

## การตรวจเอกสาร

### การพัฒนาของ เมล็ดถั่วเหลือง

เมล็ดถั่วเหลือง เจริญมาจากไข่ที่ได้รับการผสมแล้วขยายตัว และมีการสะสมอาหารเพิ่มขึ้น หลังจากการเกิดผสม เกสรและปฏิสนธิแล้ว เมื่อนำเมล็ดถั่วเหลืองมาทดสอบ ความอกรบว่า เมล็ดมีความอกรบสูงขึ้นตามระยะเวลาที่เพิ่มขึ้นหลังจากการผสมเกสร และ เมล็ดมีการสะสมแป้งภายในเมล็ดมากขึ้น (จางจันทร์ 2529; Burris 1973; Gregg 1981) Feher *et al.*, (1971) ได้แบ่งการพัฒนาการของ เมล็ดถั่วเหลือง เป็น 8 ระยะ ระยะ R<sub>5</sub> เป็นระยะเริ่มมีเมล็ด ระยะ R<sub>6</sub> เป็นระยะเมล็ดเต็มฝัก R<sub>7</sub> เป็นระยะเมล็ดสุกแก่ทางสรีรวิทยา และ R<sub>8</sub> เป็นระยะที่เมล็ดสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยว ในเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองพันธุ์ Lee พบร้าฝักจะมีขนาดใหญ่ที่สุด หลังดอกบาน 20 วัน และอีก 20 วัน ต่อมาเมล็ดมีขนาดใหญ่ที่สุด และพบว่าหัวหนักแห้ง ไม่เพิ่มขึ้นอีก เมื่อความชื้นในเมล็ด 50 เปอร์เซนต์ Crookston และ Hill (1978) ได้ศึกษาถั่วเหลือง 11 พันธุ์ พบร้าเมื่อเมล็ดถั่วเหลืองเริ่มเล็กลงจากขนาดที่ใหญ่ที่สุดและสีเขียวของฝักจะหายไป แสดงว่าเป็นการสุกแก่ทางสรีรวิทยา ซึ่งมีความชื้นในเมล็ดเฉลี่ย 44 เปอร์เซนต์ และ เมื่อความชื้นในเมล็ดลดลงเหลือ 13 เปอร์เซนต์ แสดงว่าสุกแก่ทางการเก็บเกี่ยว หลังจากเมล็ดถั่วเหลืองได้สุกแก่ทางสรีรวิทยาแล้วก็แม้ว่าความอกรของเมล็ดยังคงอยู่ แต่ขนาดของเมล็ดหัวหนักแห้ง ความชื้น และความแข็งแรงของเมล็ดจะลดลง (Burris, 1973)

### ระยะ เวลาการเก็บเกี่ยวกับคุณภาพเมล็ดพันธุ์

Hunter (1982) ได้รายงานว่าช่วงก่อนระยะ เก็บเกี่ยถั่วเหลือง ถ้าไม่มีฝนตก หรือในเวลาเช้านมีน้ำค้างหรือหมอกและความชื้นในอากาศต่ำ เมล็ดพันธุ์ที่เก็บเกี่ยวได้จะมีคุณภาพดี ตรงกันข้ามถ้ามีฝนตก อุณหภูมิสูง ความชื้นในอากาศสูงจะก่อให้เกิดความเสียหายอย่างมากต่อมel็ดพันธุ์ Delouche (1974) รายงานว่า ถ้าหากเก็บเกี่ยวเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองในขณะที่ความชื้นในเมล็ดสูง จะเก็บรักษาได้ไม่นานและสูญเสียความอกรเร็ว

