

เอกสารอ้างอิง

- ยงยุทธ์ สายฟ้า, สัญชัย ตันตยากรณ์ และโภกาล มีตร์มานะ. 2528. การปรับปรุงสายพันธุ์เห็ดฟางโดยการคัดเลือกผ่านสปอร์ดีเยว, หน้า 1-5. กลุ่มงานวิทยาไมโคร. กองโรคฟืชและจุลชีววิทยา. (อัดสำเนา).
- ยงยุทธ์ สายฟ้า, สัญชัย ตันตยากรณ์ และชวนพิศ รักษาลุล. 2529. สายพันธุ์เห็ดฟางใหม่สำหรับถุงผน, หน้า 1-3. กลุ่มงานวิทยาไมโคร. กองโรคฟืชและจุลชีววิทยา. (อัดสำเนา).
- ยุวพิน เลิศวีระวงศ์, 2529. การซักนำด้วยแสงอุลตราไวโอลेटให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสายพันธุ์บั่ง เพศของแอลฟ้า/แอลฟ่า ผิวแข็งท่อแซคคาโรเมียชีลซีรีวิชีอี, หน้า 18-64. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิชาการเกษตร, กรม. 2529. ความร่วมมือภาครัฐ - เอกชนในการพัฒนาเห็ดเพื่อการส่งออก, หน้า 9-25. กรุงเทพมหานคร : กรมวิชาการเกษตร. (อัดสำเนา) (ก)
- \_\_\_\_\_ เทคโนโลยีใหม่ในการเพิ่มผลผลิตเห็ดฟาง, หน้า 16-21. กรุงเทพมหานคร : วิชาการเกษตร, กรม. 2529.
- อนงค์ จันทร์ศรีกุล. 2530. เห็ดเมืองไทย, หน้า 28-29. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพาณิช.
- อารยา จติเสถียร. 2529. ชีวสถิติ, หน้า 26-49. เชียงใหม่ : โรงพยาบาลวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Abe, M., Umetsu, H., Nakai, T. and Sasage, D. 1982. Regeneration and fusion of mycelial protoplasts of Tricholoma matsutake. Agric. Biol. Chem. 46:1955-1957.
- Anne, J. and Peberdy, J.F. 1976. Induced fusion of fungal protoplasts following treatment with polyethylene glycol. J. of Gen. Microbiol. 92:413-417.
- Barrett, V., Lemke, A. P. and Dixon, K. R. 1989. Protoplast formation from selected species of ectomycorrhizal fungi. Appl. Microbiol. Biotechnol. 30:381-387.
- Billich, A. Keller, U., Kleinkauf, H. and Zocher, R. 1988. Production of protoplasts from Fusarium scirpi by lytic enzymes from Streptomyces tsusimaensis. Appl. Microbiol. Biotechnol. 28:442-444.

- Burton, K. 1956. A study of the conditions and mechanism of the diphenylamine reaction for the colorimeter estimation of deoxyribonucleic acid. Biochem J. 62:315-323.
- Chang, S. T. and Yau, C. K. 1970. A simple technique for the indoor cultivation of straw mushrooms. Mushroom Newsletter for the Tropics. 18:9-11.
- . 1971. Volvariella volvacea and its life history. Amer. J. Bot. 58:552-561.
- Chang, S. T. and Miles, P. G. 1989. Edible mushrooms and their cultivation. Florida : CRC Press. 345 pp.
- Crow, F. J. 1964. Genetics note. 5 th. ed. New York : Burgess Publishing. 643 pp.
- Davies, K. E. 1988. Genome analysis. Washington DC : IRL Press. 192 pp.
- Deacon, J. W. 1980. Introduction to modern mycology. London : Blackwell scientific publications. 197 pp.
- Esser, K., and Kuenen, R. 1967. Genetics of fungi. New York : Springer Verlag. 500 pp.
- Gascon, S., Ochoa, A. G., and Villaneuva, J. R. 1964. Production of yeast and mold protoplast by treatment with the Strepzyme of Micromonospora AS. Can. J. Microbiol. 11:573-580.
- Haska, G. 1971. Extracellular lytic enzymes of Myxococcus virescens. Physiol. Plant. 25:85-89.
- Hebraud, M., and Fevre, M. 1988. Protoplast production and regeneration from mycorrhizal fungi and their use for isolation of mutants. Can. J. Microbiol. 34:157-161.
- Ho, K. Y. 1985. Indoor cultivation of straw mushroom in Hong Kong. Mushroom Newsletter for the Tropics. 6:4-10.
- Homolka, L., Vyskocil, P., and Pilat, P. 1988. Use of protoplasts in the improvement of filamentous fungi I. Mutagenization of protoplasts of Oudemansiella mucida. Appl. Microbiol. Biotechnol. 28:166-169.

