

## บทที่ 3

### อุปกรณ์และวิธีการวิจัย

#### 1. วัสดุและอุปกรณ์

- 1.1 ช่องคอกอ่อนของกระเจียวพลาสติกชนิด เบอร์ A033 ขนาดความยาว 1.0, 1.5 และ 2.0 ซม.
- 1.2 หน่อของกระเจียวพลาสติกชนิด เบอร์ A033 ขนาดความสูง 10 15 และ 20 ซม
- 1.3 ตันพืชทดลองที่ได้จากการขยายพันธุ์ในสภาพปลอดเชื้อ
- 1.4 ตู้กรองอากาศบริสุทธิ์ (air flow cabinet)
- 1.5 ชั้นสำหรับวางขวดเลี้ยงเนื้อเยื่อ
- 1.6 เครื่องเบี่ยง
- 1.7 เครื่องชั่งชนิดละเอียด (analytical balance)
- 1.8 เครื่องชั่งไฟฟ้านิดทศนิยม 3 และ 4 ตำแหน่ง (electrical balance)
- 1.9 เครื่องฝานเนื้อเยื่อ (rotary microtome)
- 1.10 เครื่องวัดความเป็นกรดด่าง (pH metre)
- 1.11 กล้องจุลทรรศน์กำลังขยาย 100X
- 1.12 หม้อนึ่งความดันไออกซิเจน
- 1.13 เตาไฟฟ้า
- 1.14 หลอดทดลองขนาด 2.5 x 15.0 x 1 ซม
- 1.15 ช้อนตักสาร
- 1.16 งานเลี้ยงเชื้อ
- 1.17 เครื่องแก้วอื่นๆ เช่น ปีเปต บีกเกอร์ ขวดรูปชมพู่ขนาด 125 มล. ระบบกวั๊ด-ปริมาตร แท่งแก้ว ขวดใส่สารละลายเข้มข้น เป็นต้น
- 1.18 วัสดุที่ใช้ในตู้กรองอากาศได้แก่
  - 1.18.1 ด้ามมีดผ่าตัดเบอร์ 3
  - 1.18.2 ใบมีดผ่าตัดเบอร์ 11
  - 1.18.3 ใบมีดโกนที่ตัดเป็นใบมีดเล็กขนาด 0.2 x 1.0 ซม
  - 1.18.4 ตะเกียงและกอชอล์

- 1.18.5 ปากคีบพานาดความยาว 14 และ 18 ซม
- 1.18.6 แผ่นพลาสติกตัดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมขนาด 7 x 9 ซม
- 1.18.7 หลอดทดลองใส่แอลกอฮอล์
- 1.18.8 บีกเกอร์ขนาด 50 มล สำหรับวางหลอดทดลองที่ใส่แอลกอฮอล์
- 1.19 วัสดุอื่นๆ เช่น แผ่นอลูминิเนียม(aluminum foil) ยางรัดของ แผ่นป้ายกรรมวิธี
- 1.20 น้ำกลั่น ซึ่งกลั่นจากเครื่องแก๊ส

## 2 สารเคมี

- 2.1 สารที่ใช้ทำความสะอาดม่าเชื้อ
  - 2.1.1 ethanol ความเข้มข้น 70%
  - 2.1.2 clorox ของบริษัท The Clorox Co. Oakland, USA.
- 2.2 สารเคมีที่ใช้สำหรับเตรียมอาหาร
  - 2.2.1 เกลือให้ชาตุอาหารหลักต่างๆ ตามสูตร MS (1962)
  - 2.2.2 เกลือให้ชาตุอาหารรองต่างๆ ตามสูตร MS (1962)
  - 2.2.3 วิตามินต่างๆ ตามสูตร MS (1962)
  - 2.2.4 Glycine
  - 2.2.5 Myo-inositol
  - 2.2.6 Ferrous sulfate ของบริษัท J.T Baker Chemical CO., Philipsburg N.J.,USA
  - 2.2.7 Ethylene diamine tetraacetic acid diNasalt dihydrate ของบริษัท Koch Light Laboratories Ltd., England
  - 2.2.8 สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช
    - 2.2.8.1 6-furfuryl aminopurine (Kinetin) ของบริษัท Sigma Chemical Co., USA
    - 2.2.8.2 Benzyl amino purine (BAP) ของบริษัท Sigma Chemical Co., USA
  - 2.2.9 Potassium hydroxide 1N
  - 2.2.10 Hydrochloric acid 1N
  - 2.2.11 น้ำมะพร้าว

2.2.12 น้ำตาลซูโครัส (น้ำตาลทราย)