กว่าเก็บเกี่ยวในระยะที่เมล็ดมีความชื้นต่ำ ในการทดลองเดียวกัน Tekrony *et al.*, (1979) รายงานว่าข้าวหลั่ง เก็บเกี่ยวเมล็ดพันธุ์ถ้วนหลังถึงถ้วนก้ามีผนกดกรดหรือสภาพที่ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศสูง ทำให้คุณภาพของเมล็ดลดลงอย่างรวดเร็ว ชนิดนาขู และคณะ (2521) พบว่าเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลือง สจ.4 ที่เปียกฝนขณะเก็บเกี่ยว มีความคงต่อการเก็บเกี่ยวโดยไม่เปียกฝน 3.8 เปอร์เซนต์ ในการผลิตเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองนั้นควรเก็บเกี่ยวถ้วนเหลืองในช่วงที่มีความชื้นประมาณ 13-15 เปอร์เซนต์ (Mondragon and Potts, 1974; Tanner and Hume, 1978) ซึ่งจะเป็นระยะเวลาประมาณ 1 สัปดาห์ หลังจากถ้าเหลืองสักแก่ทางสรีรวิทยา จิรากร (2526) ได้รายงานว่าเมล็ดถ้วนเหลืองพันธุ์ สจ.2 ที่เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 59 วันหลังออกบาน ทำให้เมล็ดมีคุณภาพดีที่สุด ก้ามีผนกดกรดก่อนที่เมล็ดจะสักแก่ทางสรีรวิทยา น้ำหนักแห้ง ความคง และความแข็งแรงของเมล็ดถ้วนเหลืองต่ำกว่าในระยะที่เมล็ดสักแก่ทางสรีรวิทยา ส่วนเมล็ดถ้วนเหลืองที่เก็บเกี่ยวล่าช้ามีคุณภาพเมล็ดพันธุ์ลดลง Gbikpi and Crookston (1981) รายงานว่าเมื่อสีของผักถ้วนเหลืองได้เปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง เป็นเครื่องบ่งชี้ได้ว่า เมล็ดถ้วนเหลืองระยะนั้นถึงระยะสักแก่ทางสรีรวิทยาเรียกว่า ระยะ R<sub>7</sub> เป็นระยะที่ผักได้ผ่านพันธุ์เหลืองเริ่มสุกแก่ ซึ่งจะเกิดก่อนระยะสักแก่ในแปลงปลูก (R<sub>8</sub>) ประมาณ 5-7 วัน

กรมวิชาการเกษตร (2528) รายงานว่าถ้วนเหลืองพันธุ์ สจ.1 สจ.2 สจ.4 และสจ.5 เก็บเกี่ยวระยะสักแก่ทางสรีรวิทยา ความชื้นในเมล็ดเฉลี่ย 18-24 เปอร์เซนต์ มีความคงเฉลี่ย 98-99 เปอร์เซนต์ แต่เก็บเกี่ยวที่ระยะสักแก่ทางการเก็บเกี่ยวข้าวที่เมล็ดมีความชื้นเฉลี่ย 12-13 เปอร์เซนต์ มีความคงเฉลี่ย 93-97 เปอร์เซนต์ และเมื่อนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ โดยลดความชื้นเมล็ดให้อยู่ในระดับ 10 เปอร์เซนต์ แล้วบรรจุในถุงกระดาษนาน 6 เดือน พบร้าความชื้นของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองทุกพันธุ์อยู่ในระหว่าง 10-11 เปอร์เซนต์ ความคงเมล็ดถ้วนเหลืองยังคงอยู่ระดับสูง 90-95 เปอร์เซนต์ เมล็ดถ้วนเหลืองที่เก็บเกี่ยวในช่วงระยะสักแก่ทางสรีรวิทยา จะมีความคงสูงกว่าที่เก็บเกี่ยวในระยะสักแก่ทางการเก็บเกี่ยว (field or harvest maturity) หลังจากนำไปบดความแข็งแรงของเมล็ด พบร้าบางพันธุ์ เมล็ดที่เก็บเกี่ยวในช่วงสักแก่ทางสรีรวิทยา

จะมีความแข็งแรงสูงกว่าที่เก็บในระยะสักแก่ทางการเก็บเกี่ยว ณ น้ำตก และคณะ (2521) รายงานว่า เมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง สจ. 4 ที่เปียกฝนขณะเก็บเกี่ยว มีความคงของ เมล็ดเริ่มต้น 89.5 เปอร์เซ็นต์ ส่วนเมล็ดที่ไม่เปียกฝนขณะเก็บเกี่ยว มีความคงของเริ่มต้น 93 เปอร์เซ็นต์ และหลังจากที่เก็บรักษาไว้ระยะ เวลาหนึ่ง และนำไปปลูกในสภาพไร่ พบร่วมความคงของ เมล็ดถั่วเหลืองที่เปียกฝนลดลง 40 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่เมล็ดที่ไม่เปียกฝนมีความคงของลดลง 19 เปอร์เซ็นต์