- Hong, S. W. and Yeup, Y. 1985. Formation and regeneration of protoplasts in Lentinus edodes. Mushroom Newsletter for the Tropics. 5:4-10.
- Keller, U. 1983. Highly efficient mutagenesis of Claviceps purpurea by using protoplasts. Appli. Envi. Microbiol. 46:580-584.
- Kitamoto, Y., Mori, N., Yamamoto, M., Ohiwa, T., and Ichikawa, Y. 1988. A simple method for protoplast formation and improvement of protoplast regeneration from various fungi using an enzyme from Trichoderma harzianum. Appl. Microbiol. Biotechnol. 28:445-450.
- Kitamura, K., Kancko, T., and Yamamoto, Y. 1974. Lysis of viable yeast cells by enzymes of Arthrobacter luteus. II Purification and properties of an enzyme, Zymolyase, which lyses viable yeast cells. J. Gen. Appl. Microbiol. 20:323-344.
- Kropp, B.R., and Fortin, J.A. 1986. Formation and regeneration of protoplasts from the ectomycorrhizal basidiomycete Laccaria bicolor. Can. J. Bot. 64:1224-1226.
- Morinaga, T., Kikuchi, M., and Nomi, R. 1985. Formation and regeneration of protoplasts in Coprinus pellucidus and Coprinus cinereus. Agric. Biol. Chem. 49:523-524.
- Orillo, C. A., and Carangal, A. R. 1961. Nitrogenous constituents of Volvariella volvacea. The Philippine Agric. 45:29-35.
- Osserman, E.F., Canfield, R. E., and Beychock, S. 1974. Lysozyme. London : Academic Press. 637 pp.
- Peberdy, J. F., Rose, A. H., Rogers, H. J., and Cocking, E. C. 1976. Microbial and plant protoplasts. London : Academic Press. 355 pp.
- Peberdy, J. F. 1979. Fungal protoplasts : Isolation reversion and fusion. Ann. Rev. Microbiol. 33:21-39.

- 1985. UNESCO regional workshop on application of microbial protoplasts in genetic manipulation and genetic engineering. Hong Kong : Department of Biology, Science Center. (Mimeoographed).
- Pe'er, S., and Chet, I. 1990. Trichoderma protoplast fusion : a tool for improving biocontrol agents. J. Can. de Microbiol. 36:6-9.
- Robinson, P. M. 1978. Practical fungal physiology. New York : John Wiley and Sons. 123 pp.
- Schneider, W. C. 1956. Phosphorus compound in animal tissue. I Extraction and estimation of deoxypeptose nucleic acid and of pentose nucleic acid. Biochem. J. 62 : 315-322.
- Sherman, F., Fink, G. R. and Hicks, J. B. 1983. Giemsa staining of yeast nuclei in methods in yeast genetics. New York : Cold spring Harbor. 183 pp.
- Stansfield, D. W. 1969. Theory and problems of genetics : Schaum's outline series in science. New York : Mc Graw-Hill Book. 487 pp.
- Stasz, T. E., Harman, G. E., and Weeden, N. F. 1988. Protoplast preparation and fusion in two biocontrol strains of Trichoderma harzianum. Mycologia. 80:141-150.
- Stumpf, P. K. 1947. A colorimetric method for the determination of deoxyribonucleic acid. J. Biol. Chem. 167:367-371.
- Suzuki, T., Nishibayashi, S., Kuroiwa, T., Kanbe, T., and Tanaka, K. 1982. Variance of ploidy in Candida albicans. J. of Bacteriol. 152:893-896.
- Tanaka, H., and Phaff, H. J. 1965. Enzymatic hydrolysis of yeast cell walls. J. of Bacteriol. 89:1570-1580.
- Toyomasu, T., Matsumoto, T., and Mori, K. I. 1986. Interspecific protoplast fusion between Pleurotus ostreatus and Pleurotus salmoneostramineus. Agric. Biol. Chem. 50:223-225.