2.2.13 ผงวุ้นตราเซติคอลป์เตอร์

2.3 สารเคมีที่ใช้ในการศึกษาทางเนื้อเยื่อวิทยา

2.3.1 Ethanol เป็นขั้น 70 และ 95%

2.3.2 Butanol

2.3.3 Glacial acetic acid

2.3.4 Xylol

2.3.5 Ether

2.3.6 Paraffin oil

2.3.7 Paraffin

2.3.8 สีช็อก Erythrosin และ Haematoxylin

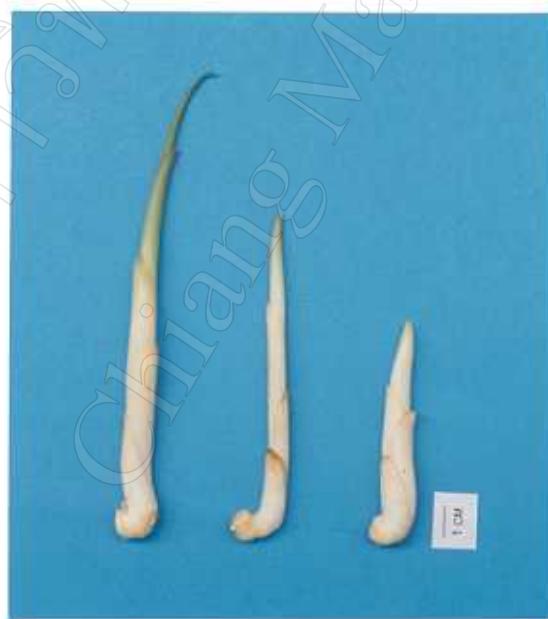
2.3.9 น้ำยา Canada balsam

### 3. การเตรียมตัวน้ำพิชทดลอง

ตัวน้ำพิชทดลองที่ใช้ในการศึกษานี้ได้มามาจากกระเจียวพลดอยหักมิณ (Curcuma aurantiaca van Zijp.) เบอร์ A033 โดยใช้ต้นที่เกิดจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจากแปลงปลูกของ ศูนย์บริการการพัฒนาและขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผลบ้านไทรอันเนื่องมาจากพระราชดำริ โดยใช้ช่อดอกอ่อนขนาด 1.0 ,1.5 และ 2.0 ซม ที่ยังไม่ผลัดพันถั่นเทียน (ภาพที่ 3) และจากหน่อข้างขนาดความสูง 10-15 และ 20 ซม ที่แตกออกมากจากเหง้าเดิม (ภาพที่ 4) โดยนำมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำไหลเพื่อให้ดินที่ติดมาออกให้หมด แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างจาน หลังจากนั้นลอกกาบใบออก 1 - 2 ชั้น ล้างด้วยน้ำกลั่นอีกครั้ง ซับน้ำให้แห้งแล้วทำการผ่าเชือดด้วยแอลกอฮอล์ 70% โดยเชือดให้ทั่วผิวภายนอก จากนั้นทำการผ่าเชือกครั้งที่ 2 โดยนำไปเผาในสารละลายคลอร์อฟฟ์ที่มีความเข้มข้น 10% เป็นเวลา 15 นาที หลังจากนั้นจึงนำมาล้างด้วยน้ำกลั่นที่นึ่งผ่าเชือดแล้ว 3 ครั้ง ในตู้ป้องเชื้อ ช่อดอกอ่อนที่ผ่านการผ่าเชือกแล้วพร้อมที่จะนำไปทดลองในการทดลองที่ 1 ส่วนหน่อข้างจะนำไปทดลองในการทดลองที่ 2 และ 3 ต่อไป โดยเพาะเลี้ยงบนชั้นที่มีความเข้มแสงประมาณ 1,700 ลักซ์ โดยได้รับแสง 16 ชม/วัน ที่อุณหภูมิ  $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$



ภาพที่ 3 รากต่อต่อตอนของกระเจียวพลดอยทึกชิม เบอร์ A 033



ภาพที่ 4 หน่อข้างของกระเจียวพลดอยทึกชิม เบอร์ A 033

#### 4. การเตรียมสารละลายน้ำแข็ง (Stock solution)

##### 4.1 การเตรียมชาตุอาหารหลัก

เตรียมชาตุอาหารหลักแต่ละชนิดในสูตร MS(1962) แยกกัน โดยให้แต่ละชนิดมีความเข้มข้น 1 มोลาร์(M) ปริมาตรชนิดละ 200 มล โดยใช้ปริมาณสารดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ชนิดและปริมาณของสารละลายน้ำแข็งของชาตุอาหารหลักสูตร MS(1962)

ชนิดของสาร	ปริมาณสารในสูตร MS(1962) (มก/ล)	ปริมาณสารในน้ำยาเข้มข้น 200 มล (ก)
$\text{NH}_4\text{NO}_3$	1,650	16.008
$\text{KNO}_3$	1,900	20.220
$\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	440	22.198
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	370	49.296
$\text{KH}_2\text{PO}_4$	170	27.218