การเก็บเกี่ยวน้ำเหลืองมีหลายวิธีโดยเฉพาะการเก็บเกี่ยวด้วยมือ จะมีความ คงและความแข็งแรงของ เมล็ดพันธุ์สูงกว่าการเก็บเกี่ยวด้วยเครื่องจักร ถ้าเหลืองที่เก็บ เกี่ยวในระยะ เมล็ดมีความชื้นสูง หากนำมาลดความชื้นในเมล็ดโดยไม่ถูกวิธีจะทำให้เมล็ด เสื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็ว สำหรับการลดความชื้นในเมล็ดถั่วเหลือง โดยการใช้เครื่องอบ และวิธีการตากแดด ไม่ทำให้คุณภาพเมล็ดถั่วเหลืองแตกต่างกัน เมื่อเก็บรักษาเมล็ดไว้ ในระยะเวลาอันสั้น (นงลักษณ์ 2526; Green et al., 1966) และในการเก็บเมล็ด พันธุ์ถั่วเหลืองไว้ระยะ เวลานานนั้น เมล็ดที่ลดความชื้นด้วยวิธีการตากแดด จะมีความคง ต่ำกว่า เมล็ดที่ผ่านการลดความชื้นโดยการใช้เครื่องอบ

### การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์

การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์มายถึง การปฏิบัติต่าง ๆ ต่อเมล็ดเพื่อชลอการเสื่อม ของ เมล็ดให้ช้าลง (จางจันทร์, 2529) ในระยะที่เมล็ดสักแก่ทางสรีรวิทยา ก็อ่าวเมล็ดมี ความมีชีวิตสูงสุด (Austin, 1972) หลังจากนั้นความมีชีวิตของ เมล็ดเริ่มลดลง เนื่องจาก เมล็ดมีการเสื่อมคุณภาพ ซึ่งจะเร็วหรือช้ามากน้อยเพียงไรขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมต่าง ๆ และตัวเมล็ดเอง เมล็ดถั่วเหลือง เมื่อทำการเก็บรักษาไว้เริ่มนึกการเสื่อมคุณภาพจะมากน้อย ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์อากาศ การเสื่อมของเมล็ดที่เกิด ขึ้นนี้ทั้งสอง เห็นด้วยตามไปแล้วและมองไม่เห็น ซึ่งจะตรวจสอบด้วยขบวนการทางเคมีเพื่อดู ปริมาณเบ็ง ไขมัน และปริมาณของ เมล็ดพร้อมกับทดสอบความคงของ เมล็ดว่ามีแนวโน้ม

ลดลง ฉะนั้นเมื่อนำมาบีบสูญในสภาพไร่ทำให้ต้นอ่อนไม่แข็งแรงและตายในที่สุด (Anderson, 1973) ในปัจจุบันยังไม่มีวิธีการใดที่จะป้องกันหรือยับยั้งไม่ให้เมล็ดเสื่อมคุณภาพ เพียงแต่สามารถทำให้เมล็ดมีการเสื่อมคุณภาพช้าลง หรือทำให้ความมีชีวิตของ เมล็ดพันธุ์ดียาวนานขึ้นเท่านั้น ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความมีชีวิต ความคงและความแข็งแรงของ เมล็ดพันธุ์ ระหว่างการเก็บรักษาคือ อุณหภูมิ ความชื้นของ เมล็ด และความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศในที่เก็บ (Spencer, 1952; James et al., 1967) การเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์โดยทั่วไป ที่มีชีวิตยาวนานนั้น จะเก็บรักษาไว้ในสภาพที่อุณหภูมิและความชื้นของ เมล็ดหรือความชื้น สัมพัทธ์ของบรรยายกาศต่ำ (Harrington, 1971) ในทางตรงกันข้าม เมล็ดพันธุ์ที่มีความชื้นสูง และอุณหภูมิการเก็บรักษาสูง จะทำให้เมล็ดเสื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็ว (James et al., 1967 ; Delouche and Rodda, 1976) Parrish and Leopold (1978) พบร่องรอยอ่อนของ เมล็ดถ้า เหลืองที่อุณหภูมิเร่ง อายุที่อุณหภูมิสูง  $41^{\circ}\text{C}$  ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์ มีผลทำให้ความคง ผ้าหนักแห้งของต้นอ่อนและความยาวของรากลดลง มี การปล่อยสารต่าง ๆ เช่น กรดอะมิโน น้ำตาล และอิเลคโตรไลท์ อื่น ๆ เพิ่มขึ้นเมื่อนำ ต้นอ่อนไปแห้งน้ำ เนื่องมาจาก การสูญเสียสภาพและหน้าที่ของ เมมเบรนที่เกิดจากบานการ ปลดออกซิเดชั่นของกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวที่เป็นองค์ประกอบของ เมมเบรน (Stewart and Bewley, 1980) สนิท และคณะ (2524) รายงานว่า เมื่อนำมาเมล็ดถ้าเหลืองพันธุ์ สจ. 5 มาเก็บรักษาไว้ในถุงพลาสติกซึ่งมีความชื้นในขณะเก็บรักษา 9-11 เปอร์เซ็นต์ มีความคง ของ เมล็ดเริ่มต้น 82-93 เปอร์เซ็นต์ และหลังจากเก็บรักษาไว้ในสภาพห้องควบคุมอุณหภูมิ นาน 8 เดือน เมล็ดพันธุ์ยังมีความคงอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ในท่านอง เดียว กัน Orrararap และคณะ (2521) ศึกษาการเก็บรักษาเมล็ดถ้าเหลืองพันธุ์ สจ. 4 ที่มีอายุการเก็บเกี้ยว แตกต่างกัน พบร่องรอยเมื่อเก็บเกี้ยวถ้าเหลือง อายุ 100-105 วันหลังปลูก ความชื้นในเมล็ด 9-10 เปอร์เซ็นต์ สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียสได้นาน 12 เดือน จดย ที่ความคงของ เมล็ดยังสูงถึง 85 เปอร์เซ็นต์ และมีความแข็งแรงสูงตลอดอายุการเก็บ รักษา แต่ถ้าเก็บไว้ที่อุณหภูมิท้องปกติจะเก็บได้นานเพียง 8 เดือน และมีความคง 80 เปอร์เซ็นต์

