทดลอง

นำเมล็ดกลวยไม้จากข้อ 1.3.1 เขย่าให้เข้ากันเบา ๆ ใช้หลอดหยอดดูดเมล็ด

แล้วนำมาหยอดบนอาหารร้อนสูตร VW (1949) ดัดแปลง ชุดละ 3 หยด (เนื่องจากเมื่อเดือดในอาหารเหลวตลอดเวลาพนการป่นเปื้อนของจุลินทรีย์มากกว่า) แล้วนำมาเลี้ยงให้ได้รับอุณหภูมิต่างกัน 3

ระดับ คือ 20 25 และ 30 องศาเซลเซียส ร่วมกับ การได้รับแสง โดยมีความเข้มแสงประมาณ 30 ไมโครโตร์/ตารางเมตร/วินาที และไม่ได้รับแสง ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส และ ได้รับแสง

กรรมวิธีที่ 2 อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส และ ไม่ได้รับแสง

กรรมวิธีที่ 3 อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส และ ได้รับแสง

กรรมวิธีที่ 4 อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส และ ไม่ได้รับแสง

กรรมวิธีที่ 5 อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส และ ได้รับแสง

กรรมวิธีที่ 6 อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส และ ไม่ได้รับแสง

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสู่มนูญ (Factorial in CRD)

รวม 6 กรรมวิธี ทำการทดลองกรรมวิธีละ 5 ชั้น

### 1.3.3 การเตรียมอาหารเพาะเมล็ด

การเตรียมอาหารวุ้นสำหรับเพาะเมล็ด สูตร VW (1949) ดัดแปลง ตามขั้นตอนในการทดลองที่ 1.1 ข้อ 1.1.3 แต่เติมวุ้น 0.8 % (ปริมาตร/น้ำหนัก)

### 1.3.4 การบันทึกผล

1.3.4.1 วัดความกว้าง ความยาวของคัพภะ และ โปรตโคร์ม โดยการสูบ

วัด 5 ตัวอย่างต่อชั้น ภายใต้กล้องจุลทรรศน์แบบเลนส์ส่องกล้อง

1.3.4.2 ระยะเวลาที่ใช้ในการออก และปีรณ์ เช่นเดียวกับการออก

## การทดลองที่ 1.4 ผลของระดับน้ำตาลต่อการออกของเมล็ด

### 1.4.1 วัสดุทดลอง

เมล็ดกลวยไม้ดินลินมังกรจากฝึกอายุ 7 สัปดาห์ นำมาเพาะในอาหารเหลว

สูตร VW (1949) ดัดแปลง ปริมาตร 10 มล ตามการทดลองที่ 1.1 (ไม่ใส่น้ำตาล) จำนวน 10 ฝัก โดย เพาะ 1 ฝัก/ขวด เป็นเวลา นาน 1 สัปดาห์ หลังจากนั้น นำเมล็ดมารวมกัน แล้วปรับปริมาตรอาหาร เป็น 20 มล

### 1.4.2 วิธีการทดลอง

นำเมล็ดกลวยไม้จากข้อ 1.4.1 เพาะบนอาหารวุ้นสูตร VW (1949) ดัด

แปลง ที่มีความเข้มข้นของน้ำตาลซูโครส 6 ระดับ ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 เติมน้ำตาล 0 %

กรรมวิธีที่ 2 เติมน้ำตาล 2 %

กรรมวิธีที่ 3 เติมน้ำตาล 4 %

กรรมวิธีที่ 4 เติมน้ำตาล 6 %

กรรมวิธีที่ 5 เติมน้ำตาล 8 %

กรรมวิธีที่ 6 เติมน้ำตาล 10 %

เขย่าเมล็ดให้เข้ากันเบา ๆ ใช้หลอดอห山谷ดูดเมล็ด แล้วนำมายดขวคละ 3 หยด วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (CRD) รวม 6 กรรมวิธี ทำการทดลองกรรมวิธีละ 5 ชั้นนำไปเลี้ยงโดยไม่ให้ไดรับแสง

#### 1.4.3 วิธีการเตรียมอาหารเพาะเมล็ด

เตรียมอาหารรากสั่นสำหรับเพาะเมล็ดกรรมวิธีละ 100 มล ตามขั้นตอนในการทดลองที่ 1.3 ข้อ 1.3.3

ปรับระดับน้ำตาลซูโครสในกรรมวิธีต่าง ๆ ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 เติมน้ำตาล 0 ก