- Toyomasu, T., and Mori, K. I. 1987. Intra - and interspecific protoplast fusion between some Pleurotus species. Agric. Biol. Chem. 51:935-937. (a)
- \_\_\_\_\_. Fruit body formation of the fusion products obtained on interspecific protoplast fusion between Pleurotus species. Agric. Biol. Chem. 51:2037-2040. (b)
- Van Solingen, P., and Van der Plaat, J. B. 1977. Fusion of yeast sphaeroplasts. J. of Bacteriol. 130:946-947.
- Vipada Youtananukorn and Oshima Y. 1978. Hexaploid formation through the conversion of the mating-type alleles by the action of homothallic genes in Saccharomyces yeast. J. Sci. Soc. Thailand. 4:79-89.
- Yamada, O., Magae, Y., Kashiwagi, Y., Kakimoto, Y., and Sasaki, T. 1983. Preparation and regeneration of mycelial protoplasts of Collybia veltipes and Pleurotus ostreatus. Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 17:298-300.



ภาคผนวก

# ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

๖

ภาคผนวก ก.

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนโพร์โตพลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ TH อายุ 2 4 6 8 และ 10 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไซโนไลอเรส 0.20 มก.ต่อ มล. และเชลลูเลส 2% ที่ 30°ซ. จากการทำ 3 ช้ำ ( $\bar{X} \pm S.D.$ )

อายุ (วัน)	2	4	6	8	10
ระยะเวลาที่บ่ม					
(ชม.)	จำนวนโพร์โตพลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)				
1	0.67±0.29	1.83±0.29	0.50±0.00	0.00	0.00
2	0.83±0.29	4.00±0.50	1.17±0.29	0.50±0.00	0.30±0.29
3	1.00±0.50	4.67±0.29	1.50±0.50	1.50±0.50	2.00±0.50
4	1.17±0.29	7.17±0.29	2.17±0.29	2.17±0.29	3.17±0.29
5	0.67±0.29	3.67±0.29	1.67±0.29	2.00±0.50	1.83±0.29
6	0.67±0.29	3.33±0.29	1.33±0.29	1.00±0.00	0.83±0.29
7	0.50±0.00	2.83±0.29	1.17±0.29	0.50±0.00	0.00
8	0.33±0.29	1.50±0.50	1.00±0.50	0.00	0.00
9	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนโพร์โตีคลาสต์ที่เตรียมจากเส้นใยหेचฟางสายพันธุ์ TA อายุ 2 4 6 8 และ 10 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไมโลเจล 0.20 มก.ต่อ มล. และเซลลูเลส 2% ที่ 30°ซ. จากการทำ 3 ชั้ง

อายุ (วัน)	2	4	6	8	10
ระยะเวลาที่บ่ม (ชม.)	จำนวนโพร์โตีคลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)				
1	1.00±0.50	1.33±0.76	0.50±0.00	0.17±0.29	0.00
2	1.67±0.58	3.50±0.50	1.67±0.29	0.83±0.29	0.33±0.29
3	1.00±0.00	4.67±0.29	4.50±0.50	2.00±0.50	1.00±0.50
4	0.83±0.29	8.50±0.50	5.50±0.50	2.83±0.76	2.67±0.58
5	0.68±0.28	6.83±0.76	3.33±0.29	2.17±0.29	2.50±0.50
6	0.50±0.00	3.50±0.50	2.35±0.30	1.83±0.29	1.67±0.29
7	0.50±0.00	1.83±0.29	1.83±0.29	1.67±0.29	1.33±0.29
8	0.00	1.00±0.50	0.83±0.29	1.33±0.29	1.00±0.50
9	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนโปรตีโนลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ WG อายุ 2 4 6 8 และ 10 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไซโนไลอส 0.20 มก. ต่อ มล. และเชลลูเลส 2% ที่ 30°ช. จากการทำ 3 ชั้ง