## บทบาทของการเก็บรักษาและการเลื่อมคุณภาพของเมล็ดพันธุ์

เมล็ดพันธุ์ถ้าเหลือง เมื่อมีการสูญแก่ทางสรีรวิทยา ความมีชีวิต ความออก และความแข็งแรงของเมล็ดจะสูงสุด หลังจากนี้แล้วการเลื่อมคุณภาพของเมล็ดจะเกิดขึ้น (Delouche, 1976) ซึ่งการเลื่อมคุณภาพของเมล็ดพันธุ์จะดำเนินต่อไปจนกระทั่ง เมล็ดตาย สำหรับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ก่อให้เกิดการเลื่อมคุณภาพของเมล็ด Delouche (1981) ได้เสนอลำดับขั้นของการเปลี่ยนแปลงดังนี้ คือ การเลื่อมสภาพและหน้าที่ของเมมเบรน (membrane) และออร์กานอล (organelle) กิจกรรมของเอนไซม์ (enzyme) อัตราการหายใจและการสังเคราะห์ทางชีวเคมี อัตราเร็วของการออกและการเจริญเติบโตของต้นอ่อน ความสามารถในการเก็บรักษา อัตราการเจริญเติบโตและการพัฒนาการของต้นอ่อน ความสม่ำเสมอของการเจริญเติบโตและการพัฒนาการระหว่างต้นภายในประชากรนั้นๆ ลดลง สูญเสียความทนทานต่อสภาพแวดล้อมที่แปรปรวน ซึ่งทำให้ผลผลิตและความออกในสภาพไร่นาลดลง ต้นอ่อนมีลักษณะผิดปกติ พิมพ์ขึ้นและ เมล็ดสูญเสียความสามารถในการคงอยู่นานที่สุด

การเลื่อมคุณภาพของเมล็ดพันธุ์นั้นเป็นกระบวนการที่ไม่สามารถยับยั้ง ไม่ให้เกิดขึ้นได้ และไม่สามารถที่จะผันกลับได้ (Copeland, 1976) ทำให้เมล็ดไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน แต่อย่างไรก็ตามการเลื่อมคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ สามารถที่จะลดหรือชลอการเลื่อมคุณภาพลงได้ หากเข้าใจถึงสาเหตุและปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเมล็ดพันธุ์รวมทั้งการเก็บรักษาไว้ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ซึ่งปัจจัยที่ทำให้เมล็ดพันธุ์ถูกเหลืองมีการเลื่อมคุณภาพ และไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ยาวนานนั้น เนื่องจากเมล็ดพันธุ์ถูกเหลือง เป็นเมล็ดที่มีน้ำหนัก และโปรตีนเป็นองค์ประกอบสูง โดยเฉลี่ยแล้วประมาณ 21 และ 40 เปอร์เซนต์ ตามลำดับ (Norman, 1963; วิมลศรี และประทิษฐ์ศรี, 2520) ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้ทำให้เมล็ดพันธุ์ถูกเหลืองมีการเลื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็ว หรือมีอายุการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์สั้นกว่าพืชชนิดอื่น ๆ นอกจากนี้ความแตกต่างของสายพันธุ์ก็เป็นอีกสาเหตุหนึ่ง เมล็ดพันธุ์ชนิดเดียวกันแต่ต่างสายพันธุ์กันที่มีลักษณะ โครงสร้างและขนาดที่แตกต่างกัน มีการเลื่อมคุณภาพ

