

## บทที่ 5. วิจารณ์ผลการทดลอง

### ก. ผลของอุณหภูมิที่มีต่อการเกิดดอกของเห็ดโคนญี่ปุ่นในสภาพปลดเชื้อ

จากการทดลองพบว่า เส้นใยสามารถเกิดดอกได้ที่อุณหภูมิ 25 และ 30 องศาเซลเซียส แต่ไม่สามารถเกิดดอกได้ที่ 10 องศาเซลเซียส ซึ่งอุณหภูมิที่ต่ำเกินไปไม่เหมาะสมในการเกิดดอก การให้อุณหภูมิต่ำ (10 องศาเซลเซียส) แก่เส้นใยเป็นระยะเวลาสั้น ๆ ก่อนที่จะนำไปไว้ให้เกิดดอกที่ 25 และ 30 องศาเซลเซียส พบว่า การเกิดดอกให้ผลที่ไม่แน่นอน แต่มีแนวโน้มว่าการให้อุณหภูมิต่ำ (10 องศาเซลเซียส) นานขึ้น จะทำให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกน้อยลง ซึ่งอาจจะเป็นเพราะว่า อุณหภูมิต่ำไม่เหมาะสมต่อการเจริญของเส้นใยก่อนการเกิดดอก เช่นเดียวกับการนำไปไว้ให้เกิดดอกที่ (10 องศาเซลเซียส) การให้เส้นใยเห็ดเจริญที่ 25 และ 30 องศาเซลเซียส แล้วนำไปไว้ให้เกิดดอกที่ 25 องศาเซลเซียส พบว่า การให้เส้นใยเห็ดเจริญที่ 25 องศาเซลเซียส จะใช้เวลาในการเกิดดอกหลังเส้นใยเจริญเต็มอาหารสักว่าที่ 30 องศาเซลเซียส และให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกที่มากกว่า ซึ่งอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส น่าจะเหมาะสมต่อการเจริญของเส้นใยและการเกิดดอก สำหรับเปอร์เซ็นต์การเกิดดอกต่ำในทุกวิธีการ อาจเนื่องมาจากสูตรอาหารพิเศษที่ใช้ ไม่เหมาะสมต่อการเกิดดอก ดังเช่นการทดลองของ Hayes (1972) ซึ่งพบว่า PDA ไม่มีอิทธิพลต่อการเกิดจุดกำเนิดดอก และได้แนะนำว่าอาหารรุ่นที่มี malt extract agar 2 เปอร์เซ็นต์ เป็นสูตรที่เหมาะสมต่อการเกิดดอกของเส้นใย

### ข. ผลของวัสดุเพาะที่มีต่อการเกิดดอกของเห็ดโคนญี่ปุ่นในสภาพปลดเชื้อ

ในการใช้วัสดุเพาะบรรจุในหลอดทดลอง พบว่า วัสดุเพาะเพียง 5 กรัม/หลอด เส้นใยของเห็ดโคนญี่ปุ่นสามารถรวมตัวเกิดเป็นตอกเห็ดได้ ปริมาณวัสดุเพาะ 15 กรัม ใช้ระยะเวลาที่เส้นใยเจริญเต็มนานกว่าปริมาณวัสดุเพาะที่น้อยกว่า ทั้งนี้เป็นเพราะวัสดุเพาะ 15 กรัม ซึ่งบรรจุในหลอดทดลอง ประมาณ  $\frac{3}{4}$  ของความสูงของหลอด ทำให้มีระยะทางการเจริญของเส้นใยยาวกว่า และอาจเป็นเพราะวัสดุเพาะด้านล่างแน่น และปริมาณก้าชออกซิเจนน้อยลง จึงต้องใช้เวลาในการเจริญของเส้นใยเต็มวัสดุเพาะที่นานขึ้น ล่าวนปริมาณ 60 และ 120 กรัม โดยบรรจุในขวดแก้วรูปช่ำพู่ขนาด 125 และ 250 มิลลิลิตร ตามลำดับ พบว่า เส้นใยของทุกขาดสามารถเกิดดอกที่สมบูรณ์ได้