##### 4.2 การเตรียมชาตุอาหารรอง

เตรียมชาตุอาหารรองสูตร MS (1962) ดัดแปลง โดยทำเป็นสารละลายน้ำแข็งไว้ในขวดเดียวกัน ความเข้มข้นของสารมากกว่าที่ใช้จริง 100 เท่า เตรียมให้มีปริมาตรสุทธิเท่า 1,000 มล โดยใช้น้ำหนักของสารดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 2)

**ตารางที่ 2 ชนิดและปริมาณของสารในสารละลายน้ำยาเข้มข้นของชาตุอาหารองสูตร MS (1962) ดัดแปลง**

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962) (มก/ล)	ปริมาณสารในน้ำยาเข้มข้น ปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (มก)
CuSO <sub>4</sub> . 5H <sub>2</sub> O	0.025	2.5
KI	0.830	83.0
ZnSO <sub>4</sub> . 7H <sub>2</sub> O	8.600	860.0
MnSO <sub>4</sub> . 4H <sub>2</sub> O	22.300	2,230.0
H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub>	6.200	620.0
Na <sub>2</sub> MoO <sub>4</sub> . 2H <sub>2</sub> O	0.250	25.0
CoCl <sub>2</sub> . 6H <sub>2</sub> O	0.025	0.5

#### 4.3 การเตรียมวิตามิน

เตรียมวิตามินในสูตร MS (1962) ดัดแปลง ที่เติม glycine และ myo-inositol โดยทำเป็นสารละลายน้ำรวมไว้ในขวดเดียวกัน ความเข้มข้นของสารมากกว่าที่ใช้จริง 100 เท่า เตรียมใหม่เป็นปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล โดยใช้น้ำหนักของสารดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 3)

**ตารางที่ 3 ชนิดและปริมาณของสารในสารละลายน้ำยาเข้มข้นของวิตามินสูตร MS (1962) ดัดแปลง**

ชนิดของสาร	ปริมาณสารในสูตร MS(1962) (มก/ล)	ปริมาตรสารในน้ำยาเข้มข้น ปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (มก)
glycine <sup>1/</sup>	2.00	200
myo-inositol <sup>1/</sup>	100.00	10,000
thiamine.HCl	0.25	25
pyridoxine.HCl	0.25	25
nicotinic acid	0.25	25

หมายเหตุ

<sup>1/</sup> = อินทรีย์สารที่ไม่ใช่วิตามิน

#### 4.4 การเตรียมสารละลายนเหล็กในรูป FeEDTA

เตรียม FeEDTA ในสูตร MS (1962) ซึ่งประกอบด้วย  $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$  และ  $\text{Na}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  โดยทำเป็นสารละลายน้ำขึ้นรุนแรงไว้ในขวดเดียวกัน ความเข้มข้นของสารมากกว่าที่ใช้จริง 100 เท่า ทำการเตรียมโดยชั้งสารแต่ละชนิดแล้วแยกละลายในน้ำให้มีปริมาตรสุดท้ายของแต่ละส่วน 500 มล หลังจากนั้นจึงนำมาผสมไว้ในขวดเดียวกันภายใต้ที่บีบแห้งหรือขวดที่หุ้มด้วยแผ่นอลูมิเนียมให้มิดชิดเพื่อป้องกันแสงโดยใช้น้ำหนักของสารแต่ละชนิดดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 4)

**ตารางที่ 4** ชนิดและปริมาณของสารในสารละลายนเหล็กสูตร MS (1962) คัดแปลง

ชนิดสาร	ปริมาณสารในสูตร MS (1962) (มก/ล)	ปริมาณสารในน้ำยาขึ้นรุนแรง ปริมาตรสุดท้าย 1,000 มล (ก)
$\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	27.8	2.78
$\text{Na}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	37.3	3.73

#### 4.5 การเตรียมสารควบคุมการเจริญเติบโต

##### 4.5.1 การเตรียม kinetin

ซึ่ง kinetin 10 มก ละลายน้ำสารละลายน้ำ 1N KOH จำนวนเล็กน้อยเพียงพอให้ละลายได้แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงดูจากรายละเอียดจากแต่ละกรรมวิธีที่กำหนดไว้ในการทดลอง

##### 4.5.2 การเตรียม BAP

ซึ่ง BAP 10 มก ละลายน้ำ 1 N KOH เช่นเดียวกับการเตรียม kinetin แล้วปรับปริมาตรสุดท้ายให้เป็น 100 มล ด้วยน้ำกลั่น สำหรับความเข้มข้นที่ใช้จริงดูจากรายละเอียดจากแต่ละกรรมวิธีที่กำหนดไว้ในการทดลอง

