

บทที่ 2

การตรวจสอบสาร

ฟรั่ง หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า หมากสีดา มีชื่อภาษาอังกฤษว่า guava ซึ่งมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น เช่น ในภาคเหนือเรียก มะกัวย มากล้วย ยะริง (จะว่า เจียงใหม่) มะปุน (สูไห์ทัย ตาก) มะมัน(ลำปาง) มะจีน(พะเยา) สีดา(นครพนม) ภาคใต้เรียกยำนู ขมผู้(ปัตตานี และนาเดเชย์) ยะบูนู(บันเยา(มาลาภี นราธิวาส) ชาวเจี้ยหัสลั่ว กัง ชวากัวย แบปปิชิว(จีน) แยบูน(อินโดนีเซีย) นายยาส(พิลิปปินส์) โคลาบา(ไปรตุเกส) กัวบาน่า(สเปน) (ข้อมูล, 2535) จัดอยู่ในวงศ์ Myrtaceae ศักดิ์ *Psidium* มีอยู่ 150 ชนิด ที่สำคัญได้แก่ชนิดที่รับประทานผลที่ปลูกกันทั่วไป มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Psidium guajava* Linn. และชนิดอื่น เช่น *P. guineense*, *P. pomiferum*, *P. pyrifera*, *P. montanum*, *P. friedrichshalianum*, *P. cattleianum* ซึ่งจำแนกชนิดของฟรั่ง โดยอาศัยลักษณะรูปร่างของผลเป็นเกณฑ์ ในอดีตฟรั่งเข้มองความธรรมชาติหรือฟรั่งป่า ซึ่งจะมีผลขนาดเล็ก มีเส้นผ่าศูนย์กลางผล 2.54-7.62 เมนติเมตร มีเปลือกหนา เนื้อน้อย เมล็ดมาก ต่อมามีอิทธิพลการด้านการขยายพันธุ์ และการปรับปรุงพันธุ์พืชก้าวหน้ามากขึ้น จึงได้เกิดฟรั่งพันธุ์ใหม่ เช่น พันธุ์เวียดนาม พันธุ์บางกอกแอบเปิล พันธุ์สาวาย ฯลฯ ฟรั่งพันธุ์ใหม่เหล่านี้มีผลขนาดใหญ่ขึ้น มีผิวเปลือกบาง เนื้อมาก เมล็ดน้อย มีรสชาติดีกว่าฟรั่งป่า จึงมีศูนย์นับริโภค (สินธนา, 2531) ฟรั่งเป็นผลไม้ที่อุดมคุณวิตามิน โดยเฉพาะวิตามินซี และวิตามินเอ น้ำมีมากกว่ามะนาวถึง 4 เท่า จึงมีคุณค่าในการสร้างความด้านงานโรคหวัด ได้เป็นอย่างดี (สุรัสวดี, 2531) ฟรั่งเป็นต้นไม้ที่แผ่กิ่งก้านสาขาอกรกว้าง ปลูกได้ในดินทุกชนิด ชอบที่โล่งแจ้ง มีแสงแดดผ่านได้สะดวก ทนแดดทนฝน ได้เป็นอย่างดี ไม่ต้องคุ้นแลรักษามาก แต่หากมีการคุ้นแลรักษาตามสมควร โดยการให้น้ำและปุ๋ย มีการตัดแต่งกิ่ง คุ้นแลรักษาโรคและแมลง ทำให้เราได้รับผลิตผลที่สมบูรณ์และสม่ำเสมอ โดยฟรั่งจะให้ผลตลอดทั้งปี จะไม่แก่และสุกพร้อมกัน แต่จะแก่เป็นรุ่น ล่วงมากคนนิยมรับประทานฟรั่งห่านถ้าสุกจะไม่เป็นที่นิยมรับประทานกันนัก (สุรัสวดี, 2531)

ภูมิอากาศและความต้องการดินของฟรั่ง

ฟรั่งปลูกได้ทั่วไปในเขตอุ่นและเขตกึ่งร้อน จึงได้ในภูมิอากาศและดินในสภาพกว้าง ทนทานต่อสภาพอากาศแห้งแล้งและดินเลว