และความสามารถในการเก็บรักษาไว้ได้นานต่างกัน เมล็ดถ้าเหลืองสายพันธุ์ที่มีขนาดเล็กสามารถเก็บรักษาไว้ได้ยาวนานกว่าเมล็ดถ้าเหลืองสายพันธุ์ที่มีขนาดเมล็ดใหญ่ (Byth, 1976; Edwards and Hartwig, 1971; Rachie and Plarre, 1974; Singh, 1976) ทั้งนี้ เพราะ เมล็ดพันธุ์ที่มีขนาดเล็กมีเปลือกเซนต์ โดยน้ำหนักของเปลือกหุ้มเมล็ด (seed coat) มากกว่าเมล็ดพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ (Celero *et al.*, 1981) สภาพแวดล้อมในระหว่างการพัฒนาจะถูกแก้ไขของเมล็ดเป็นสาเหตุที่ทำให้เมล็ดเสื่อมคุณภาพเร็ว ก้าวผลิตในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมจากทำให้ผลผลิตลดลง แล้วยังทำให้คุณภาพของ เมล็ดพันธุ์ลดลงอีกด้วย (Copeland, 1976) Moore (1966) พบว่า การเปลี่ยนแปลงความชื้นของ เมล็ดที่เปียกสับเปลี่ยนระยะเวลาที่เมล็ดกำลังพัฒนาการสูบากจะทำให้ส่วนของรากแก้วของต้นอ่อนแตกเป็นทางยาว (Howell *et al.*, 1959) นอกจากนี้ยังพบว่าปริมาณน้ำฝน และการกระจายตัวของฝนที่ตกรอบทับผึ้งของถั่วเหลือง ในช่วงเมล็ดกำลังพัฒนาและสูบาก จะทำให้ความชื้นของ เมล็ดค่อยๆ เพิ่มขึ้น มีผลทำให้เมล็ดมีการหายใจอย่างรวดเร็ว ปริมาณแก๊สต้านในอาหารสะสมของ เมล็ดลดลง และคุณภาพเสื่อมลงอย่างรวดเร็ว ซึ่ง Moore *et al.*, (1950) พบว่าสภาพอากาศที่ร้อนหรืออุ่นหมายคือน้ำข้างลง สลับกับความชื้นล้มพัทธ์ของบรรษัทคงในระยะที่เมล็ดกำลังพัฒนา และสูบาก ซึ่งทำให้เปลือกหุ้มของ เมล็ดถ้าเหลือง เหี่ยวย่น ซึ่งอาจเกิดจากการดูดและขยายตัวของเมล็ดไม่สมดุลยกัน ส่วนของใบเลี้ยงที่อยู่ใต้เปลือกหุ้ม เมล็ดที่แห้งจะเสียไป ทำให้ต้นอ่อนที่ออกขึ้นมาพิดปกติหรือไม่สามารถอกได้เลย Moore (1965) พบว่าฝนและน้ำค้างทำให้เมล็ดถ้าเหลืองที่แก่เกิดการบวมและหดตัว การบวมเกิดเนื่องมาจากเมื่อเมล็ดแก่ความชื้นนานเมล็ดถ้า สภาพแวดล้อมภายนอก เมล็ดมีฟันหรือน้ำค้างและความชื้นล้มพัทธ์สูงกว่าเมล็ด เมล็ดจึงดูดความชื้นภายนอกเข้าสู่เมล็ดโดยผ่านเปลือกหุ้มเมล็ด (seed coat) ไยลัม (hilum) ในคราเพล (micropyle) ราฟี (raphae) และคาลาซอล (chalaza) ซึ่งทำให้เมล็ดบวมเมื่อถึงเวลาที่มีความชื้นล้มพัทธ์ของบรรษัทถ้า เมล็ดจะดูดความชื้นในเมล็ดออกมาน้ำสู่อักเสบทำให้เมล็ดหดตัว เมล็ดจึงเกิดรอยย่นที่เปลือกหุ้มเมล็ดได้ เนื่องเยื่อเมล็ดถูกทำให้ความชื้นออกไม่เท่ากัน เมล็ดจึงเกิดรอยย่นที่เปลือกหุ้มเมล็ดได้