อายุ (วัน)	2	4	6	8	10
ระยะเวลาที่บ่ม (ชม.)	จำนวนโปรตีโนลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)				
1	0.00	1.67±0.29	0.00	0.00	0.00
2	0.17±0.29	2.83±0.29	0.68±0.28	0.50±0.50	0.33±0.29
3	0.33±0.29	6.83±0.76	1.33±0.58	1.67±0.29	0.83±0.29
4	0.68±0.28	8.50±0.50	3.50±0.50	3.33±0.29	2.00±0.50
5	0.83±0.29	1.83±0.29	1.50±0.50	2.83±0.58	1.67±0.29
6	0.68±0.28	1.33±0.76	0.68±0.28	2.17±0.29	0.68±0.28
7	0.18±0.29	1.00±0.50	0.50±0.00	1.83±0.29	0.17±0.29
8	0.00	0.83±0.29	0.17±0.29	0.17±0.29	0.17±0.29
9	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนโปรตีโนลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ TH อายุ 4 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไซโนไลอส 0.20 มก. ต่อ มล. และเชลลูเลส 2% ที่อุณหภูมิ 25 30 35 40 และ 45° ช. จากการทำ 3 ชั้ง

เวลาที่บ่มเลี้นไย (ชม.)	2	4	6
อุณหภูมิ (°ช.)	จำนวนโปรตีโนลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)		
25	1.50±0.50	2.83±0.76	2.33±0.29
30	4.17±0.29	7.33±0.58	4.50±0.00
35	1.00±0.50	2.00±0.00	0.83±0.29
40	1.67±0.29	5.17±0.58	3.67±1.15
45	0.00	0.00	0.00

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนโปรตีนลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ TA อายุ 4 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไซโนไลอส 0.20 มก. ต่อ มล. และเชลลูเลส 2% ที่อุณหภูมิ 25 30 35 40 และ 45°ซ. จากการทำ 3 ช้ำ

อุณหภูมิ (°ซ.)	เวลาที่บ่มเลี้นไย (ชม.)	จำนวนโปรตีนลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)	2	4	6
25		2.33±0.58	3.00±0.00	2.33±1.04	
30		2.17±1.40	8.33±0.29	3.17±0.58	
35		1.83±1.04	4.50±0.00	1.00±0.50	
40		1.50±0.50	2.33±0.58	1.33±0.76	
45		0.00	0.00	0.00	

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนโปรตีนลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ WG อายุ 4 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไซโนไลอส 0.20 มก. ต่อ มล. และเชลลูเลส 2% ที่ อุณหภูมิ 25 30 35 40 และ 45°ซ. จากการทำ 3 ช้ำ

อุณหภูมิ (°ซ.)	เวลาที่บ่มเลี้นไย (ชม.)	จำนวนโปรตีนลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)	2	4	6
25		2.00±0.50	3.00±0.00	1.83±0.29	
30		2.83±0.29	8.83±0.76	2.83±0.76	
35		1.50±0.50	3.50±0.50	1.83±0.29	
40		1.50±0.50	4.33±0.58	1.83±0.29	
45		0.00	0.00	0.00	

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนโปรตีโนลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ IH อายุ 4 วัน โดยใช้เอนไซม์ไชโนไลอสเป็นเอนไซม์อยஸลัยที่  $30^{\circ}\text{C}$ . จากการทำ 3 ชั้า