กรรมวิธีที่ 2 เติมน้ำตาล 2 ก

กรรมวิธีที่ 3 เติมน้ำตาล 4 ก

กรรมวิธีที่ 4 เติมน้ำตาล 6 ก

กรรมวิธีที่ 5 เติมน้ำตาล 8 ก

กรรมวิธีที่ 6 เติมน้ำตาล 10 ก

#### 1.4.4 การบันทึกผลการทดลอง

บันทึกผลการทดลอง เช่นเดียวกับ การทดลองที่ 1.3

### การทดลองที่ 1.5 ผลของ NAA และ BA ต่อการออกของเมล็ด

#### 1.5.1 วัสดุทดลอง

เมล็ดกลวยไม้ดินลีนังกรจากฝักอายุ 7 สัปดาห์ นำมาเพาะในอาหารเหลว สูตร VW (1949) ดัดแปลง ที่ไม่มี NAA และ BA ปริมาตร 10 มล ตามการทดลองที่ 1.1 จำนวน 10 ฝัก โดยเพาะ 1 ฝัก/ขวด เป็นเวลานาน 1 สัปดาห์ หลังจากนั้น นำเมล็ดมารวมกัน แล้วปรับปริมาตรอาหารเป็น 20 มล

#### 1.5.2 วิธีการทดลอง

นำเมล็ดกลวยไม้จากข้อ 1.5.1 เพาะบนอาหารรากสูตร VW (1949) ดัดแปลง ที่มีความเข้มข้น NAA 3 ระดับ คือ 0 0.1 และ 1.0 มล/ล ร่วมกับ BA 3 ระดับ คือ 0 0.1 และ 1.0 มล/ล ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 เติม NAA 0 มล/ล	BA 0 มล/ล
กรรมวิธีที่ 2 เติม NAA 0.1 มล/ล	BA 0 มล/ล
กรรมวิธีที่ 3 เติม NAA 1.0 มล/ล	BA 0 มล/ล
กรรมวิธีที่ 4 เติม NAA 0 มล/ล	BA 0.1 มล/ล
กรรมวิธีที่ 5 เติม NAA 0.1 มล/ล	BA 0.1 มล/ล
กรรมวิธีที่ 6 เติม NAA 1.0 มล/ล	BA 0.1 มล/ล
กรรมวิธีที่ 7 เติม NAA 0 มล/ล	BA 1.0 มล/ล
กรรมวิธีที่ 8 เติม NAA 0.1 มล/ล	BA 1.0 มล/ล
กรรมวิธีที่ 9 เติม NAA 1.0 มล/ล	BA 1.0 มล/ล

โดยเขย่าเมล็ดให้เข้ากันเบา ๆ ใช้หลอดหดดูดเมล็ด แล้วนำหดขวด

ละ 3 หยด วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ (Factorial in CRD) รวม 9 กรรมวิธี ทำการทดลองกรรมวิธีละ 5 ชั้ ไม่ให้ได้รับแสง

### 1.5.3 การเตรียมอาหาร

เตรียมอาหารวุ้นสำหรับเพาะเมล็ดกรรมวิธีละ 100 มล โดยปฏิบัติตามขั้นตอนในการทดลองที่ 1.3 ข้อ 1.3.3 ดัดแปลงโดยการเติม NAA (1 มล/100 มล) และ BA (1 มล/100 มล) ที่ระดับต่าง ๆ ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 เติม NAA 0 มล	BA 0 มล
กรรมวิธีที่ 2 เติม NAA 0.5 มล	BA 0 มล
กรรมวิธีที่ 3 เติม NAA 5.0 มล	BA 0 มล
กรรมวิธีที่ 4 เติม NAA 0 มล	BA 0.5 มล
กรรมวิธีที่ 5 เติม NAA 0.5 มล	BA 0.5 มล
กรรมวิธีที่ 6 เติม NAA 5.0 มล	BA 0.5 มล
กรรมวิธีที่ 7 เติม NAA 0 มล	BA 5.0 มล
กรรมวิธีที่ 8 เติม NAA 0.5 มล	BA 5.0 มล
กรรมวิธีที่ 9 เติม NAA 5.0 มล	BA 5.0 มล

### 1.5.4 การบันทึกผลการทดลอง

บันทึกผลการทดลอง เช่นเดียวกับ การทดลองที่ 1.3

การทดลองที่ 2 การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาของprotocorrm การเจริญเติบโตของต้นและหัวของกล้วยไม้ดินถิ่นเมือง  
แบ่งการศึกษาออกเป็น 3 การทดลองย่อยคือ

**การทดลองที่ 2.1 การเปรียบเทียบความต้องการแสงและอุณหภูมิที่มีผลต่อการพัฒนาของ protocorrm**

2.1.1 วัสดุทดลอง

protocorrm ขนาด 1-2 นม ที่ได้จากการเพาะเมล็ดจากฝักอายุ 7 สัปดาห์  
บนอาหารรากน้ำ V.W (1949) ตัดเปล่ง