ภูมิอากาศ

ฟรั่งชื่นได้ดีในภูมิอากาศเดรร้อนและเขตค่อนข้างร้อน ในเขตที่มีความแตกต่างกันในฤดูหนาว พลฤดีมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มขึ้น ฟรั่งสามารถขึ้นได้ตั้งแต่ระดับน้ำทะเลไปจนถึงความสูง 5000 ฟุต (1,515 เมตร) ในปริมาณน้ำฝน 40 นิ้ว (1,016 มิลลิเมตร) ต้นอ่อนจะอ่อนแอก่อสภาพแห้งแล้งและความหนาวเย็น ฟรั่งแม้จะต้องการอากาศแห้ง ในช่วงการออกดอกออกผล แต่อุณหภูมิสูงมากในช่วงการติดผลก็เป็นสาเหตุให้ผลร่วงได้ (สัมฤทธิ์, 2538)

ดิน

ฟรั่งเป็นไม้ผลที่ทนทานและขึ้นได้ดีในดินเกือบทุกชนิดจากดินน้ำไหลทรายน้ำไปจนถึงดินหินลูกรัง แต่ฟรั่งจะไวต่อน้ำซึ่ง ฟรั่งสามารถขึ้นได้ในดินเหนียวจัดแต่ระบายน้ำได้ดี ดินที่ดีที่สุดคือหน้าดินสีครีมร่วนซุย และระบายน้ำได้ดี ความเป็นกรดค่า 4.5-8.2 ระบบหากค่อนข้างตื้นเพียง 0.20 เซนติเมตร อยู่ตามผิวน้ำดิน ซึ่งนำไปสู่การแนะนำว่าหน้าดินควรจะอุดมสมบูรณ์ (สัมฤทธิ์, 2538)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ฟรั่งเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก หรือไม่ใหญ่ ทรงต้นสูงประมาณ 3-10 เมตร ลำต้นมีกิ่งก้านสาขาหลายอัน แตกกิ่งก้านสาขาที่บริเวณโกลด์โคนต้น มีการแตกหน่อ จากรากบริเวณโกลด์กับลำต้นประธาน เป็นกิ่งมีสีน้ำตาลอ่อนเขียว เป็นกิ่งละลายออกของเมื่อลำต้นแก่ กิ่งอ่อนมีปีกเล็กๆ ทำให้รูปหน้าของกิ่งเป็นสี่เหลี่ยม แต่กิ่งแก่จะไม่มีปีก กิ่งอ่อนมีสีเขียวอ่อนเหลืองหรือแดงเข้ม มีขันปักคลุนหนาแน่น ขันสีขาวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลคล้ำ กิ่งแก่สีน้ำตาลอ่อนแดงอ่อนไม่มีขันปักคลุน

ใบ เรียงตัวแบบตรงข้าม ใบอ่อนสีเขียวมีลักษณะไม่เรียบ มีขันอ่อนปักคลุน ด้านบนมีร่องลึก แผ่นใบเป็นรูปไข่ป้อมมน ฐานใบโค้ง ขอบใบเรียบและมีขอบโป่งร้าว ขนาดความกว้าง 3-7 เซนติเมตร ด้านท้องใบเรียบ ด้านหลังใบมีขันอ่อนอยู่

ดอก เกิดที่ต่าข้างมักจะไม่เกิดที่ต้ายอด เป็นดอกเดี่ยวหรือดอกช่อ จำนวน 2-3 ดอกต่อ 1 ช่อ ก้านดอกสีเขียวอ่อนเหลืองอ่อนอุ่นทั่วไป มีกลีบรองดอกจำนวน 4-6 อัน สีเขียวอ่อนเหลือง มีขันอ่อนปักคลุน ขณะที่ดอกตูมกลีบเดี้ยงจะหุ้มตัวนอื่นของดอก แต่จะแตกออกเมื่อดอกเริ่มคลีบาน ชั้นกลีบเดี้ยงจะไม่หลุดร่วง จนผลแก่กิ่งติดอยู่ ชั้นกลีบดอกสีขาว รูปร่างรี มีจำนวน 4-5 อัน เกสรตัวผู้มีจำนวนมาก และแทรกอยู่รอบๆ ฐานวงกลมสีขาว อับเกสรสีเหลืองอ่อนและแตกตามความยาว เกสรตัวเมียมีรังไข่ที่มี 4-5 ช่อง ด้านเกสรตัวเมียรูปร่างยาวเรียว สีเขียวอ่อนเหลือง ไม่มีขัน ยอดเกสรตัวเมียเป็นตุ่มเล็กๆ ลักษณะของดอกจะมีเกสรตัวผู้และเกสรตัวเมียอยู่ในคอกเดี่ยวกัน