เวลาที่บ่มเลี้นไย	2	4	6
ความเข้มข้นของ สารละลายน้ำเอนไซม์ไชโนไลอส (มก./มล.)	จำนวนโปรตีโนลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)		
0.01	0.00	0.00	0.00
0.05	$1.33 \pm 0.76$	$3.67 \pm 1.15$	$3.67 \pm 0.58$
0.10	$1.50 \pm 0.50$	$4.50 \pm 0.50$	$1.50 \pm 0.50$
0.20	$2.50 \pm 0.50$	$6.50 \pm 0.50$	$2.50 \pm 0.50$
0.30	$3.67 \pm 0.76$	$4.67 \pm 0.29$	$2.00 \pm 0.00$
0.40	$3.83 \pm 0.76$	$4.83 \pm 0.76$	$2.33 \pm 0.29$
0.50	$4.17 \pm 0.58$	$4.83 \pm 0.76$	$3.67 \pm 0.29$

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 9 แสดงจำนวนโปรตอพลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ TA อายุ 4 วัน โดยใช้เอนไซม์ไซโมไลโอลเป็นเอนไซม์ย่อยสลาย ที่ 30°ช. จากการทำ 3 ชั้ง

ความเข้มข้นของสารละลายนอก/1 มล.	เวลาที่บ่มเลี้นไย (ชม.)	จำนวนโปรตอพลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)	
	2	4	6
0.01	0.00	0.00	0.00
0.05	1.33±0.76	3.33±0.58	3.00±0.00
0.10	2.17±0.76	4.33±0.58	1.67±1.04
0.20	2.67±0.76	7.17±0.29	4.17±0.76
0.30	5.17±0.29	5.33±0.76	3.83±0.76
0.40	5.67±0.29	5.00±0.50	4.17±0.29
0.50	5.83±0.58	4.67±0.29	1.67±0.29

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนโปรตอพลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ WG อายุ 4 วัน โดยใช้เอนไซม์ไซโมไลโอลเป็นเอนไซม์ย่อยสลาย ที่ 30°ช. จากการทำ 3 ชั้ง

ความเข้มข้นของสารละลายนอก/1 มล.	เวลาที่บ่มเลี้นไย (ชม.)	จำนวนโปรตอพลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)	
	2	4	6
0.01	0.00	0.00	0.00
0.05	1.33±0.76	2.83±0.29	1.83±0.29
0.10	1.50±0.50	3.17±0.29	4.00±1.00
0.20	2.67±0.29	5.17±0.58	1.17±0.76
0.30	3.33±0.29	3.83±1.04	2.67±0.58
0.40	3.83±0.76	3.67±0.76	3.83±0.76
0.50	4.00±0.50	3.50±0.00	1.83±0.29

ตารางที่ 11 แสดงจำนวนโปรตอพลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ IH อายุ 4 วัน  
บ่มที่  $30^{\circ}\text{C}$ . จากการทำ 3 ชั้ง

เวลาที่บ่มเลี้นไย ชนิดของเอนไซม์ (ชม.)	2	4	6
จำนวนโปรตอพลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)			
ไซโนไลอส	$2.33 \pm 0.58$	$6.67 \pm 0.76$	$2.00 \pm 0.00$
เซลลูเลส 1%	0.00	0.00	0.00
เซลลูเลส 2%	0.00	0.00	0.00
โนโวไซม์ 1%	0.00	0.00	0.00
โนโวไซม์ 2%	0.00	0.00	0.00
ไซโนไลอส+เซลลูเลส 1%	$3.33 \pm 0.29$	$7.00 \pm 0.00$	$3.17 \pm 0.29$
ไซโนไลอส+เซลลูเลส 2%	$4.33 \pm 0.29$	$7.50 \pm 0.50$	$4.00 \pm 0.50$
ไซโนไลอส+โนโวไซม์ 1%	$1.33 \pm 0.76$	$3.67 \pm 0.76$	$1.67 \pm 0.29$
ไซโนไลอส+โนโวไซม์ 2%	$2.16 \pm 0.76$	$4.33 \pm 0.58$	$2.33 \pm 0.58$

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 12 แสดงจำนวนโปรตอพลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ TA อายุ 4 วัน  
บ่มที่ 30°ช. จากการทำ 3 ชั้ง

