

## บทที่ 5

### วิจารณ์ผลการทดลอง

จากการทดลอง พบร ว่า สายพันธุ์ของมะเขือเทศมีความแตกต่างในเรื่อง ความสูงต้น ความยาวกิ่งแขนงแรก พื้นที่ใบต่อต้น จำนวนช่อดอก จำนวนผล น้ำหนักผลสด น้ำหนักผลแห้ง น้ำหนักใบสด น้ำหนักใบแห้ง ความเข้มสีเขียว และเปอร์เซ็นต์การกันผลเน่า โดยมะเขือเทศพันธุ์ทับทิม แดง T2021 มีความสูงต้น ความยาวกิ่งแขนงแรก จำนวนช่อดอก และจำนวนผล มากกว่ามะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 เนื่องจากมะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดง T2021 เป็นมะเขือเทศพันธุ์เลือยหรือพันธุ์ทอดยอด (indeterminate type) ไม่มีดอกที่ปลายยอด ส่วนของปลายยอดยังเจริญทางกิ่งก้านใบ ออกไปเรื่อยๆ (ไวน, 2542) มีความสูงได้ถึง 6 - 10 ฟุต ตลอดฤดูกาลปีกุก (Sandy, 2008) อีกทั้ง มะเขือเทศประเภทนี้หากได้รับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสามารถเจริญเติบโตต่อเนื่องไปได้เรื่อยๆ ไม่สิ้นสุด ดังเช่นงาน Science World Fair Expo ปี ค.ศ.1985 จัดที่เมืองสีกุบะ ประเทศญี่ปุ่น แสดง การปีกุกมะเขือเทศในโรงเรือนที่ควบคุมสภาพแวดล้อมได้ มะเขือเทศต้นเดียวมีกิ่งก้านสาขาเพล กว้างคล้ายไม้ขันตันมีผลมากกว่า 10,000 ผล ซึ่งมะเขือเทศประเภทนี้เริ่มนิ่อต่อดอกแรกประมาณข้อที่ 11 แล้วช่อดอกต่อไปเกิดทุกๆ 3 ข้อ และที่ข้อต่อๆ กันว่าช่อดอกทุกช่อล้อมมาจะมีแขนงเกิดขึ้นทำให้ เจริญเติบโตได้ไม่สิ้นสุด (กรุง, 2537) ส่วนมะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 มีพื้นที่ใบต่อต้น น้ำหนักผลสด น้ำหนักผลแห้ง น้ำหนักใบสด น้ำหนักใบแห้ง และเปอร์เซ็นต์การเกิดอาการกันผลเน่ามาก ที่สุด เนื่องจากพื้นที่ใบที่มากยื่อมส่งผลให้น้ำหนักใบมากขึ้นไปด้วย จากการศึกษาของ Hendrik และ Carlo (1989) เรื่องการเจริญเติบโตของแตงกว่าปี 24 สายพันธุ์ พบร ว่า พื้นที่ใบรวมมี ความสัมพันธ์ทางบวกกับน้ำหนักสดของใบ มะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 มีค่าน้ำหนักผลสดต่อต้น และน้ำหนักผลแห้งต่อต้นมากที่สุด ลดลงกับรายงานของ Heuvelink (2004) ว่ามะเขือเทศพันธุ์ อุตสาหกรรม มีน้ำหนักผลเฉลี่ย 70-100 กรัม ซึ่งมากกว่ามะเขือเทศพันธุ์บิวตี้โภคสดผลขนาดเล็กที่มี น้ำหนักผลเฉลี่ย 10-20 กรัม ส่วนอาการกันผลเน่าที่เกิดขึ้นในมะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 อาจเป็น ผลเนื่องจากอัตราการขยายขนาดของผลและรูปร่างของผล ซึ่งเกิดจากความแตกต่างของสายพันธุ์ พืช และอาจเป็นผลเนื่องจากยีนที่ทำให้สายพันธุ์พืชมีความอ่อนแอบต่อการแสดงอาการกันผลเน่า แตกต่างกัน (Ho and White, 2005) อีกทั้งยังมีรูปร่างทรงไจ (plum tomato) ซึ่งเป็นลักษณะของ พันธุ์มะเขือเทศที่นิยมใช้เพื่อแปรรูปในอุตสาหกรรมอาหาร แต่มักมีความอ่อนไหวต่อการเกิด

