

ชื่อเรื่อง	สัดส่วนระหว่างพอลิเมอร์และแป้งคัดแปรที่มีผลต่อลักษณะของสารเคลือบและคุณภาพเม็ล็ดพันธุ์ข้าวโพดหวาน
ผู้แต่ง	พจนาน สีขาว ธิติรัตน์ แก้วคำ ผดุงขวัญ จิตโรภาส และ บุญมี ศิริ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 508-511 (2553)
คำสำคัญ	เม็ล็ดพันธุ์ข้าวโพดหวาน; แป้งคัดแปร; การเคลือบเม็ล็ดพันธุ์

บทคัดย่อ

การทดลองนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสัดส่วนระหว่างพอลิเมอร์และแป้งคัดแปรที่มีต่อคุณลักษณะของสารเคลือบและคุณภาพเม็ล็ดพันธุ์ข้าวโพดหวาน โดยใช้พอลิเมอร์ 2 ชนิด คือ hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) และแป้งข้าวเหนียวคัดแปร (modified glutinous starch; MGS) ในสัดส่วนที่แตกต่างกันคือ 5:0, 3:2, 2.5:2.5 และ 2:3 กรัมต่อเม็ล็ด 1 กิโลกรัม หลังจากการเตรียมสารแล้วประเมินค่าความหนืด ความเป็นกรดต่างของสาร และค่าการละลายของฟิล์ม ศึกษาคุณภาพของเม็ล็ดพันธุ์หลังการเคลือบ พบว่าสารเคลือบที่มีส่วนผสมในสัดส่วนที่ต่างกันมีความหนืดไม่แตกต่างกันทางสถิติ และการใช้พอลิเมอร์สัดส่วน 5:0 มีความเป็นกรดต่างต่ำที่สุด หลังจากเคลือบเม็ล็ดพันธุ์แล้ว พบว่าสารเคลือบทุกสัดส่วนทำให้เม็ล็ดพันธุ์มีความชื้นเพิ่มขึ้น ส่วนการเคลือบเม็ล็ดพันธุ์ทำให้ความงอกและความเร็วในการงอกของเม็ล็ดพันธุ์ที่เพาะในห้องปฏิบัติการและในสภาพไร่ไม่แตกต่างกันทางสถิติ