### ค. ผลของสูตรอาหารที่มีต่อการเกิดดอกและผลผลิตของเห็ดโคนญี่ปุ่นในสภาพปลดปล่อย

การเพิ่มข้าวฟ้างลงในสูตรอาหาร ทำให้เลันไยใช้ระยะเวลาในการเจริญเติบโตสุดเพาะนานขึ้น และยังทำให้ระยะเวลาตั้งแต่ต่อเชื้อจนกระทั่งเกิดดอกนานขึ้นด้วย ทั้งนี้อาจเป็น เพราะเลันไยต้องย่อยสลายสารอาหารให้หมดก่อนที่จะรวมตัวกันเป็นดอกเห็ด ซึ่งปริมาณข้าวฟ้างที่มากขึ้นน่าจะเป็นการเพิ่มสารอาหารให้มากขึ้น ทำให้เลันไยเหตุต้องใช้เวลาในการเจริญนานขึ้น แต่ปริมาณของข้าวฟ้างไม่ทำให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกสูงขึ้น

จากผลการทดลองปริมาณของปุ๋นชากา 3 ระดับ คือ 1, 1.5 และ 2 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง ร่วมกับ แมกนีเซียมซัลเฟต 0.2, 0.4 และ 0.6 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง ที่มีต่อการเกิดดอกและผลผลิตของเห็ดโคนญี่ปุ่น พบว่าทุกอัตราส่วนสามารถเกิดดอกได้ แต่ไม่มีความแตกต่างกัน ทั้งด้านจำนวนวันที่เลันไยเจริญเติบ และระยะเวลาที่เลันไยเกิดดอก ไม่มีผลต่อการเจริญเติบโดยเหตุผล การเพิ่มปริมาณปุ๋นชากาและแมกนีเซียมซัลเฟตให้มากขึ้นอีก อาจจะส่งผลถึงการเจริญเติบโดยเส้นใยเห็ดโคนญี่ปุ่น

จากผลการทดลองของรำลະເອີຍต่ำกว่าความชื้น ที่มีต่อการเกิดดอกและผลผลิตของเห็ดโคนญี่ปุ่น บรรจุวัสดุเพาะในหลอดทดลองขนาด  $25 \times 150$  มิลลิเมตร ในปริมาณ 10 กรัมต่อหลอด ( $1/2$  ของความสูงของหลอด) พบว่า รำลະເອີຍต่ำกว่า 5, 10 และ 15 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง ร่วมกับ ความชื้น 55, 60 และ 65 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง สามารถเกิดดอกได้ในทุกวิธีการ จำนวนวันที่เลันไยเจริญเติบไม่แตกต่างกัน ในทุกวิธีการ ส่วนเปอร์เซ็นต์ของหลอดที่เกิดดอกพบว่า ที่ระดับความชื้น 60 และ 65 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง ให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกที่สูงกว่าที่ 55 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง ซึ่งสอดคล้องกับงานทดลองของ Hein (1930) ที่ว่า วัสดุเพาะที่แห้งหรือมีน้ำผสมอยู่  $40 - 50$  เปอร์เซ็นต์ จะทำให้เส้นใยเจริญเติบโดยได้อย่าง จำกผลการทดลองข้างต้น แสดงให้เห็นว่า ระดับความชื้นในวัสดุเพาะมีผลต่อการเกิดดอก ถ้าเพิ่มระดับความชื้นให้สูงขึ้นจะทำให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกสูงขึ้นด้วย ดังนั้นควรให้ความชื้นแก้วัสดุเพาะในการเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น ประมาณ  $60 - 65$  เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง จึงน่าจะเหมาะสมต่อการเกิดดอก ส่วนปริมาณรำลະເອີຍต่ำ กับการเพิ่มปริมาณรำลະເອີຍจาก 5 เป็น 10 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักขี้เลือยแห้ง ทำให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกลดลง อาจเป็นเพราะปริมาณรำลະເອີຍที่สูงเกินไป เส้นใยของเห็ดโคนญี่ปุ่นไม่สามารถเจริญเติบโดยได้ และขาดสารอาหารชนิดอื่น เป็นผลให้เปอร์เซ็นต์การเกิดดอกลดลง

จากการสังเกตดูก็เห็นได้ที่เกิดในสภาพปลดปล่อยที่บรรจุในหลอดทดลอง พบว่า ดอกที่ได้มีขนาดเล็กมาก บางครั้งพบว่า มีการแตกแขนงชั้นมากภายในบริเวณก้านของดอกที่เกิดแล้ว แต่เมื่อเปิดพลาสติกออกและให้ความชื้นเพิ่มขึ้น โดยใช้กล่องคลุมหลอดทดลองทึบหมัดไว้ และตั้งแก้วน้ำไว้ด้านในเพื่อเพิ่มความชื้น โดยมีทางให้อากาศผ่านเข้าออกได้ พบว่า ดอกเห็ดที่เกิดมีขนาดใหญ่ขึ้น หมวดมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร ก้านใหญ่