ดวงพิพิธ (2518) รายงานว่า เมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองที่เก็บรักษาในสภาพอุ่นหมุ่น และความชื้นสัมพัทธ์ของห้องบกติ ในเขตต้อนซึ่งมีอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ของบรรยากาศ ค่อนข้างสูงสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานเพียง 3 เดือนเท่านั้น หลังจากนั้นเมล็ดจะเลื่อม ความงอกอย่างรวดเร็ว และจากการทดลองพบว่า เมล็ดถั่วเหลืองมีความงอกก่อนการเก็บรักษา 90 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาไว้ในสภาพที่มีอุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส เก็บรักษานาน 9 เดือน ความงอกเฉลี่ยยังคงสูงถึง 75 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่เมล็ดพันธุ์ที่เก็บรักษาในสภาพ อุณหภูมิห้องบกติ จะลดลงเหลือเพียง 9 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสมสุขและคง (2526) ได้ศึกษา เก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองพันธุ์ สจ.4 ที่มีความชื้น 12 และ 13 เปอร์เซ็นต์ มีความ งอกเบ่งตัน 90 เปอร์เซ็นต์ โดยบรรจุลงพลาสติกที่กันน้ำได้ แล้วเก็บไว้ตั้น้ำโดยคาดว่า อุณหภูมิต่ำกว่าอุณหภูมิห้องบกติ เปรียบเทียบกับการเก็บรักษาไว้ในสภาพห้องบกติหลังจาก เก็บรักษานาน 12 เดือน พบร้าความงอกของ เมล็ดพันธุ์ที่เก็บไว้ตั้น้ำยังคงสูง คือ 88.2 และ 80.6 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ในขณะที่เมล็ดพันธุ์ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิห้องบกติ จะมีความงอกเหลือเพียง 15 และ 0 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ Copeland (1976) รายงานว่า การเก็บเมล็ดถั่วเหลืองไว้ในภาชนะปิด เมล็ดจะต้องมีความชื้นต่ำกว่าการเก็บไว้ใน สภาพห้องบกติ เนื่องจากสภาพห้องบกติ เมล็ดสามารถถ่ายเทแลกเปลี่ยนความชื้นกับ บรรยากาศได้ แต่ภาชนะปิด บรรยากาศในภาชนะที่บรรจุเมล็ดถูกกាหนดโดยความชื้น ของ เมล็ด ทำให้ความชื้นสัมพัทธ์ภายในภาชนะที่บรรจุเมล็ดสูงขึ้น

โครงการสร้างของผิวเปลือกเมล็ดและการย่นของผิวเปลือกเมล็ดพืชถั่วเหลือง

เปลือกหุ้มเมล็ดของพืชตระกูลถั่วเจริญมาจาก integument (Chowdhury and Buth, 1970; Corner, 1951) ชั้นของ parisade cell มีลักษณะ 8 เหลี่ยม Chowdhury (1970) ได้ศึกษาและพบว่า ชั้นของ parisade cell มีจุดเริ่มต้นติดกับ hilum และส่วนของ hourglass cell และชั้นของ parisade cell ลอนอย่างตาม ลำดับ เมื่อยุ่งข้ามกับ hilum Essau (1965) ได้กล่าวว่า เปลือกหุ้มเมล็ดของพืช ตระกูลถั่วประกอบด้วย distinct layer, palisade layer และ parenchyma

และพบว่าห่อหน้าท่ออาหารออกมายังบริเวณที่ *funiculus* ถึงบริเวณที่เรียกว่า chalazal area.