อาการกันผลเน่ามากกว่ามะเขือเทศพันธุ์อินดา (Ho, 1999) ส่วนมะเขือเทศเชอร์รี่ (cherry tomato) ไม่เคยพบรายงานว่าเกิดอาการกันผลเน่า (Ho, 1998) ถึงแม้ผลจากการวิเคราะห์ความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมในส่วนของลำต้น พบว่า มะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 มีความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมมากกว่ามะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดง T2021 แต่ยังมีเปอร์เซ็นต์การเกิดอาการกันผลเน่ามากกว่า ทั้งนี้อาจเนื่องจากสายพันธุ์พืชมีความอ่อนแอกต่ออาการกันผลเน่าแตกต่างกัน ซึ่งเกิดจากการตอบสนองต่อปริมาณของชาตุแคลเซียมในท่อลำเลียงน้ำและอาหารที่ส่งไปยังส่วนปลายของผลแตกต่างกัน ซึ่งพันธุ์ที่มีความอ่อนแอกต่ออาการกันผลเน่า เมื่อได้รับชาตุแคลเซียมค่อนข้างมาก ก็จะลดอาการกันผลเน่า (Franco et al. 1994; Willumsen et al. 1996) จากรายงานของ Ho et al. (1992) ที่ศึกษาการให้สารละลายน้ำค่า EC 5, 10 และ 15 ms cm<sup>-1</sup> แก่นมะเขือเทศพันธุ์ Calypsoc และ พันธุ์ Spectra ซึ่งอ่อนแอกต่อการแสดงอาการกันผลเน่า เปรียบเทียบกับพันธุ์ Counter ซึ่งไม่อ่อนแอกต่อการแสดงอาการกันผลเน่า พบว่า สายพันธุ์ Calypsoc และ พันธุ์ Spectra มีปริมาณชาตุแคลเซียมในท่อลำเลียงน้ำ (xylem) ของต้นน้อยกว่าพันธุ์ Counter เมื่อได้รับสารละลายชาตุอาหารความเข้มข้นต่ำ (EC 5 ms cm<sup>-1</sup>) และเมื่อได้รับสารละลายที่มีความเข้มข้นสูงขึ้น (EC 10 ms cm<sup>-1</sup>) ก็ยังพบว่ามีปริมาณชาตุแคลเซียมที่ส่วนปลายผลน้อยกว่าพันธุ์ Counter หาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งพันธุ์ Calypsoc แม้ว่าตอนแรกจำนวนท่อลำเลียงต่างๆ ที่ไปยังปลายผลมีจำนวนเท่ากัน แต่เมื่อเพิ่มความเข้มข้นของสารละลายชาตุอาหารให้สูงขึ้น แล้วทำการย้อมสีท่อลำเลียงด้วย safranin กับพันธุ์ Calypsoc มีจำนวนท่อลำเลียงน้ำลดลงมาก อาจเป็นไปได้ว่าพันธุ์ที่มีความอ่อนแอกต่ออาการกันผลเน่ามีความต้องการปริมาณชาตุแคลเซียมในท่อลำเลียงน้ำที่มากกว่าในการพัฒนาของผล อีกทั้งเมื่อเกิดอาการกันผลเน่าขึ้นทำให้กระบวนการสร้างเอทธิลินเกิดเร็วกว่าปกติ (Barker and Ready, 1994) จึงทำให้ผลหยุดการเจริญเติบโตและสุกเร็วกว่าปกติ (Ho and White, 2005)

มะเขือเทศที่ไม่ได้รับชาตุแคลเซียม (0 มิลลิกรัมต่อลิตร) ทำให้พื้นที่ใบต่อต้น จำนวนช่อดอกจำนวนผล นำหนักผลลดต่อต้น นำหนักผลแห้งต่อต้น นำหนักใบสด และนำหนักใบแห้ง น้อยกว่า กรรมวิธีที่ได้รับชาตุแคลเซียมทุกความเข้มข้น แสดงให้เห็นว่าชาตุแคลเซียมมีผลต่อการเจริญเติบโต ดังกล่าว ทั้งนี้เนื่องจาก ชาตุแคลเซียมมีส่วนในการเคลื่อนย้ายชาตุในโตรเจน เพราจะนั่นเมื่อพืชไม่ได้รับชาตุแคลเซียมเลย จึงส่งผลให้พืชขาดชาตุในโตรเจนตามไปด้วย แล้วเมื่อพืชขาดชาตุในโตรเจน มักแสดงอาการช่วงการเจริญเติบโต และแสดงอาการคลอโรซิส (chlorosis) เนื่องจากขาดคลอโรฟิลล์ ซึ่งมีในโตรเจนเป็นองค์ประกอบของโครงสร้าง โครงสร้าง ซึ่งทำให้พืชเข้าสู่สภาวะเสื่อมตามอายุ เช่น คลอโรฟิลล์และโปรตีนสลายตัวเร็วขึ้น (สมบูรณ์, 2544 : ยงยุทธ, 2543) สอดคล้องกับการศึกษาของจักรินทร์และ索ระยา (2549) ที่พบว่า รากของว่านสีทิศที่ได้รับชาตุแคลเซียม มีความเข้มข้นของ