เวลาที่บ่มเลี้นไย ชนิดของเอนไซม์ (ชม.)	2	4	6
จำนวนโปรตอพลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)			
ไซโนไลอส	2.83 $\pm$ 0.76	7.00 $\pm$ 0.87	4.33 $\pm$ 0.58
เซลลูเลส 1%	0.00	0.00	0.00
เซลลูเลส 2%	0.00	0.00	0.00
โนโวไซม์ 1%	0.00	0.00	0.00
โนโวไซม์ 2%	0.00	0.00	0.00
ไซโนไลอส+เซลลูเลส 1%	3.17 $\pm$ 0.29	7.67 $\pm$ 0.29	4.33 $\pm$ 0.29
ไซโนไลอส+เซลลูเลส 2%	3.67 $\pm$ 0.29	8.17 $\pm$ 0.76	3.83 $\pm$ 0.29
ไซโนไลอส+โนโวไซม์ 1%	1.17 $\pm$ 0.76	2.33 $\pm$ 0.58	1.50 $\pm$ 0.50
ไซโนไลอส+โนโวไซม์ 2%	1.17 $\pm$ 0.76	3.67 $\pm$ 0.58	3.00 $\pm$ 1.00

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนโปรตีโนลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ WG อายุ 4 วัน บ่มที่ 30 °ช. จากการทำ 3 ชั้น

เวลาที่บ่มเลี้นไย ชนิดของเอนไซม์ (ชม.)	2	4	6
จำนวน โปรตีโนลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.)			
ไซโนไอลेस	2.33±0.58	4.50±0.50	1.33±0.76
เชลลูแลส 1%	0.00	0.00	0.00
เชลลูแลส 2%	0.00	0.00	0.00
โนโวไซม์ 1%	0.00	0.00	0.00
โนโวไซม์ 2%	0.00	0.00	0.00
ไซโนไอลेस+เชลลูแลส 1%	2.50±0.50	5.67±0.29	1.50±0.50
ไซโนไอลेस+เชลลูแลส 2%	3.17±0.29	7.33±0.58	2.17±0.29
ไซโนไอลेस+โนโวไซม์ 1%	1.17±0.76	3.67±1.15	3.17±0.76
ไซโนไอลेस+โนโวไซม์ 2%	2.00±1.00	3.83±0.76	1.67±0.29

หมายเหตุ ความเข้มข้นของไซโนไอลेसที่ใช้สำหรับตารางที่ 11, 12 และ 13  
คือ 0.20 มก./มล.

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 14 แสดงจำนวนโปรตอพลาสต์ที่เตรียมจากเลี้นไยเห็ดฟางสายพันธุ์ TH TA และ WG  
อายุ 4 วัน บ่มด้วยเอนไซม์ไซโนไลอส 0.20 มก. ต่อ มล. และเชลลูเลส 2%  
ที่อุณหภูมิ 30°ซ. จากการทำ 3 ชั้ง

ระยะเวลาที่บ่ม (ชม.)	จำนวนโปรตอพลาสต์ ( $\times 10^4$ เชลล์/มล.) ของเห็ดฟาง 3 สายพันธุ์	TH	TA	WG
0.5	0.50 $\pm$ 0.00	0.50 $\pm$ 0.00	0.66 $\pm$ 0.29	
1	1.83 $\pm$ 0.29	1.67 $\pm$ 0.58	1.17 $\pm$ 0.58	
2	4.17 $\pm$ 0.76	3.33 $\pm$ 0.58	2.83 $\pm$ 0.29	
3	4.83 $\pm$ 0.29	4.83 $\pm$ 0.29	6.67 $\pm$ 0.76	
4	7.33 $\pm$ 0.29	8.67 $\pm$ 0.76	8.50 $\pm$ 0.50	
5	3.50 $\pm$ 0.50	7.33 $\pm$ 0.29	1.83 $\pm$ 0.29	
6	3.17 $\pm$ 0.29	3.33 $\pm$ 0.29	1.58 $\pm$ 0.38	
7	3.00 $\pm$ 0.50	2.00 $\pm$ 0.00	1.17 $\pm$ 0.58	
8	2.67 $\pm$ 0.58	0.67 $\pm$ 0.29	0.83 $\pm$ 0.29	
9	0.00	0.00	0.00	
10	0.00	0.00	0.00	
24	0.00	0.00	0.00	
48	0.00	0.00	0.00	

ศูนย์วิทยาศาสตร์พยากรณ์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ช.