2.1.2 วิธีการทดลอง

นำ protocorrm มาเลี้ยงบนอาหารรากน้ำ V.W (1949) ตัดเปล่ง โดยให้ระยะเวลาในการได้รับแสงต่างกันคือ ให้ได้รับแสงทันทีหลังจากทำการเลี้ยง protocorrm ให้ได้รับแสงหลังจากเลี้ยง protocorrm แล้ว 4 สัปดาห์ ให้ได้รับแสงหลังจากเลี้ยง protocorrm แล้ว 8 สัปดาห์ โดยมีความเข้มแสงประมาณ 30 ไมโครโมล/ตารางเมตร/วินาที จากหลอดฟลูออเรสเซนต์ ตลอด 24 ชั่วโมง ร่วมกับการได้รับอุณหภูมิ 3 ระดับคือ 20 25 และ 30 องศาเซลเซียส ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 ได้รับแสงทันทีหลังจากทำการเลี้ยง protocorrm  
และ อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

กรรมวิธีที่ 2 ได้รับแสงทันทีหลังจากทำการเลี้ยง protocorrm  
และ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

กรรมวิธีที่ 3 ได้รับแสงทันทีหลังจากทำการเลี้ยง protocorrm  
และ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธีที่ 4 ได้รับแสงหลังจากเลี้ยง protocorrm แล้ว 4 สัปดาห์  
และ อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

กรรมวิธีที่ 5 ได้รับแสงหลังจากเลี้ยง protocorrm แล้ว 4 สัปดาห์  
และ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

กรรมวิธีที่ 6 ได้รับแสงหลังจากเลี้ยง protocorrm แล้ว 4 สัปดาห์  
และ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธีที่ 7 ได้รับแสงหลังจากเลี้ยง protocorrm แล้ว 8 สัปดาห์  
และ อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

- กรรมวิธีที่ 8 ได้รับแสงหลังจากเลี้ยงโปรดอร์มแล้ว 8 สัปดาห์  
และ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส  
กรรมวิธีที่ 9 ได้รับแสงหลังจากเลี้ยงโปรดอร์มแล้ว 8 สัปดาห์  
และ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส  
วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ (Factorial in CRD)

รวม 9 กรรมวิธี ทำการทดลองกรรมวิธีละ 10 ตัว โดยเลี้ยง 1 โปรดอร์มต่อหลอด

### 2.1.3 การเตรียมอาหาร

เตรียมอาหารวันกรรมวิธีละ 100 มล โดยปฏิบัติตามขั้นตอนในการทดลอง  
ที่ 1.3 ข้อ 1.3.3 ใช้อาหารหลอดละ 10 มล

### 2.1.4 การบันทึกผลการทดลอง

- 2.1.4.1 บันทึกความมีชีวิตระดับน้ำตาลและคุณภาพของโปรดอร์ม
- 2.1.4.2 ระยะเวลาที่โปรดอร์มเริ่มมียอด และใบ
- 2.1.4.3 วัดความกว้าง ความยาวใบ และจำนวนใบ/ต้น
- 2.1.4.4 วัดความกว้าง ความยาวราก และจำนวนราก/ต้น
- 2.1.4.5 วัดความกว้าง ความยาวหัว จำนวนหัว/ต้น

**การทดลองที่ 2.2 การเบรี่ยบเทียนระดับน้ำตาลและกล้วยบดที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของ  
ต้นและหัว**

### 2.2.1 วัสดุทดลอง

ต้นอ่อนขนาดความสูง  $5 \pm 2$  มม ที่ได้จากการเพาะเมล็ดจากผักอายุ 7

สัปดาห์หลังการผสมเกสร บนอาหารสูตร VW (1949) ตัดแบ่ง

### 2.2.2 วิธีการทดลอง

นำต้นอ่อนมาเลี้ยงบนอาหารสูตร VW (1949) ตัดแบ่ง ที่เติมถ่านกัมมันต์ 0.2 % โดยใช้ความเข้มข้นของน้ำตาลซูโครส 4 ระดับคือ 0 2 4 และ 8 % ร่วมกับความเข้มข้นของกล้วยบด 3 ระดับ คือ 0, 25 และ 50 ก/ล ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 เติมน้ำตาล 0 % และ กล้วยบด 0 ก/ล