ผล รูปร่างกลมหรือรูปไข่ป่องตรงปลาย เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-9 เซนติเมตร ยาว 5-12 เซนติเมตร มีชั้นกลีบเดี่ยงของดอกอยู่ที่ปลาย เมล็ดอาจรุขระเดินน้อยแต่เป็นมัน เมื่อห่อนผลยังเล็กอยู่ มีผิวสีเขียวเข้ม ผลแก่ผิวจะมีสีเขียวอ่อน และเมื่อสุกจะมีสีเหลืองอ่อน เมล็ดกรั้นกลางสีขาว ความหวานของเนื้อแตกต่างกันตามชนิดพันธุ์ เมื่อผ่านน้ำ เมื่อสุกมีรสหวาน กินแรง นักประภัยชื่ลั่น นิยมรับประทานเมื่อผลแก่จัด แต่ยังไม่สุก เนื่องจากรสชาติดี มีปริมาณหวานและกรอบ รับประทานได้ทั้งผลยกเว้นเมล็ดซึ่งย่อยยาก เปลือกรั้นในติดกับเมล็ดมีหงส์สีขาว เหลือง ชมพู หรือ แดง รสหวาน

เมล็ด เกาะติดอยู่กับเปลือกรั้นในใจกลางของผล มีเมล็ดเป็นจำนวนมากหรือไม่มีเลย จีน อยู่กับพันธุ์ มีสีเหลืองอ่อนหรือน้ำตาลอ่อนเหลือง เปลือกแข็งมาก เส้นผ่าศูนย์กลาง 0.2-0.3 เซนติเมตร และยาว 0.3-0.5 เซนติเมตร รูปร่างคล้ายไก่เพราะมีลักษณะให้ (สุรัสวดี, 2531; เกศิณี, 2528 ; ไฟโรมัน, 2531)

ชนิดของฝรั่ง

Psidium guajava Linn. คือฝรั่งชนิดที่ปลูกและรักษาโดยทั่วไป เป็นฝรั่งชนิดผลใหญ่

Psidium Cattleyanum ซึ่งเรียกว่า Cattley guava หรือ Strawberry guava ในคล้ายใบไทร ผลกลมเล็ก เมื่อผลแก่สุกเป็นสีแดงปนน้ำเงิน หวานอร่อย

Psidium guineense, Sw. ซึ่งเรียกว่า Brazilian guava ผลสีแดงเล็ก รสอร่อยมาก

Psidium Pomiferum ซึ่งเรียกว่า Apple guava ผลคล้ายแอปเปิล เนื้อสีแดง

Psidium friedrichsthaleanum ซึ่งเรียกว่า Costa Rican guava ผลเล็กเนื้อสุกสีเหลือง

นอกจากนี้ยังมีอีกหลายชนิด แต่ยังไม่รู้จักกันอย่างกว้างขวาง มีผลไม้ตระกูลเดียวกับฝรั่งแต่ไม่เรียกว่าฝรั่ง ลักษณะคล้ายฝรั่งทั่วๆ ไปคือ Feijo sellow, Berg ตระกูล Myrtaceae (ตระกูลฝรั่ง) ซึ่งเรียกว่า pineapple guava ในคล้ายใบไทร ผลค่อนข้างยาวไม่เกิน 3 นิ้ว รสคล้ายสตรอเบอร์รี่หรือสับปะรด ฝรั่งมีมากหลายพันธุ์ แต่ถ้าเอาเฉพาะสีของเนื้อฝรั่งมาพิจารณาดูจะพบว่า ฝรั่งมีลักษณะสีอยู่ 2 สีคือ สีขาวและสีชมพูอ่อนแดง ซึ่งทั้ง 2 พันธุ์จะให้คุณค่าทางอาหารที่แตกต่างกันออกไปโดยเฉพาะ วิตามินซี ฝรั่งเนื้อสีแดงจะมีวิตามินซีมากกว่าในเนื้อสีขาว (สมชาย, 2522)

ส่วนประกอบของฝรั่ง

ฝรั่งประกอบด้วยส่วนของเปลือก 20 เปอร์เซ็นต์ ส่วนของเนื้อ 50 เปอร์เซ็นต์และส่วนของเมล็ด 30 เปอร์เซ็นต์ ฝรั่งมีความชื้น 74-87 เปอร์เซ็นต์ ส่วนที่แห้ง 13-26 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 0.8-1.5 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 0.4-0.7 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณเก้า 0.5-1.0 เปอร์เซ็นต์ การนำไปใช้ครัว เป็นส่วน