ชาตุในโตรเจนมากกว่าต้นที่ไม่ได้รับแคลเซียม ระดับความเข้มข้นของแคลเซียม 274 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่งผลให้มะเขือเทศมีน้ำหนักผลลดต่ำสุด น้ำหนักผลแห้งต่อต้น มากที่สุด คือ 454.35 และ 32.81 กรัม ซึ่งจากการทดลองของ Hao and Papadopoulos (2004) พบว่า ชาตุแคลเซียมที่มีความเข้มข้น 300 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่งผลให้มะเขือเทศมีผลผลิตรวม และน้ำหนักผลแห้งเพิ่มขึ้น Robio *et al.* (2005) ศึกษาผลของชาตุแคลเซียมและโพแทสเซียมต่อคุณภาพผลผลิต และอัตราการเกิดอาการกันผลเน่าในพrikหวาน พบว่า ความเข้มข้นของแคลเซียมในสารละลายที่เพิ่มขึ้น (0.2, 2, 4 และ 8 มิลลิโมล) ส่งผลให้ ผลผลิตรวมต่อต้น น้ำหนักผล คุณภาพของผล เพิ่มขึ้นตามลำดับอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ อาจเกิดจากการที่แคลเซียมช่วยส่งเสริมหรือสนับสนุนช่วยให้พืชสามารถดูดabsorb ในโตรเจนได้มากขึ้น เพราะ ในโตรเจนเป็นคงประคอนสำคัญของโปรตีน ดังนั้นมีพืชมีโปรตีนมากเซลล์พืชก็มีการขยายขนาดและปริมาณมากขึ้น ระดับความเข้มข้นของแคลเซียม 0 มิลลิกรัมต่อลิตร ยังส่งผลให้เบอร์เช็นต์การแสดงอาการกันผลเน่า ที่เกิดขึ้นมากที่สุดถึง 86.95 เบอร์เช็นต์ สอดคล้องกับการศึกษาการขาดแคลเซียมในมะเขือเทศ ที่ได้รับสารละลายที่มีความเข้มข้นของแคลเซียมลดลงจาก 2.9 มิลลิโมลต่อลิตร เป็น 0.29 มิลลิโมลต่อลิตร นาน 6 สัปดาห์ หลังจากการข้ามปลูกมาแล้ว 4 สัปดาห์ พบว่าผลมะเขือเทศแสดงอาการกันผลเน่าถึง 53 เบอร์เช็นต์ ของจำนวนผลทั้งหมดเมื่อเทียบกับสัปดาห์ที่ 10 ( Michaela *et al.* 2001)

การวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าปฏิสัมพันธ์ระหว่างพันธุ์และระดับแคลเซียม มีผลต่อจำนวนช่อดอกต่อต้น จำนวนผลต่อต้น น้ำหนักผลลดต่ำสุด และเบอร์เช็นต์การแสดงอาการกันผลเน่า โดยมะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดง T2021 ที่ได้รับได้รับแคลเซียม 182 - 368 มิลลิกรัมต่อลิตร ทำให้มีจำนวนช่อดอกต่อต้น และจำนวนผลต่อต้น มากที่สุด ส่วนมะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 ที่ได้รับได้รับแคลเซียม 182 - 368 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่งผลให้น้ำหนักผลลดต่อต้น มีค่าสูงสุด ยกเว้นในเรื่องของอาการกันผลเน่า ซึ่งพบว่ามะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดง T2021 ที่ได้รับได้รับแคลเซียม 182 - 368 มิลลิกรัมต่อลิตร ไม่แสดงอาการกันผลเน่า ซึ่งให้เห็นว่าการปลูกมะเขือเทศพันธุ์ดังกล่าว สามารถใช้แคลเซียมที่ระดับต่ำสุดคือ 182 มิลลิกรัมต่อลิตร ได้ โดยพืชไม่แสดงความแตกต่างทางสถิติในด้านการเจริญเติบโตและการกันผลเน่าเมื่อเปรียบเทียบกับการใช้แคลเซียมในระดับที่สูงกว่า ส่วนมะเขือเทศพันธุ์อีกซ์ตรา 390 แสดงอาการกันผลเน่าลดลงตามความเข้มข้นของแคลเซียมที่เพิ่มขึ้น อาจเกิดจากความแตกต่างของสายพันธุ์พืช ซึ่งเป็นผลเนื่องจากยินที่ทำให้สายพันธุ์พืชมีอ่อนแอกต่อการแสดงอาการกันผลเน่าแตกต่างกัน (Ho and White, 2005) ทำให้พืชมีความสามารถในการดึงดูด