Calero et al., (1981) พบร่องน้ำของเมล็ดถ้วนเหลืองมีปัจจัย 2 ออย่างที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยแรกได้แก่ functional pore ที่ยอนออกมายังที่บริเวณผิวเปลือกรวมทั้งรูร่วงและขนาดของ functional pore ด้วย ปัจจัยที่ 2 ได้แก่ ชนิดของไขมัน (wax) บน epidermis และ Walf et al., (1981) สรุปว่ารูร่องที่ผิวเปลือกและรอยบุ๋ม (Pits) ที่บุบลงไปยัง parisade layer ก็มีส่วนช่วยในการทำให้น้ำไหลเข้าออกจากเมล็ด Andrew (1984) ได้ศึกษาเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองพันธุ์ Bragg และ Davis โดยตรวจด้วยกล้องอิเลคตรอนไฟโคโรสโคป (EMS) ที่ hourglass cell ของเมล็ดยัง และไม่ย่น และกล่าวว่าการย่นและไม่ย่นของผิวเปลือกเมล็ด hourglass cell อาจมีส่วนเกี่ยวข้องกับการย่นนี้ Gupta et al., (1973) พบร่องเบอร์เซนต์เมล็ดแตก เมล็ดย่น มีส่วนเกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตของถั่วเหลืองในสภาพที่มีความชื้นสูง Tanner et al., (1978) พบร่องในระยะ R<sub>7</sub> และ R<sub>8</sub> เป็นระยะที่เมล็ดถ้วนเหลืองอ่อนแอต่อสภาพแวดล้อมมาก Pereira (1974) ได้ทดสอบเมล็ดถ้วนเหลือง 39 สลายพันธุ์ โดยการใช้สารละลาย Tetrazolium chloride พบร่องเมล็ดที่มีรอยย่นมีความงอกและความแข็งแรงต่ำกว่าเมล็ดปกติ

บทบาทของเปลือกหุ้มเมล็ดในการกำหนดคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ โดยทั่วไปผู้เปลือกหุ้มเมล็ดมีหน้าที่ป้องกันและปกป้อง เมล็ดภายในจากสิ่งต่าง ๆ ที่มีผลกระทะ เช่น เชื้อโรค และเป็นตัวกำหนดอื่น ๆ เช่น การคัดซึ่งน้ำ การแลกเปลี่ยนอากาศ นอกจากนี้ยังเป็นทางการของการออกใบพากที่มีการพักตัว ผิวเปลือกของเมล็ดเป็นสิ่งกำหนดคุณภาพของเมล็ดเมื่อคุ้วตาเบล่า Caviness and Simpoon (1974) ได้ศึกษาความหนาของเปลือกหุ้มเมล็ดในเมล็ดถ้วนเหลืองพันธุ์ Davis Hood และ York พบร่องเปลือกหุ้มเมล็ดหนามากกว่าพันธุ์ Mack และ Hill ประมาณ 30 เบอร์เซนต์ และสรุปว่าความหนาของเปลือกหุ้มเมล็ดเป็นผลมาจากการพันธุ์มากกว่าสภาพแวดล้อม อุณหภูมิความเย็นไม่สามารถสรุป

ได้ว่าความหนาของเปลือกห้ม เมล็ดเกี่ยวข้องกับน้ำหนักเมล็ดและคุณภาพของเมล็ดพันธุ์ จากการที่ Moore (1965) ได้ทำการใช้สารละลาย Tetrazolium chloride พบร้าสีของเปลือกห้มของเมล็ดที่ติดสีจาง จะอ่อนแอกว่าพวงที่เปลือกห้มเมล็ดติดสีเข้ม Wolf et al., (1981) ศึกษาเกี่ยวกับพิวเปลือกของเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง 30 สายพันธุ์ ได้ใช้กล้องอิเลคทรอนไมโครสโคป (EMS) ดูที่รอยบุ๋มและรอยแตกของเมล็ดให้ความเห็นว่า การแตกของพิวเปลือกเมล็ดมี 2 ลักษณะคือ ลักษณะที่ 1 คือ แตกจากการใช้เครื่องมือในการเก็บเกี่ยวนวด โดยผลของการแตกที่ Cellular layer ทึบหมัด ลักษณะที่ 2 เกี่ยวข้องกับรอยแตกของชั้นพิวเปลือก ซึ่งเป็นพิวของชั้นใน (internal layer) ซึ่งเกิดจากความเครียดโดยรอยแตกเริ่มปรากฏระหว่างการสกัด นำไปสืบเนื่องจากผลของสภาพแวดล้อมในสภาวะเปลลงบลูกโดยที่บรรยากาศเปลี่ยนสับเปลี่ยนขณะที่เมล็ดสกัดจะพบว่ามีปัญหามากคือคุณภาพเมล็ดพันธุ์