สำคัญอันดับแรกของฟรัง มีน้ำตาล 6-11 เมอร์เซ่นต์ ของน้ำหนักส่วนเนื้อของฟรัง โดยมีส่วนของน้ำตาลฟรุกโตส กฤกโตส และซูโคส ในสัดส่วน 59 เมอร์เซ่นต์ 36 เมอร์เซ่นต์ และ 5 เมอร์เซ่นต์ ตามลำดับ ฟรังเป็นแหล่งของวิตามินซี niacin, thiamin, riboflavin, แคโรทิน แคตเชียร์ แล็ก และฟอสฟอรัส นอกจากนี้ฟรังยังเป็นแหล่งของเพคตินจำนวนมาก ปริมาณเพคตินของฟรังทั้งหมดอยู่ในระดับ 0.5-1.8 เมอร์เซ่นต์ ปริมาณเพคตินได้รับอิทธิพลจากปัจจัยหลายอย่าง เช่น พันธุ์ การเจริญเติบโต และฤดูกาลเพาะปลูก (วัชราภรณ์, 2541)

โปแตสเซียม

โปแตสเซียมเป็นธาตุอาหารที่จำเป็นต่อพัฒนาการที่สำคัญที่สุดในจำนวน 16 ธาตุ เคลื่อนที่ได้ดี เมื่อสูงจากนิวเคลียสไปยังส่วนต่างของพืชได้ทันที โปแตสเซียมเป็นธาตุที่มีหน้าที่รักษาสมดุลของประจุในเซลล์ โดยพืชจะดูดซับโปแตสเซียมในรูป K^+

บทบาทโปแตสเซียมที่มีต่อพืช

โปแตสเซียมผสานกับธาตุอื่นอีกบางชนิดเป็นอาหารสำคัญสำหรับพืช ธาตุนี้มีอยู่ทุกส่วนในพืช โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพืชซึ่งกำลังเริ่มต้นของการและแตกใบ โปแตสเซียมช่วยเหลือการก่อรูปอาหารเบื้องต้นของพืช จะทำให้พืชที่ปลูกเจริญงอกงาม ตั้งแต่เริ่มต้นก็จะต้องใช้น้ำ ยานนิกินก่อนแต่ต้นเมือ และจัดให้คืนน้ำโปแตสเซียมอย่างพอเพียงที่เดียว ถ้าคืนน้ำธาตุโปแตสเซียมน้อย ใบไม้จะปรากฏว่าเป็นจุดสีเหลืองหรือเขียวตัวล้มครั้งแรกตามขอบใบ แต่ต่อมาถ้าขาดรายไปทั่วคลอดทั้งใบ ลำต้น ก้านใบ และเส้นใบก็ยังเขียวอยู่ สันกลางใบก็จะเป็นสีเหลือง หรือเป็นคลอนๆ ส่วนพื้นใบก็จะปลดลงมา แล้วผลสุดท้ายก็จะเหลืองแห้ง โปแตสเซียมเป็นธาตุที่เคลื่อนที่ได้ (mobile) เพราะฉะนั้นอาการขาดธาตุจะเกิดขึ้นที่ใบแก่ก่อน และใบอ่อนเมื่อมีอาการขาดมากขึ้นตามลำดับ นอกจากนี้การเจริญเติบโตของรากก็ลดน้อยลง พืชจะเจริญเติบโตช้าขึ้น (สารสิทธิ์ และคณะ, 2515) ช่วงปล้องพืชจะสิ้น อาการขาด โปแตสเซียมยังทำให้พืชล้มง่าย เนื่องจากพืชที่ขาด โปแตสเซียมจะมีลำต้นอ่อน ใบพืชจำพวกเปลือก ทำให้เม็ดลูกน้ำพืชจำพวกนี้หัว ต้องการธาตุ โปแตสเซียมมาก เพื่อช่วยในการบำรุงหัว

โปแตสเซียมเมื่อเข้าไปอยู่ในพืชแล้วไม่ได้เปลี่ยนเป็นสารประกอบอินทรีย์เหมือนกับที่ในโครงสร้าง ฟอสฟอรัส แคตเชียร์ หรือธาตุอื่นที่เป็น แต่โปแตสเซียมจะอยู่ในรูปของเกลืออินทรีย์ หรืออินทรีย์ที่ละลายได้ โปแตสเซียมเก็บอยู่ทั้งหมดอยู่ในรูปสารละลายในเซลล์ sap (สารเจตนา และคณะ, 2526) โปแตสเซียมในพืชทำหน้าที่เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาในกระบวนการต่างๆ