กรรมวิธีที่ 2 เติมน้ำตาล 0 % และ กล้วยบด 25 ก/ล

กรรมวิธีที่ 3 เติมน้ำตาล 0 % และ กล้วยบด 50 ก/ล

กรรมวิธีที่ 4 เติมน้ำตาล 2 % และ กล้วยบด 0 ก/ล

กรรมวิธีที่ 5 เติมน้ำตาล 2 % และ กล้วยบด 25 ก/ล

กรรมวิธีที่ 6	เติม น้ำตาล 2 % และ กลิ่นยาบค 50 ก/ล
กรรมวิธีที่ 7	เติม น้ำตาล 4 % และ กลิ่นยาบค 0 ก/ล
กรรมวิธีที่ 8	เติม น้ำตาล 4 % และ กลิ่นยาบค 25 ก/ล
กรรมวิธีที่ 9	เติม น้ำตาล 4 % และ กลิ่นยาบค 50 ก/ล
กรรมวิธีที่ 10	เติม น้ำตาล 8 % และ กลิ่นยาบค 0 ก/ล
กรรมวิธีที่ 11	เติม น้ำตาล 8 % และ กลิ่นยาบค 25 ก/ล
กรรมวิธีที่ 12	เติม น้ำตาล 8 % และ กลิ่นยาบค 50 ก/ล

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ (Factorial in CRD)

รวม 12 กรรมวิธี ทำการทดลองกรรมวิธีละ 10 ชั้ว โดยเลียงต้นอ่อน 1 ต้นต่อหลอด ได้รับความ เข้มแข็งประมาณ 30 ไมโครโนล/ตารางเมตร/วินาที จากหลอดฟลูออเรสเซนต์ ตลอด 24 ชั่วโมง

### 2.2.3 การเตรียมอาหาร

เตรียมอาหารวุ่นสำหรับเด็กต้นอ่อนสูตร VW (1949) ดัดแปลง โดย ปฏิบัติตามขั้นตอนในการทดลองที่ 2.1 ข้อ 2.1.3 ดัดแปลงโดยการเติม ถ่านกัมมันต์ 0.2 % และ ปรับระดับน้ำตาลซูโครสและกลิ่นยาบค ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1	เติม น้ำตาล 0 ก และ กลิ่นยาบค 0 ก
กรรมวิธีที่ 2	เติม น้ำตาล 0 ก และ กลิ่นยาบค 2.5 ก
กรรมวิธีที่ 3	เติม น้ำตาล 0 ก และ กลิ่นยาบค 5 ก
กรรมวิธีที่ 4	เติม น้ำตาล 2 ก และ กลิ่นยาบค 0 ก
กรรมวิธีที่ 5	เติม น้ำตาล 2 ก และ กลิ่นยาบค 2.5 ก
กรรมวิธีที่ 6	เติม น้ำตาล 2 ก และ กลิ่นยาบค 5 ก
กรรมวิธีที่ 7	เติม น้ำตาล 4 ก และ กลิ่นยาบค 0 ก
กรรมวิธีที่ 8	เติม น้ำตาล 4 ก และ กลิ่นยาบค 2.5 ก
กรรมวิธีที่ 9	เติม น้ำตาล 4 ก และ กลิ่นยาบค 5 ก
กรรมวิธีที่ 10	เติม น้ำตาล 8 ก และ กลิ่นยาบค 0 ก
กรรมวิธีที่ 11	เติม น้ำตาล 8 ก และ กลิ่นยาบค 2.5 ก
กรรมวิธีที่ 12	เติม น้ำตาล 8 ก และ กลิ่นยาบค 5 ก

### 2.2.4 การบันทึกผลการทดลอง

บันทึกผลการทดลองเช่นเดียวกับ การทดลองที่ 2.1 ข้อที่ 2.1.4.3 ถึงข้อ

**การทดลองที่ 2.3 การเปรียบเทียบระดับน้ำตาลและน้ำสกัดมันฝรั่งที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของต้นและหัว**

**2.3.1 วัสดุทดลอง**

ต้นอ่อนขนาดความสูง  $5 \pm 2$  มม ที่ได้จากการเพาะเมล็ดจากฝักอายุ 7

สัปดาห์หลังการพัฒนา บนอาหารสูตร VW (1949) ดัดแปลง

**2.3.2 วิธีการทดลอง**

นำต้นอ่อนมาเลี้ยงบนอาหารสูตร VW (1949) ดัดแปลง ที่เติมถ่านกัมมันต์ 0.2 % โดยใช้ความเข้มข้นของน้ำตาลซูโคโรส 4 ระดับคือ 0 2 4 และ 8 % ร่วมกับความเข้มข้นน้ำสกัดมันฝรั่ง 3 ระดับ คือ 0 50 และ 100 ก/ล ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 เติมน้ำตาล 0 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 ก/ล