## 5. การเตรียมอาหารพื้นฐานสูตร MS (1962)

นำส่วนประกอบของอาหารพื้นฐานสูตร MS (1962) จากน้ำยาเข้มข้นที่เตรียมในข้อ 4 มาผสมให้เข้ากัน โดยใช้สารละลายเข้มข้นแต่ละชนิดดังที่แสดงไว้ในตารางที่ 5

### ขั้นตอนการเตรียมอาหารสูตร MS (1962) มีดังนี้

ใส่น้ำกลั่นลงไปในขวดปริมาตร (volumetric flask) ขนาด 1,000 มล ประมาณ 1/3 ของขวดแล้วเติมสารละลายเข้มข้นของชาต้อาหารหลักแต่ละชนิดลงไป โดยเบื้องต้นให้สารละลายผสมกันดีระหว่างแต่ครึ่งที่เติม แล้วเติมน้ำกลั่นลงไปอีกเพื่อป้องกันการตกตะกอนก่อนที่จะเติมสารละลายเข้มข้นของชาต้อาหารรอง วิตามิน เหล็ก สารควบคุมการเจริญเติบโต และซูโครสชีงละลายแล้วในน้ำกลั่นลงไปตามลำดับ จากนั้นจึงเติมน้ำกลั่นลงไปอีกจนปริมาตรสุดท้ายเป็น 1,000 มล เทสารละลายลงในบีเกอร์ขนาด 2,000 มล นำไปปรับค่าความเป็นกรดด่างให้ได้  $5.7 \pm 0.1$  โดยใช้ 1N HCl หรือ 1N KOH เมื่อปรับแล้วใส่ผงวุ้นลงไปในสารละลายแล้วจึงนำไปต้มให้วุ้นละลายจนหมด แบ่งอาหารที่เตรียมมาใส่หลอดทดลองขนาด  $2.5 \times 15$  ซม หลอดละ 10 มล ปิดหุ้มปากหลอดทดลองด้วยพลาสติกทึบร้อนขนาด  $7 \times 9$  ซม รัดด้วยยางรัดของแล้วรัดหลอดรวมกัน 5 หลอด ปิดหุ้มทับด้วยกระดาษอลอกลายขนาด  $12 \times 18$  ซม แล้วรัดด้วยยางรัดอีกรัง ส่วนรับการเตรียมอาหารเหลวเทใส่ในขวดปูนผงฟู่ ขนาด 125 มล โดยมีปริมาตรตามที่กำหนดในแต่ละกรณีในการทดลองแล้วปิดปากขวดลักษณะเช่นเดียวกัน นำไปนึ่งฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งความดันไอน้ำ 15 ปอนด์ต่อตารางนิวต์ อุณหภูมิ  $121^{\circ}\text{C}$  นาน 15 นาที

ตารางที่ 5 ส่วนประกอบของสารละลายนึ่งขั้นแต่ละชนิดในอาหารสูตร MS (1962) ตัดแบ่ง

ชนิดของสารละลายน้ำ	ปริมาณสารละลายนึ่งขั้นในอาหาร 1 ลิตร (มล)
ชาตุอาหารหลัก	
ความเข้มข้นชนิดละ 1M	
$\text{NH}_4\text{NO}_3$	20.6
$\text{KNO}_3$	18.8
$\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	4.0
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	1.5
$\text{KH}_2\text{PO}_4$	1.3
ชาตุอาหารรอง เหล็ก และวิตามิน	
ความเข้มข้นชนิดละ 100X	
ชาตุอาหารรอง	10.0
เหล็ก (FeEDTA)	10.0
วิตามิน	10.0
สารควบคุมการเจริญเติบโต	
kinetin	*
BAP	*
น้ำตาลซูโครส (น้ำตาลทราย) (น้ำหนัก/ปริมาตร)	30  กรัม
ผงวุ่น (น้ำหนัก/ปริมาตร)	8  กรัม

หมายเหตุ

\* = ปริมาณที่ใช้ขึ้นอยู่กับความเข้มข้นที่กำหนด ในแต่ละกรรมวิธีในการทดลอง

## 6. วิธีการวิจัย

6.1 การทดลองที่ 1 ผลของขนาดและตำแหน่งของชิ้นส่วนจากช่องออกอ่อนเมื่อเลี้ยงบนอาหารที่มี kinetin ระดับต่างๆ ต่อการพัฒนาของชิ้นส่วนที่เลี้ยง

### 6.1.1 พืชทดลอง

นำช่องออกอ่อนที่ยังไม่ผลัดพันกันใบที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ซึ่งได้อธิบายในข้อ 3 มาตัดโดยเริ่มจากการลอกก้านใบออกที่ละชิ้นจนถึงส่วนของช่องออกอ่อนแล้วแบ่งเป็น 3 ส่วนเท่าๆ กัน คือ ส่วนยอด ส่วนกลาง และส่วนโคนเป็นชิ้นส่วนของพืชทดลอง