ชาตุแตกต่างกัน จากการศึกษาผลของอัตราส่วนความเข้มข้น ( $\text{meq/l}$ ) ระหว่างโพแทสเซียมและแคลเซียม 4 ระดับ ได้แก่ 0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0 ในสารละลายน้ำของการซักนำให้เกิดอาการก้นผลเน่า และอาการจุดลีทองของมะเขือเทศ 2 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ Monotaro และ June pink พบว่า เมื่อ อัตราส่วนความเข้มข้นระหว่างโพแทสเซียมและแคลเซียมต่ำ อัตราการเกิดอาการก้นผลเน่ามากกว่า อาการจุดลีทอง โดยเกิดขึ้นกับพันธุ์ June pink มากกว่า พันธุ์ Monotaro การคุณใช้ชาตุแคลเซียมเพิ่มขึ้นเมื่ออัตราส่วนความเข้มข้นระหว่างโพแทสเซียมและแคลเซียมเพิ่มขึ้นเป็น 2.0 ซึ่งสามารถลดการเกิดอาการทั้งสองชนิดที่เกิดขึ้นได้ถึง 1 ส่วน 3 ในพันธุ์ Monotaro และ 1 ส่วน 2 ในพันธุ์ June pink เมื่อเปรียบเทียบกับการใช้ท่ออัตราส่วน 0.5 (Nukaya *et al.* 1995) ในการทดลองนี้มะเขือเทศพันธุ์ เอ็กซ์ตรา 390 ที่ได้ความเข้มข้นของแคลเซียม ที่ระดับ 274 และ 368 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่งผลให้เปอร์เซ็นต์การเกิดอาการก้นผลเน่า ไม่มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญกับ มะเขือเทศพันธุ์ ทับทิมแดง T2021 ที่ได้รับได้รับแคลเซียม 182 - 368 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งไม่แสดงอาการก้นผลเน่า ชี้ให้เห็นว่าการปลูกมะเขือเทศพันธุ์ดังกล่าว สามารถใช้แคลเซียมที่ระดับต่ำสุดคือ 274 มิลลิกรัมต่อลิตร

ในการทดลองครั้งนี้พบว่า พันธุ์ของมะเขือเทศที่แตกต่างกัน ไม่ทำให้ระดับความเข้มข้นของแคลเซียมในผล และ ใบ แตกต่างกัน สอดคล้องกับการทดลองของ Nonami *et al.* (1995) พบว่า มะเขือเทศที่ทำการศึกษาสองสายพันธุ์ มีปริมาณการคุณใช้ชาตุแคลเซียม ไม่แตกต่างกัน และ Hernandez *et al.* (2006) พบว่ามะเขือเทศ 5 สายพันธุ์ที่ปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ มีความเข้มข้นของชาตุแคลเซียม ไม่แตกต่างกัน อย่างไรก็ตามพบว่าพันธุ์มีผลต่อความเข้มข้นของแมgnesiเซียมและ โพแทสเซียมในเนื้อเยื่อพืช โดยมะเขือเทศพันธุ์เอ็กซ์ตรา 390 มีความเข้มข้นของชาตุแมgneniเซียมในผล, ลำต้น และ โพแทสเซียมในผลสูงกว่ามะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดง T2021 แสดงให้เห็นว่า ความสามารถในการคุณชาตุอาหารของพืชแตกต่างกัน ไปตามพันธุ์ จากการศึกษาของ Dumas (1960) พบว่ากล้วย 3 พันธุ์ มีปริมาณชาตุโพแทสเซียมที่สะสมในใบแตกต่างกัน โดยกล้วยพันธุ์ Petite Naine มีโพแทสเซียมอยู่ประมาณ 3.6 เปอร์เซ็นต์ พันธุ์ Poyo มีโพแทสเซียมอยู่ประมาณ 4.0 เปอร์เซ็นต์ และ พันธุ์ Gros Michel มีโพแทสเซียมอยู่ประมาณ 4.3 - 5.8 เปอร์เซ็นต์ จึงอาจกล่าวได้