กรรมวิธีที่ 2 เติมน้ำตาล 0 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 50 ก/ล

กรรมวิธีที่ 3 เติมน้ำตาล 0 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 100 ก/ล

กรรมวิธีที่ 4 เติมน้ำตาล 2 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 ก/ล

กรรมวิธีที่ 5 เติมน้ำตาล 2 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 50 ก/ล

กรรมวิธีที่ 6 เติมน้ำตาล 2 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 100 ก/ล

กรรมวิธีที่ 7 เติมน้ำตาล 4 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 ก/ล

กรรมวิธีที่ 8 เติมน้ำตาล 4 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 50 ก/ล

กรรมวิธีที่ 9 เติมน้ำตาล 4 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 100 ก/ล

กรรมวิธีที่ 10 เติมน้ำตาล 8 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 ก/ล

กรรมวิธีที่ 11 เติมน้ำตาล 8 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 50 ก/ล

กรรมวิธีที่ 12 เติมน้ำตาล 8 % และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 100 ก/ล

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ (Factorial in CRD)  
รวม 12 กรรมวิธี ทำการทดลองกรรมวิธีละ 10 ชั้ว โดยเลี้ยงต้นอ่อน 1 ต้นต่อหลอด ได้รับความ

เข้มแข็งประมาณ 30 ไมโครโมล/ตารางเมตร/วินาที จากหลอดฟลูออลेसเซนต์ ตลอด 24 ชั่วโมง

**2.3.3 วิธีการเตรียมอาหาร**

**2.3.3.1 การเตรียมน้ำสกัดมันฝรั่ง**

ก น้ำสกัดมันฝรั่งที่ 50 ก/ล โดยนำมันฝรั่งที่ล้าง ปอกเปลือกแล้ว มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาด 1 ลบ ซม น้ำหนัก 50 ก มาดีบในน้ำ 1,000 มล ให้เหลือ 500 มล ตักมันฝรั่งออกให้เหลือแต่น้ำ

ข น้ำสกัดมันฝรั่งที่ 100 ก/ล โดยนำมันฝรั่งที่ล้าง ปอกเปลือก แล้วมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาด 1 ลบ ซม น้ำหนัก 100 ก มาต้มในน้ำ 1,000 มล ให้เหลือ 500 มล ตักมันฝรั่งออกให้เหลือ แต่น้ำ

2.3.3.2 การเตรียมอาหารวุ้นสำหรับเลี้ยงตื้นอ่อนใช้สูตร VW (1949) ดัดแปลง โดยปฏิบัติตามขั้นตอนในการทดลองที่ 2.1 ข้อ 2.1.3 ดัดแปลงโดยการเติม ถ่านกัมมันต์ 0.2 % โดยใช้น้ำตาลazu โครสและน้ำสกัดมันฝรั่งที่ระดับต่างๆ ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1	เติม น้ำตาล 0 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 มล
กรรมวิธีที่ 2	เติม น้ำตาล 0 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ก) 50 มล
กรรมวิธีที่ 3	เติม น้ำตาล 0 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ข) 50 มล
กรรมวิธีที่ 4	เติม น้ำตาล 2 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 มล
กรรมวิธีที่ 5	เติม น้ำตาล 2 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ก) 50 มล
กรรมวิธีที่ 6	เติม น้ำตาล 2 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ข) 50 มล
กรรมวิธีที่ 7	เติม น้ำตาล 4 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 มล
กรรมวิธีที่ 8	เติม น้ำตาล 4 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ก) 50 มล
กรรมวิธีที่ 9	เติม น้ำตาล 4 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ข) 50 มล
กรรมวิธีที่ 10	เติม น้ำตาล 8 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง 0 มล
กรรมวิธีที่ 11	เติม น้ำตาล 8 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ก) 50 มล
กรรมวิธีที่ 12	เติม น้ำตาล 8 ก และ น้ำสกัดมันฝรั่ง (จากข้อ 2.3.3.1 ข) 50 มล

### 2.3.4 การบันทึกผลการทดลอง

บันทึกผลการทดลอง เช่นเดียวกับ การทดลองที่ 2.1 ข้อที่ 2.1.4.3 ถึงข้อ

#### 2.1.4.5

## คณิตศาสตร์ทางวิทยาลัยเชียงใหม่

### 6. ศึกษาทางเนื้อเยื่อวิทยา

โดยใช้เทคนิคการศึกษานิรดิษ เนื้อเยื่อวิทยาโดย ทำการตัดเนื้อเยื่อใหม่ขนาด 10 ไมโครเมตร ใช้เครื่องตัดเนื้อเยื่อชนิด rotary microtome