### 6.1.2 อาหาร

ใช้อาหารรากสูตร MS (1962) ที่เติม kinetin ที่ความเข้มข้นระดับต่างๆ โดยเตรียมใส่หลอดทดลองขนาด  $2.5 \times 15$  ซม ปริมาตรหลอดละ 10 มล

### 6.1.3 วิธีการทดลอง

ทำการทดลอง 3 ปัจจัยคือ ความเข้มข้นของ kinetin ขนาดของช่องออก และตำแหน่งของช่องออก

6.1.3.1 ความเข้มข้นของ kinetin ที่ระดับต่างๆ ดังนี้ 0, 0.25, 0.5 และ 1.0 มก/ล

6.1.3.2 ขนาดความช้ำของช่องออก ดังนี้ 1.0, 1.5 และ 2.0 ซม

6.1.3.3 ตำแหน่งของชิ้นส่วนบนช่องออก ดังนี้ ส่วนยอด, ส่วนกลาง และส่วนโคน

วางแผนการทดลองแบบบี่จัยร่วมในสี่เหลี่ยมบูรณา (Factorial in CRD) รวมทั้งสิ้น 36 กรรมวิธี กรรมวิธีละ 3 ช้ำ (ตารางที่ 6)

**ตารางที่ 6 กรรมวิธีในการทดลองที่ 1**

ขนาดช่องออก (ซม)	ตำแหน่งช่องออก	ความเข้มข้นของ kinetin (มก/ล)			
		0	0.25	0.5	1.0
1.0	ยอด	1	2	3	4
	กลาง	5	6	7	8
	โคน	9	10	11	12
1.5	ยอด	13	14	15	16
	กลาง	17	18	19	20
	โคน	21	22	23	24
2.0	ยอด	25	26	27	28
	กลาง	29	30	31	32
	โคน	33	34	35	36

#### 6.1.4 การบันทึกผล

##### 6.1.4.1 บันทึกลักษณะการเจริญของต้น ดังนี้

6.1.4.1.1 วันที่เกิดยอด

6.1.4.1.2 วัดความสูงของต้นในแต่ละสัปดาห์เป็นเวลา 4 สัปดาห์ หลังการเพาะเลี้ยง

6.1.4.1.3 นับจำนวนใบเมื่อสิ้นสุดการทดลอง

6.1.4.1.4 จำนวนต้นทั้งหมดเมื่อสิ้นสุดการทดลอง

6.1.4.1.5 ลักษณะอื่นๆ เช่นสีของใบที่ผิดปกติ การเกิดแคลลัส

ฯลฯ

##### 6.1.4.2 บันทึกลักษณะการเจริญเติบโตของราก ดังนี้

6.1.4.2.1 วันที่เริ่มเกิดราก

6.1.4.2.2 จำนวนรากต่อต้นเมื่อสิ้นสุดการทดลอง

6.1.4.2.3 วัดความยาวของรากที่ยาวที่สุดเมื่อสิ้นสุดการทดลอง

6.1.4.2.4 ลักษณะอื่นๆ เช่น ความผิดปกติของราก สีของราก

ฯลฯ

โดยค่าเฉลี่ยที่แสดงผลในทุกๆ ลักษณะของการทดลองมีค่าเท่ากับ  $\bar{X} \pm SD$

**6.2 การทดลองที่ 2 ผลของขนาดหน่อเมือเลี้ยงบนอาหารที่มี BAP ระดับต่างๆ ต่อการพัฒนาของข้าวส่วนที่เพาะเลี้ยง**

**6.2.1 พิชัยทดลอง**

นำหน่อพืชที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ซึ่งได้อธิบายในข้อ 3 มาตัดโดยเริ่มจาก การลอกกาบใบออก 1 ชั้น ใช้ตาตามแน่นงที่ 1 จากโคนหน่อ ขี้ยลงอาหารทดลองหลอดละ 1 ตา

**6.2.2 อาหาร**

ใช้อาหารร้อนสูตร MS (1962) ที่เติม BAP ที่ความเข้มข้นระดับต่างๆ โดยเตรียมไส้หลอดทดลองขนาด  $2.5 \times 15$  ซม ปริมาตรหลอดละ 10 มล

