

ชื่อเรื่อง การศึกษาลักษณะทางกายภาคของเปลือก และ ปากใบของผลหม่อน
ผู้แต่ง มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย กษวรรณ ผาพรหม นวลอนงค์ นาคคง สุจริต ส่วนไพโรจน์
สถาพร วงศ์เจริญวนกิจ วิโรจน์ แก้วเรือง และ David W. Turner
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 58-61
คำสำคัญ หม่อน; ใบ; ปากใบ

บทคัดย่อ

หม่อน (mulberry; *Morus* spp.) สามารถเจริญเติบโตได้ดีในเขตอบอุ่นถึงเขตร้อน ผลหม่อน มีปริมาณแคลเซียม 0.21% วิตามินบี 6 930 มก./กก. และ โฟลิก 6.87 มก./กก. เป็นที่ต้องการของตลาด เพื่อ การบริโภคสดและการผลิตไวน์ อย่างไรก็ตามหลังเก็บเกี่ยวผลหม่อนมีการสูญเสีย น้ำหนักและเกิดโรคอย่างรวดเร็ว มีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 2-3 วัน (ที่อุณหภูมิห้อง ~ 30 °C) งานวิจัยนี้ได้ศึกษาลักษณะทางกายภาคของเปลือก และปากใบของผลหม่อนสด ด้วยกล้องจุลทรรศน์ แบบส่องกราด (Scanning Electron Microscope, SEM) ใช้ผลหม่อนสดพันธุ์บุรีรัมย์ 60 และพันธุ์เชียงใหม่ ที่ระยะผลห้าม (หลังดอกบาน~46 วัน) และผลสุก (หลังดอกบาน~53 วัน) พบว่าชั้นของ epicuticular wax และ parenchyma ของหม่อนทั้งสองพันธุ์ ทั้งสองระยะมีลักษณะไม่แตกต่างกัน ในขณะที่ผลสุกพันธุ์บุรีรัมย์ 60 มีขนาดปากใบกว้างที่สุด (19.7 μm) ไม่มีความแตกต่างทางสถิติกับผลห้ามของพันธุ์บุรีรัมย์ 60 (18.9 μm) แต่มีความแตกต่างทางสถิติกับผลห้าม ของพันธุ์เชียงใหม่ (17.8 μm) และผลสุกของพันธุ์เชียงใหม่ (17.7 μm) นอกจากนี้ผลสุกของพันธุ์บุรีรัมย์ 60 ยังมีขนาดของช่องเปิดของปากใบกว้างมากที่สุด (13.5 μm) ไม่แตกต่างทางสถิติกับผลห้ามของพันธุ์บุรีรัมย์ 60 (11.4 μm) แต่มีความแตกต่างทางสถิติกับผลห้าม (11.0 μm) และผลสุกพันธุ์เชียงใหม่ (9.5 μm) จากการศึกษาจะเห็นได้ว่าขนาดของปากใบและขนาดของช่องเปิดของปากใบมีความแตกต่างกันในหม่อนพันธุ์บุรีรัมย์ 60 และเชียงใหม่ ส่งผลให้อัตราการสูญเสียน้ำมีความแตกต่างกัน