และสูงเกือบถึงปีกหลอดทดลอง ซึ่งอาจเป็นผลจากปริมาณก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ที่มากขึ้น เช่นเดียวกับจากการศึกษาของ Quimio et.al. (1990) พบว่าถ้าตอกเห็ดได้รับก้าชคาร์บอนไดออกไซด์มากเกินไป จะทำให้ตอกเห็ดมีขนาดเล็ก หมวดตอกไม่เจริญเติบโต ก้านตอกยืดยาว Jablonsky et. Al. (1973) and Zadrazil (1974) ซึ่งรายงานว่า ในเหตุ Pleurotus ตอกเห็ดที่มีขนาดเล็กและแตกกึ่งก้านมากมาย เป็นผลจากการไดรั่นก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ในปริมาณ 1 - 2 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเทียบกับ เห็ดในสภาพปกติที่ได้รับก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ในปริมาณ 0.03 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งตรงกับผลการทดลองครั้งนี้ ดังนั้นถ้าต้องการศึกษาคุณภาพและความสมบูรณ์ ของตอกเห็ดในสภาพหลอดทดลอง ควรที่จะคำนึงถึงการสะสมของปริมาณก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ในหลอดตัวย

#### ง. ผลกระทบสูตรอาหารที่มีต่อผลผลิตของเห็ดโคนญี่ปุ่นในสภาพอุ่นเพาะ

การเพิ่มข้าวฟ่างลงในวัสดุเพาะ ไม่ทำให้ระยะเวลาที่เส้นใยเจริญเติบบัวสลดเพาะ แตกต่างจากสูตรมาตรฐาน แต่สูตรที่เพิ่มข้าวฟ่างจะให้ผลผลิตที่มากกว่าสูตรมาตรฐาน ซึ่งให้ผล เช่นเดียวกับการทดลองในสภาพปลดล็อกเชื้อ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะเส้นใยต้องย่อยสลายอาหารที่มีอยู่ ให้หมัดก่อนที่จะรวมตัวกีดเป็นตอกเห็ด อีกทั้งสูตรมาตรฐานให้อุ่นที่เกิดตอกเป็นจำนวนมากในช่วง 3 สัปดาห์แรก ในขณะที่สูตรที่เพิ่มข้าวฟ่างให้อุ่นที่เกิดตอกจำนวนมากในสัปดาห์ที่ 6 ซึ่งการ ให้ตอกเห็ดเร็วและมากจะก่อให้เกิดผลดีต่อการเพาะเลี้ยง ซึ่งช่วยให้ระยะเวลาในการคูลสันชั้น และสามารถใช้ประโยชน์จากโรงเรือนที่จะนำอุ่นชุดใหม่มาเปิดตอกได้เร็วขึ้น

แม้ว่าสูตรที่เพิ่มข้าวฟ่างจะให้ ผลผลิตต่ออุ่นที่เกิดตอกสูงกว่าสูตรมาตรฐาน แต่ผลผลิตต่ออุ่นทั้งหมัดกลับไม่แตกต่างกันแต่อย่างใด ซึ่งแสดงให้เห็นว่า การใช้สูตรมาตรฐาน น่าจะเหมาะสมในการเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่นมากกว่าสูตรที่เพิ่มข้าวฟ่าง แม้จะให้ผลผลิตในการเกิด ตอกน้อยกว่าตาม