ทางสรีรวิทยาของพืช เช่น กระบวนการสร้างและถลาย (metabolism) ของคาร์บอไนโตรเจต กระบวนการสร้างและถลายของไนโตรเจนและโปรตีน

บทบาทของ โปแตสเซียมจะเกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์สารประกอบคาร์บอไนโตรเจต โดยช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการสังเคราะห์แสง เนื่องจากธาตุนี้มีผลต่อการเม็ดปิดของ stomata ทำให้มีการศรีษะรับอนุโภกไชด์ เข้าไปในพืช เพื่อเป็นวัตถุคิดในการสังเคราะห์แสงเพิ่มขึ้น และในการปรับความเกลือในระหว่างสตอโนมาตาที่จะมีผลต่อการควบคุมปริมาณน้ำในต้นพืช ส่งเสริมการเดินทางของน้ำเยื่อที่กำลังเติบโต (สมชาย, 2531) นอกจากนี้ โปแตสเซียมยังทำหน้าที่เป็น enzyme activator ของ pyruvate kinase ในการเดิน pyruvate ใน Krebs cycle เมื่อมี โปแตสเซียมมากๆ ปฏิกิริยาจะเป็นไปอย่างรวดเร็วทำให้ส่วนของ organic acid หรือ intermediate compound มีอยู่น้อย นอกจากนี้ยังเป็น coenzyme หรือ co-factor หรือ regulator สำหรับเอนไซม์หลายชนิด ในพืชชั้นสูงพบว่ามีเอนไซม์มากกว่า 46 ชนิด ต้องการ monovalent cation เพื่อกิจกรรมอันสูงสุด โดย K^+ เป็น activator ที่เอนไซม์เหล่านี้ต้องการเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ โปแตสเซียมยังทำหน้าที่เป็น co-factor ของเอนไซม์หลายชนิดในพืช ธาตุนี้จึงเป็นประਯชน์ช่วยให้พืชเจริญเติบโตทนทานต่อโรคแมลง และช่วยทำให้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพดีขึ้น (สรสิทธิ์ และคณะ, 2515)

การสูญเสีย โปแตสเซียมในดิน

โปแตสเซียมในดินมีทางที่จะสูญเสียไปได้หลายทาง (สรสิทธิ์ และคณะ, 2515) ดังนี้

1. พืชคุด ไปใช้ (crop removal) พืชคุด โปแตสเซียม ไปใช้ในปริมาณที่สูงพอๆ กับไนโตรเจน และประมาณ 3-4 เท่าของฟอสฟอรัส ส่วนมากพืชมักจะคุด โปแตสเซียม ไปใช้ในปริมาณที่มากกว่าที่พืชต้องการ ไปใช้จริงๆ

2. ลูกชະล้างหายไป (leaching) การสูญเสีย โปแตสเซียม โดยการล้างด้วยน้ำ ได้จากการวิเคราะห์น้ำที่ละลายน้ำดินชั้นล่าง (drainage water) การสูญเสีย โปแตสเซียม โดยวิธีนี้จะน้อยกว่าในไนโตรเจนแต่จะมากกว่าฟอสฟอรัส บางครั้งปริมาณที่ลูกชະล้างอาจพอๆ กับปริมาณที่พืชคุดเข้าไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใส่ปุ๋ย ปั๊ปแตสเซียมกับดินทรายจะมีการระดับมาก

3. ลูกชະกร่อนจากผิวดิน (erosion) โปแตสเซียมที่จะสูญหายไปโดยการลูกชະกร่อนจากผิวดินเป็นปัญหาน้อยกว่าการสูญเสียในไนโตรเจน โดยวิธีเดียวกัน ทั้งนี้ก็เพราะว่า การกระจายของธาตุอาหารทั้งสองใน profile ต่างๆ กัน โปแตสเซียมจะมีการกระจายทั่วชั้นดิน เมื่อ โปแตสเซียมในชั้นดินลูกชະล้างไป ก็จะมีการทดแทนโดยดึงมาจาก โปแตสเซียมที่อยู่ในดินชั้นล่าง