**6.2.3 วิธีการทดลอง**

ทำการทดลอง 2 ปัจจัยคือ ความเข้มข้นของ BAP และขนาดความสูง ของหน่อ

6.2.3.1 ความเข้มข้นของ BAP ที่ระดับต่างๆ ดังนี้ 0, 1.5, 3.0, 4.5 และ 6.0 มก/ล

6.2.3.2 ขนาดความสูงของหน่อ ดังนี้ 10, 15 และ 20 ซม  
วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสี่มุมบูรณา รวมทั้งสิ้น 15 กรรมวิธี  
กรรมวิธีละ 5 ช้ำ (ตารางที่ 7)

**ตารางที่ 7 กรรมวิธีในการทดลองที่ 2**

BAP (มก/ล)	0	1.5	3.0	4.5	6.0
ขนาดหน่อ (ซม)					
10	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15

**6.2.4 การบันทึกผล**

ทำ เช่นเดียวกับการทดลองที่ 1

**6.3 การทดลองที่ 3 การเปรียบเทียบตัวแหน่งของตาที่อยู่บนหน่อและขนาดของหน่อต่อการพัฒนาของชิ้นส่วนที่เพาะเลี้ยง**

**6.3.1 พื้นที่ทดลอง**

นำหน่อข้างที่ผ่านการซ่าเรือแล้ว ซึ่งได้อธิบายในข้อที่ 3 มาตัดโดยเริ่มจากการลอกกาบใบออก 1 ชั้น ใช้ตัวแหน่งตาตามที่ 1, 2 และ 3 จากโคน ย้ายลงอาหารหลอดละ 1 ตัว

**6.3.2 อาหาร**

ใช้อาหารร้อนสูตร MS (1962) ที่เติม BAP ความเข้มข้น 3.0 มก/ล โดยเตรียมใส่หลอดทดลองขนาด  $2.5 \times 15$  ซม ปริมาตรหลอดละ 10 มล

**6.3.3 วิธีการทดลอง**

ทำการทดลอง 2 ปัจจัยคือ ขนาดความสูงของหน่อและตำแหน่งของตา

6.3.3.1 ขนาดความสูงของหน่อ คือ 10 และ 20 ซม

6.3.3.2 ตำแหน่งของตาจากโคนหน่อ คือ ตำแหน่งที่ 1, 2 และ 3

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ รวมทั้งสิ้น 6 กรรมวิธี กรรมวิธีละ 5 ชั้น (ตารางที่ 8)

**ตารางที่ 8 กรรมวิธีในการทดลองที่ 3**

ตำแหน่งของตา	1	2	3
ขนาดของหน่อ (ซม)			
10	1	2	3
20	4	5	6

**6.3.4 การบันทึกผล**

ทำเช่นเดียวกับการทดลองที่ 1

**6.4 การทดลองที่ 4 ผลของจำนวนชิ้นส่วนโคนกับใบ ปริมาตรของอาหารเหลวและสภาพการเพาะเลี้ยงที่มีต่อการเจริญของกระเจียบ**

**6.4.1 พืชทดลอง**

ใช้ยอด (shootlet) ซึ่งได้จากการเพาะเลี้ยงในสภาพปลูกเชื้อของการทดลองที่ 1 2 และ 3 บนอาหารสูตร MS(1962) ที่เติม BAP ความเข้มข้น 3.0 มก/ล โดยเลือกต้นที่มีความสม่ำเสมอ กันและมีใบ 3 ใบ ตัดออกให้เหลือความยาววัดจากโคนต้นขึ้นมา 1.0 ซม. ตัดรากทิ้งไปก้านนั้นแบ่งครึ่งตามยาว

**6.4.2 อาหาร**

ใช้อาหารเหลวสูตร MS (1962) ที่เติม BAP ความเข้มข้น 3.0 มก/ล โดยเตรียมใส่ขวดรูปชามพู่ ปริมาตรตามที่กำหนดในแต่ละวิธี

**6.4.3 วิธีการทดลอง**

ทำการทดลอง 3 ปัจจัยคือ สภาพการเพาะเลี้ยง จำนวนชิ้นส่วนโคนกับใบ และปริมาตรของอาหาร

**6.4.3.1 สภาพการเพาะเลี้ยง ดังนี้ วางบนชั้นปอกติ และวางบนเครื่องเยื่่า**

**6.4.3.2 จำนวนชิ้นส่วนโคนกับใบ ดังนี้ 10 และ 15 ชิ้นต่อขวดทดลอง**

**6.4.3.3 ปริมาตรอาหารดังนี้ 15 และ 20 มล**

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสูงสมบูรณ์ รวมทั้งสิ้น 8 กรรมวิธี กรรมวิธีละ 5 ช้ำ (ตารางที่ 9)

**ตารางที่ 9 กรรมวิธีในการทดลองที่ 4**

สภาพการเพาะเลี้ยง	จำนวนชิ้นส่วน(ชิ้น)	10	15
	ปริมาณอาหาร (มล)		
วางแผนปกติ	15	1	2
	20	3	4
วางแผนเครื่องเขย่า	15	5	6
	20	7	8