ปริมาณวัสดุเพาะที่น้อยทำให้เส้นใยใช้ระยะเวลาในการเจริญของเส้นใยน้อยตามไปด้วย ปริมาณวัสดุที่มากจะใช้ระยะเวลาในการเจริญของเส้นใยที่นานขึ้น เนื่องจากมีระยะเวลาที่ ยาวขึ้น แต่ระยะเวลาที่เส้นใยเกิดตอก พบว่า ไม่แตกต่างกันในทุกปริมาณของวัสดุเพาะ ซึ่งใช้ ระยะเวลาประมาณ 40 วัน ดังนั้นหลังจากที่เส้นใยเจริญเติบบัวสลดเพาะแล้วจะต้องใช้ระยะเวลา ประมาณ 40 วัน เพื่อรวมตัวกันกีดเป็นตอกเห็ด ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีปริมาณวัสดุเพาะมากเพียงใดก็ ตาม ปริมาณวัสดุเพาะ 400 กรัมต่ออุ่น ให้เปอร์เซ็นต์อุ่นที่เกิดตอกสูงกว่าปริมาณอาหารอื่น ๆ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะปริมาณวัสดุเพาะที่น้อย สามารถรวมอาหารได้เร็วกว่าปริมาณวัสดุเพาะที่มาก จึงเกิดตอกได้ดี แต่เมื่อเก็บผลผลิตน้ำหนักตอกสลดต่ออุ่นที่เกิดตอก พบว่า ปริมาณวัสดุเพาะ 400 กรัม ให้ผลผลิตที่ต่ำกว่าปริมาณวัสดุเพาะอื่น ๆ ทั้งนี้ เพราะปริมาณวัสดุเพาะ 400 กรัม มี ปริมาณอาหารที่น้อยทำให้ผลผลิตต่ออุ่นต่ำไปด้วย แต่ผลผลิตน้ำหนักตอกสลดต่ออุ่นทั้งหมดจะ

ไม่แตกต่างกันในทุกปริมาณวัสดุเพาะ เนื่องจากปริมาณวัสดุเพาะ 400 กรัม ให้จำนวนถุงที่เกิดตอกมาก

ดังนั้นปริมาณวัสดุเพาะที่ 400 กรัม น่าจะเหมาะสมต่อการเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น เนื่องจากให้ผลผลิตใกล้เคียงกับปริมาณวัสดุเพาะที่ 600 และ 800 กรัม รวมทั้งสามารถประหยัดต้นทุนในการผลิตได้อีกด้วย

จากการทดลองครั้งนี้สังเกตได้ว่า ระหว่างที่ก้อนเชื้อเห็ดเกิดตอก จะมีจุดกำเนิดตอกเกิดขึ้นบริเวณซ่องว่างระหว่างถุงพลาสติกกับวัสดุเพาะเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะบริเวณแกนถุง ตอกเห็ดที่เกิดขึ้นบริเวณดังกล่าวไม่สามารถเรียบเทินโดยได้ เพราะเนื้อที่มีจำนวนจำกัด แต่เมื่อนำถุงพลาสติกออกพบว่า ตอกเห็ดที่ได้มีขนาดเล็ก ทึ้งน้ำอาจเป็นเพราะมีจำนวนตอกมากมากจากระยะอยู่หัวไป ปริมาณอาหารอาจไม่เพียงพอต่อการเจริญเติบโต จึงทำให้ผลผลิตที่ได้ลดลง และตอกชุดต่อไปต้องใช้ระยะเวลานานมากกว่าจะเกิดตอก หรือไม่ก็ไม่เกิดเลย สำหรับการทดลองครั้งนี้ได้ใช้เชือยไม้ยางพาราที่ค่อนข้างละเอียดเป็นวัสดุเพาะ เนื่องจากเมื่ออัดถุงวัสดุเพาะจะแน่น และเมื่อนำถุงดังกล่าวไปเปิดตอกในโรงเรือนพบว่า จำนวนจุดกำเนิดตอก มีปริมาณน้อยลง บางถุงไม่พบเลย และตอกเห็ดจะเกิดบริเวณปากคอชุดเป็นกลุ่ม ๆ ละประมาณ 3 - 7 ตอก และเป็นตอกเห็ดที่สมบูรณ์ ล้วนการเก็บผลผลิตนั้นควรเก็บเมื่อตอกเห็ดยังมีขนาดเล็ก หรือมาตรฐานตอกเป็นเส้นน้ำตาลเข้ม เนื่องจากเห็ดโคนญี่ปุ่นมีเยื่อบาง ๆ ปิดอยู่บริเวณให้หัวตอก เมื่อตอกมีอายุมากขึ้นเยื่อดังกล่าวจะหลุดออก และคงอยู่บริเวณก้านคล้ายมีวงแหวนอยู่ใต้หัวตอก สปอร์ของเห็ดซึ่งมีสีน้ำตาลติดไปกับตอก และจะมีกลิ่นคล้ายไม้แซ่น้ำ เมื่อนำไปประกอบอาหาร ทำให้ไม่น่ารับประทาน