4. ถูกตรึงให้อยู่ในรูปที่ไม่เป็นประ โภชน์ต่อพืช (potassium fixation) ไปแต่เซียนที่ใส่เพิ่ม เติบโตไปในดินบางส่วนจะถูกตรึง (fixed) โดยอนุภาคดินเหนียว (clay particle) ในดินทำให้พืชไม่ สามารถใช้ไปแต่เซียนที่อยู่ในรูปนี้ได้

การที่ไปแต่เซียนที่ใช้ประ โภชน์ได้ แปลว่าเป็นรูปที่ใช้ประ โภชน์ได้ยาก มีผลดีในแง่ที่ว่า เป็นการอนุรักษ์ไปแต่เซียนไว้แทนที่จะสูญเสียไปโดยการชะล้าง อีกอย่างหนึ่งไปแต่เซียนที่ถูก ตรึง จะกลายเป็นไปแต่เซียนที่พืชใช้ประ โภชน์ได้ระยะยาว

5. ถูกพืชดึงดูดไปมากเกินความต้องการ (luxury consumption) เป็นการสูญเสียธาตุอาหาร จากดิน โดยการที่พืชดูดซึ้นไปสะสมในปริมาณที่มากเกินความต้องการ โดยไม่ทำให้ผลผลิตเพิ่ม ขึ้น เพราะฉะนั้นการใส่ธาตุอาหารลงไปในดินมากๆ จึงเป็นการใช้ที่ไม่มีประสิทธิภาพและไม่ถูก หลักเศรษฐกิจ

ผลของไปแต่เซียนที่มีต่อคุณภาพของผลผลิต

ไปแต่เซียนเป็นธาตุที่พืชต้องการในปริมาณมากยิ่งกว่าธาตุอื่นๆ ในการเพิ่มผลผลิตและ คุณภาพโดยส่วนรวม มีการศึกษาผลของไปแต่เซียนที่มีต่อคุณภาพของผลผลิต ไว้มากพอสมควร เช่น บุญสิน (2540) รายงานว่าการให้ปู๋ย KNO_3 และ/หรือปู๋ย $Ca(NO_3)_2$ มีผลทำให้น้ำทุเรียนมีสี เข้มขึ้น และมีความเหนียวของเนื้อเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของคุณภาพทุเรียนที่ตลาดต้องการ โดย การพ่นปู๋ย KNO_3 อัตรา 2 เมอร์เซ็นต์ และ/หรือ $Ca(NO_3)_2$ อัตรา 2 เมอร์เซ็นต์ จำนวน 1-2 ครั้ง สามารถทำให้ทุเรียนที่ปลูกในดินร่วนปานกลางมีเนื้อสีเข้มขึ้นกว่าต้นที่ไม่มีการพ่น ทั้งนี้เพราะความ สำเร็จในการพัฒนาคุณภาพผลผลิตทุเรียนเกี่ยวข้องกับการสะสมสารอาหารในต้น และการเคลื่อน ย้ายสารอาหารไปใช้ในการพัฒนาผล ธาตุอาหาร K และ Ca มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการแบ่งเซลล์ สร้างกิจกรรมของเอนไซม์ ช่วยเสริมสร้างกระบวนการเคลื่อนย้ายสารอาหารจากใบไปยังผล ทำให้ การพัฒนาของผลเป็นไปตามปกติได้ สามารถดูหรือยับยั้งการเกิดอาการแคระแกรีน เต่าเผา และ ไส้ชีม Ghose (1994) ศึกษาความต้องการธาตุอาหารของฟรั่ง ที่มีอายุ 3 ปี พันธุ์ Lucknow-49 โดย ทำการให้ ในโครงการ 3 ระดับ คือ 100, 175 และ 225 กรัม พอสฟอรัส 3 ระดับคือ 150, 225 และ 300 กรัม ไปแต่เซียน 3 ระดับคือ 100, 175 และ 225 กรัม พบว่า ฟรั่งจะให้ผลผลิตเพิ่มขึ้น เมื่อมีการ ให้ในโครงการ พอสฟอรัส และ ไปแต่เซียนในระดับที่สูงขึ้น และ โดยเฉพาะทางด้านคุณภาพ ได้แก่ ปริมาณ Total Soluble Solids และปริมาณน้ำตาลจะมีเพิ่มขึ้น เมื่อมีการให้ไปแต่เซียนในอัตราที่สูง ขึ้น Embleton *et al.* (1975) กล่าวว่าการเพิ่มระดับ ไปแต่เซียนในใบของมะนาวสั่งผลต่อคุณ ภาพ ได้แก่ ความสด ปริมาณผลผลิต ขนาดของผล รูปร่าง มีปริมาณเพิ่มขึ้นของปริมาณน้ำมะนาว ปริมาณกรด และวิตามินซี ขณะที่มีผลต่อความหนาของเปลือก และปริมาณแมกนีเซียมในใบลดลง