**6.4.4 การบันทึกผล**

ทำเข่นเดียวกับการทดลองที่ 1

**6.5 การทดลองที่ 5 ผลของความสูงของชิ้นส่วนและวิธีตัดแบ่งต่อการแตกหัก และ การเจริญของชิ้นส่วนโคนก้านใบ**

**6.5.1 พืชทดลอง**

ใช้ยอด (shootlet) ซึ่งได้จากการเลี้ยงในสภาพป่าอดเชื้อบนอาหารสูตร MS(1962) ที่เติม BAP ความเข้มข้น 3 มก/ล โดยเลือกต้นที่มีความสมำเสมอ กันตัดใบออก ให้เหลือความสูงและวิธีการตามที่กำหนด ตัดรากทั้งไปยังลงอาหารทดลองขวคละ 5 ชิ้นส่วน

**6.5.2 อาหาร**

ใช้อาหารรากสูตร MS(1962) ที่เติม BAP 3 มก/ล โดยเตรียมใส่ flask ขนาด 125 มล ขวดละ 20 มล

**6.5.3 วิธีการทดลอง**

ทำการทดลอง 2 ปัจจัยคือ ความสูงของชิ้นส่วนและวิธีการผ่าแบ่ง

6.5.3.1 ความสูงของชิ้นส่วนมี 4 ระดับ คือ 0.3, 0.5, 1.0 และ 1.5 ซม

6.5.3.2 วิธีการตัดแบ่งมี 2 วิธี คือ แบ่งเป็น 1/2 ส่วนตามยาวและชิ้นส่วน ปกติ

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสุ่มสมบูรณ์ รวมทั้งสิ้น 8 กรรมวิธี กรรม วิธีละ 5 ชิ้น (ตารางที่ 10)

### ตารางที่ 10 กรรมวิธีในการทดลองที่ 5

ความสูงชิ้นส่วน (ซม)	0.3	0.5	1.0	1.5
วิธีการตัดแบ่ง				
ไม่ผ่าแบ่ง	1	2	3	4
แบ่งเป็น 1/2 ส่วนตามยาว	5	6	7	8

#### 6.5.4 การบันทึกผล ทำเช่นเดียวกับการทดลองที่ 1

#### 6.6 การทดลองที่ 6 การเปรียบเทียบชนิดอาหารและสภาพการเพาะเลี้ยงที่เหมาะสมต่อการเจริญของชิ้นส่วนโคนก้านใบ

##### 6.6.1 พืชทดลอง

ใช้พืชทดลองเช่นเดียวกับการทดลองที่ 4 โดยอาหารรากใช้ 5 ชิ้นส่วนต่อขวดทดลองและอาหารเหลวใช้ 10 ชิ้นส่วนต่อขวดทดลอง

##### 6.6.2 อาหาร

ใช้อาหารรากและอาหารเหลวสูตร MS(1962) ที่เติม BAP ความเข้มข้น 3.0 มก/ล โดยเตรียมไส่ขาวครุปปัชชามพูนนาด 125 มล ขวดละ 20 มล และอาหารเหลวสูตร MS(1962) บรรจุลงในถุง neoflon film 50  $\mu\text{M}$  ไส้อาหารช่องละ 20 มล

##### 6.6.3 วิธีการทดลอง

วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ รวมทั้งสิ้น 7 กรรมวิธี กรรมวิธีละ 10 ชิ้นส่วนที่ใช้เลี้ยงมีขนาดความสูง 1.0 ซม และแบ่งครึ่งตามยาว ยกเว้นกรรมวิธีที่ 6 ใช้ชิ้นส่วนขนาดความสูง 0.5 ซม และแบ่งครึ่งตามยาว ในสภาพต่าง ๆ ดังนี้

กรรมวิธีที่ 1 อาหารราก วางบนชั้นปอกติ

กรรมวิธีที่ 2 อาหารเหลว วางบนชั้นปอกติ

กรรมวิธีที่ 3 อาหารเหลว วางบนเครื่องขยาย

กรรมวิธีที่ 4 อาหารราก เลี้ยงในสภาพ  $\text{CO}_2$  3,000 สตด

กรรมวิธีที่ 5 อาหารเหลว เลี้ยงในสภาพ  $\text{CO}_2$  3,000 สต็อก  
กรรมวิธีที่ 6 อาหารเหลว บรรจุในถุง neoflon film 50  $\mu\text{M}$  เลี้ยง  
ในสภาพ  $\text{CO}_2$  3,000 สต็อก (ชั้นส่วนสูง 0.5 ซม)  
กรรมวิธีที่ 7 อาหารเหลว บรรจุในถุง neoflon film 50  $\mu\text{M}$  เลี้ยง  
ในสภาพ  $\text{CO}_2$  3,000 สต็อก