## ว่าจีโนไทป์ของพืชแต่ละชนิดมีอิทธิพลในการกำหนดความเข้มข้นของชาตุอาหารที่เหมาะสมในพืช

การที่ได้รับระดับความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมในสารละลายที่เพิ่มขึ้น มีผลทำให้ ความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมใน ส่วนของผล , ใน และลำต้นของมะเขือเทศเพิ่มขึ้นตามไปด้วย โดยระดับความเข้มข้นของชาตุแคลเซียม 368 มิลลิกรัมต่อลิตร ทำให้ความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมในส่วนต่างๆมีมากที่สุด สอดคล้องกับการศึกษาของ ชัยพร (2553) ที่พบว่า ใบและรากของกล้วยไม้ แวนด้า ที่ได้รับแคลเซียมในระดับที่เพิ่มขึ้นจาก 0 – 400 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่งผลให้มีแคลเซียมใบ และรากมากที่สุด จากการทดลองความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมในส่วนของผลมีน้อยกว่าส่วนของใบและลำต้น การเพิ่มความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมในสารละลายมีผลทำให้ชาตุแคลเซียมในใบ เพิ่มขึ้น แต่มักไม่ระบุกับอวัยวะที่มีการคายน้ำอย่างเช่นผล เนื่องจากในส่วนของผลพืชต้องควบคุมความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมไว้ให้อยู่ในระดับที่ค่อนข้างต่ำ เพื่อให้เซลล์ในอวัยวะดังกล่าวขยายขนาดได้อย่างรวดเร็วและเยื่อไห่มีสภาพซึมได้สูง (ยงยุทธ, 2543) สอดคล้องกับ Nonami, H et al. (1995) ที่พบว่า มะเขือเทศมีความเข้มข้นของชาตุแคลเซียม ในผลน้อยกว่า ส่วนของ ลำต้น ใบ และราก ส่วนความเข้มข้นของชาตุแมgnีเซียมและโพแทสเซียมในส่วนของผล ใน และลำต้นของมะเขือเทศ ในกรรมวิธีที่ไม่ได้รับแคลเซียมเลย พบว่า ปริมาณชาตุแมgnีเซียมและโพแทสเซียมมีมากกว่ากรรมวิธีที่ได้รับแคลเซียมทั้งสามระดับ ระดับความเข้มข้นของชาตุแคลเซียมที่เพิ่มขึ้น กลับส่งผลให้ชาตุแมgnีเซียมในส่วนของ ผล ใบ และลำต้น มีแนวโน้มลดลง ส่วนโพแทสเซียมในส่วนของใบ และลำต้น ก็มีแนวโน้มลดลง เช่นเดียวกัน สอดคล้องกับ Supanjani et al. (2005) ได้ทำการศึกษาผลของแคลเซียมต่operimatumผลผลิต และการคุณใช้ชาตุอาหาร ในลำต้น เมญ่ามาที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ โดยให้ความเข้มข้นของแคลเซียม เพิ่มขึ้นจาก 10 ถึง 70 มิลลิโมล พบร่วมกับปริมาณแคลเซียมในสารละลายเพิ่มขึ้นส่งผลให้ปริมาณแมgnีเซียมทั้งในใบและดอกลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และ Tuna et al. (2005) ศึกษาผลของชาตุแคลเซียมชัลเฟต์่ออัตราการคุณใช้ชาตุอาหาร และอัตราการเจริญเติบโตของมะเขือเทศ พบร่วมกับความเข้มข้นของแคลเซียมในสารละลายที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ความเข้มข้นของชาตุโพแทสเซียมในใบ และรากลดลง เนื่องจากชาตุเหล่านี้เป็นประจุบวกสองหนึ่งกัน อัตราการคุณใช้จึงลดลงมากหากมีแคลเซียม

“ไอออนในสารละลายน้ำ เพราะ “ไอออนของชาตุแสดงสภาพะปฏิกิริยาต่อการดูดใช้ซึ่งกันและกัน (ยง ชุทธ, 2543)

ในการทดลองครั้งนี้พบว่า ปฏิกิริยาพันธุ์ระหว่างพันธุ์และระดับของแคลเซียม มีผลต่อความเข้มข้นของแมกนีเซียมในผลและใบ ความเข้มข้นของแคลเซียมในใบและลำต้น ซึ่งผลของปฏิกิริยาพันธุ์ระหว่างพันธุ์และระดับของแคลเซียมต่อการดูดใช้ชาตุอาหารนั้น อาจเกิดจากพันธุกรรมของพืชเอง ที่มีผลต่อการแสดงออกของพืช (Loomis และ Williams. 1963 อ้างโดย ประวิตร และ สาขันท์, 2553)