Natale *et al.* (1997) ได้ให้ K_2O 0-300 กรัม/ตัน ในปีที่ 1 และ 200% และ 300% ในปีที่ 2 และ 3 ตามลำดับ แก่ต้นฟรั่งพันธุ์ Paluma ที่มีอายุ 1 ปี (1989-92) โดยที่ปรินามผลผลิตเพิ่มขึ้นสูง สุดจากปีที่ 1 คือ 5.33 กิโลกรัม/เฮกตาร์ เป็น 84.83 กิโลกรัม/เฮกตาร์ ในปีที่ 3 Laguado *et al.* (1996) ให้บุญฤทธิ์ 6 เดือนแก่ต้นฟรั่งที่มีอายุ 2.5 ปี ตัวอย่างในไตรเงน 50, 100, 150 หรือ 200 กรัม/ตัน และเพิ่มบุญฤทธิ์ไปแต่ละซีเมน ในอัตราที่มากเป็นพิเศษ คือ ในไตรเงน 50 กรัม + บุญฤทธิ์ 100 กรัม, ในไตรเงน 100 กรัม + บุญฤทธิ์ 200 กรัม หรือ ในไตรเงน 50 กรัม + บุญฤทธิ์ 150 กรัม/ตัน โดยทุกต้นให้บุญฤทธิ์ฟอสฟอรัส 40 กรัม/ตัน ในปริมาณเท่ากันทุกต้น ได้บุญฤทธิ์ 6 เดือน ผลที่ได้คือ น้ำหนักผล ปริมาณซูครา TSS และ pH เพิ่มขึ้น ขณะที่ ปริมาณกรดที่ไตรเครดได้ (Titratable acidity) และความแน่นเนื้อลดลง Erner *et al.* (1993) พบว่าการพ่นด้วย 2,4-D 20 สตด. และ KNO_3 สามารถเพิ่มน้ำหนักของผลส้มได้ 8-20% สำหรับพันธุ์ Shamouti และ 8-25% สำหรับพันธุ์ Valencia เมื่อเทียบกับ control โดยช่วงเวลาที่ดีที่สุดคือ ปลายเดือนพฤษภาคม หรือ ต้นเดือนมิถุนายนคือเมื่อ 6-8 สัปดาห์ หลังจากออกดอก บรรพต (2537) มีรายงานระดับของบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้น ไปแต่ละซีเมนมีผลต่อคุณภาพของผลผลิตส้ม คือ ระดับของบุญฤทธิ์ไปแต่ละซีเมนในส้มตั้งแต่ 1.2-1.7 เมอร์เซ็นต์ ทำให้ปริมาณและคุณภาพของผลผลิตเพิ่มขึ้น ด้านทางนาคของผลส้มมีแนวโน้มที่จะใหญ่ขึ้น ไปพร้อมกับปริมาณกรดในผลสูงเกินไป ก็ควรรักษาระดับของบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้นให้ใกล้เคียงระดับพิกัดล่างคือ 1.2 เมอร์เซ็นต์ แต่ด้านทางผลมีแนวโน้มเล็กน้อยและความเป็นกรดในส้มลดลง ปริมาณของบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้นในกีวิรั้วที่จะรักษาให้คงระดับเอาไว้ที่พิกัดบนคือ 1.7 เมอร์เซ็นต์ Shikhamany (1991) ศึกษาการตอบสนองของอุ่นพันธุ์ Thaomson ต่อไตรเงนและบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้นในระดับความเข้มข้นต่าง โดยทำการให้ไตรเงน 4 ระดับคือ 300, 600, 900 และ 1200 kg/เฮกตาร์ และบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้นในรูป K_2O 4 ระดับ คือ 0, 500, 1000 และ 1500 kg/เฮกตาร์ โดยทุกกรรมวิธีให้ฟอสฟอรัสในรูป P_2O_5 ในปริมาณ 500 kg/ เฮกตาร์ เท่ากัน พบว่าปริมาณผลผลิตของอุ่นเพิ่มขึ้นเมื่อได้รับบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้นในระดับที่สูงขึ้น และบุญฤทธิ์เพิ่มขึ้นมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น เมื่อยื่นในระดับของไตรเงนที่สูงขึ้นด้วย