#### 6.6.4 การบันทึกผล

#### 6.6.4.1 ทำเช่นเดียวกับการทดลองที่ 1

#### 6.6.4.2 บันทึกก้ามณะทางเนื้อเยื่อวิทยา

6.6.4.2.1 นำตัวอย่าง ใบจากดันที่เลี้ยงบนอาหารวุ้น และในอาหารเหลว ไปทำการศึกษาทางเนื้อเยื่อวิทยาเพื่อดูภาพตัดขวางของใบที่ปกติและผิดปกติ

6.6.4.2.2 นำตัวอย่างชิ้นส่วนพืชความยาว 10 ซม แล้วแบ่ง 1/2 ส่วนตามยาว ที่เหลือบันอาหารรูปไปทำการศึกษาทางเนื้อเยื่อวิทยาเพื่อดูคุณค่าเนิดของยอดและรากกำเนิด

## 6.7 การทดลองที่ 7 ผลของระดับ BAP และน้ำมะพร้าวที่มีต่อการเจริญของชิ้นส่วนโคนใบในพืชลีบงบนอาหารวิน

### 6.7.1 พื้นที่ของรูป

ใช้พืชทดลอง เช่นเดียวกับการทดลองที่ 4 โดยใช้จำนวน 5 ชิ้นส่วนต่อ

ទេរសព្វ

### 6.7.2 อาหาร

ใช้อาหารวุ้นสูตร MS (1962) ที่เติม BAP และน้ำมะพร้าวที่มีความเข้มข้นต่าง ๆ กันโดยเตรียมใส่ขวดรูปทรงพุบนาด 125 มล ปริมาตรรวมละ 20 มล

### 6.7.3 วิธีการทดสอบ

ทำการทดลอง 2 ปัจจัยคือ ความเข้มข้นของ BAP และน้ำมะพร้าว

#### 6.7.3.1 ความเข้มข้นของ BAP ใช้ 4 ระดับคือ 0, 1.0, 2.0 และ 3.0

มก/ล

6.7.3.2 ความเข้มข้นของน้ำมะพร้าวใช้ 3 ระดับคือ 0, 10 และ 20%  
(ปริมาตร/ปริมาตร)

วางแผนการทดลองแบบปัจจัยร่วมในสูตรสมบูรณ์ รวมทั้งสิ้น 12 กรรมวิธี  
กรรมวิธีละ 5 ชั้้า (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 กรรมวิธีในการทดลองที่ 7

น้ำมะพร้าว (%)	0	10	20
BAP (มก/ล)			
0	1	2	3
1.0	4	5	6
2.0	7	8	9
3.0	10	11	12

#### 6.7.4 การบันทึกผล

ทำเช่นเดียวกับการทดลองที่ 1

6.8 การทดลองที่ 8 ผลของระดับในต่อเนื่องและ BAP ในอาหารที่มีต่อการเจริญของ  
ชี้นส่วนโคนก้านใบที่เลี้ยงบนอาหารวุ่น

#### 6.8.1 พืชทดลอง

ใช้พืชทดลองและจำนวนชั้้าเช่นเดียวกับการทดลองที่ 4

#### 6.8.2 อาหาร

ใช้อาหารวุ่นสูตร MS(1962) ที่เติม BAP และ  $\text{NH}_4\text{NO}_3$  ที่ความเข้มข้น-  
ต่าง ๆ กันโดยเครื่องใส่ขวดรูปชามพู่ขนาด 125 ml ขวดละ 20 ml

#### 6.8.3 วิธีการทดลอง

ทำการทดลอง 2 ปัจจัย คือ ความเข้มข้นของ BAP และ  $\text{NH}_4\text{NO}_3$

6.8.3.1 ความเข้มข้นของ BAP ใช้ 4 ระดับคือ 0, 1.0, 2.0 และ  
3.0 มก/ล

6.8.3.2 ความเข้มข้นของ  $\text{NH}_4\text{NO}_3$  ใช้ 4 ระดับคือ 0, 1X, 1.5X และ 2.0X จากอาหารพืชฐานสูตร MS (1962) วางแผนการทดลองแบบปัจจัยสุ่มสมบูรณ์ รวมทั้งสิ้น 16 กรรมวิธี กรรมวิธีละ 5 ชุด (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 กรรมวิธีในการทดลองที่ 8

BAP (มก/ล)	0	1.0	2.0	3.0
$\text{NH}_4\text{NO}_3$ (เท่า)				
0	1	2	3	4
1X	5	6	7	8
1 1/2X	9	10	11	12
2X	13	14	15	16

#### 6.8.4 การบันทึกผล ทำเช่นเดียวกับการทดลองที่ 1