มีรายงานเกี่ยวกับบุญฤทธิ์ไม่มีผลต่อการเจริญเติบโตของต้นพืช ดังเช่น Melton (1991) ทำการศึกษายุ่ง NPK ต่อการเจริญเติบโตของต้นกล้ามีชื่อเทคพันธุ์ Sunny โดยทำการให้ในไตรเงน 3 ระดับคือ 25, 75 และ 225 mg. / ลิตร ฟอสฟอรัส 3 ระดับคือ 5, 15 และ 45 mg. / ลิตร และบุญฤทธิ์ 25, 75 และ 225 mg. / ลิตร รายงานว่า ในไตรเงนในระดับที่สูงขึ้นจาก 25 ถึง 225 mg. / ลิตร มีผลต่อน้ำหนักผลของยอด ความสูงของต้น เส้นผ่าศูนย์กลาง จำนวนใบ พื้นที่ใบ น้ำหนักแห้งของยอดและรากและปริมาณคลอโรฟิลล์รวมของต้นกล้ามีค่าเฉลี่ยที่สูงขึ้น และฟอสฟอรัสในระดับความเข้มข้น 45 mg. / ลิตร ทำให้น้ำหนักผลของยอด ความสูงของต้น เส้นผ่า

ศูนย์กลาง จำนวนใบสูงกว่าในระดับที่ 5 และ 15 มก. / ลิตร ซึ่งแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ขณะที่ระดับของโป๊แตสเซี่ยมไม่มีผลต่อการเจริญเติบโตของต้นมะเขือเทศ

นอกจากนี้ในส่วนของพืชไร่ ก็ได้มีการศึกษาผลของโป๊แตสเซี่ยมที่มีต่อคุณภาพของผลผลิตพอกสวนครัว เช่น Ram and Prasad (1985) รายงานว่าการใส่ปู ปีป้อแตสเซี่ยมในอัตรา 60 กิโลกรัม K_2O ต่อเฮกตาร์ โดยการแบ่งใส่ 3 ครั้งๆ ละเท่ากัน ในระยะปักชำ ระยะข้าวเริ่มแตกกอ และระยะกำเนิดช่อดอก หรือแบ่งใส่ 2 ครั้ง ที่ระยะปักชำ และระยะข้าวเริ่มแตกกอจะให้ผลผลิตเมล็ดสูงสุด นอกจากนั้นยังพบว่าหนักแห้งของเมล็ดข้าวจะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในระยะข้าวเริ่มให้กำเนิดช่อดอก และหลังจากนั้นจะเพิ่มเพียงเดือนอยู่ในระยะเก็บเกี่ยวเท่านั้น ปริมาณความเสื่อมขั้นของโป๊แตสเซี่ยมในคอชั้งจะลดลงตั้งแต่ระยะข้าวแตกกอถึงระยะแก่ Singh *et al.* (1976) รายงานว่าการแบ่งใส่ปู ปีป้อแตสเซี่ยมครั้งละเท่ากันคือ 33.3 เมอร์เซ็นต์ ในระยะปักชำ ระยะข้าวแตกกอ และระยะข้าวให้กำเนิดช่อดอก จะให้ผลผลิตสูงสุดมากกว่าการใส่ปู บรอนฟ์ 100 เมอร์เซ็นต์ครั้งเดียว ส่วนราดูอาหารตัวอื่นนั้นก็มีผลต่อคุณภาพผลผลิตด้วย Gagnard (1987) รายงานว่าปริมาณราดูในโตรเจน ที่มีมากในแอปเปิล (80 มิลลิกรัม/100 กรัมของผลสด) มีผลทำให้ความแన่นเนื่องอย่าง สีผิวไม่คีเเท่ ที่ควร และเกิดการเน่าเสียในช่วงที่เก็บรักษา ปริมาณฟอสฟอรัส และ แคลเซียม ในผลที่ค่า (11 มิลลิกรัม/100 กรัมของผลสด) ทำให้ความแnanเนื้อดคล่องและเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดสีน้ำตาลภายในผล (internal browning) แต่ถ้าแคลเซียมในผลมีปริมาณมากทำให้คุณภาพของผลดีขึ้น