การคำนวณสถิติ

1. จำนวนเดอก

สายพันธุ์	จำนวนชีวิตรักษา (เดอก)		ผลรวมของหน่วยทดลอง	ค่าเฉลี่ยของหน่วยทดลอง
	1	2		
TA	39	35	74	37
TH	21	31	52	26
WG	0	0	0	0
F(TH-TA17)	56	59	115	57.5
F(TH-WG15)	50	40	90	45
F(TA-WG20)	24	47	71	35.5
F(TH-TA39)	62	52	194	57
F(TH-WG9)	58	76	134	67
F(TA-WG0)	73	69	142	71
ผลรวมของชีวิตรักษา	383	409	792	44

$$(\sum xi)^2$$

$$\text{correction term} = \frac{n}{(792)^2}$$

$$= \frac{n}{(792)^2} = 34,848$$

F

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	ค่านวน	ตาราง
จำนวนช้ำ	1	37.56	37.56 <sup>NS</sup>	0.54	5.32
หน่วยทดลอง	8	7983	997.88*	14.27	5.32
ความผิดพลาด	8	69.93	69.93		
ผลรวม	17	8580			

สายพันธุ์

จำนวนดอก (เฉลี่ย)

F(TA-WG6)	71
F(TH-WG9)	67
F(TH-TA17)	57.5
F(TH-TA39)	57
F(TH-WG15)	45
TA	37
F(TH-WG20)	35.5
TH	26
WG	0

$$\text{LSD} = t_{\alpha, df} \sqrt{\frac{2 \text{ error MS}}{n}}$$

$$\text{LSD}_{0.05} = t_{0.05, 8}^{(2.306)} \sqrt{\frac{2 \times 69.93}{2}} = 19.28$$

$$\text{LSD}_{0.01} = t_{0.01, 8}^{(3.355)} \sqrt{\frac{2 \times 69.93}{2}} = 28.06$$

$$\text{CV} = \sqrt{\frac{\text{error MS}}{\text{Grand Mean}}} \times 100\%$$

Grand Mean

$$\sqrt{\frac{69.93}{44}} \times 100\% = 19.01\%$$

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2. น้ำหนักสด

สายพันธุ์	จำนวนชิ้น (กรัม)	ผลรวมของหน่วยทดลอง	ค่าเฉลี่ยของหน่วยทดลอง
1	2		
TA	183.42	171.87	355.29
TH	105.98	153.20	259.18
WG	0.00	0.00	0.00
F(TH-TA17)	381.56	401.20	782.76
F(TH-WG15)	287.32	229.68	517.00
F(TA-WG20)	189.99	346.86	536.85
F(TH-TA39)	422.85	312.34	735.19
F(TH-WG9)	349.46	478.80	828.26
F(TA-WG6)	498.28	447.75	946.03
ผลรวมของชิ้น	2418.86	2541.70	4960.56
			155.02

$$(\sum ixi)^2$$

correction term = -----

n

$$(4960.56)^2$$

$$= \frac{-----}{18} = 1,367,064.20$$

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	ค่านวณ	ตาราง
จำนวนชิ้น	1	838.31	838.31 <sup>NS</sup>	0.22	5.32
หน่วยทดลอง	8	374489.36	46811.17 <sup>**</sup>	12.38	11.26
ความผิดพลาด	8	30248.68	3781.09		
ผลรวม	17	405576.36			

สายพันธุ์

น้ำหนักสดเฉลี่ย (กรัม)

F(TA-WG6)	473.02
F(TH-WG9)	414.13
F(TH-TA17)	391.38
F(TH-TA39)	367.60
F(TA-WG20)	268.43
F(TH-WG15)	258.50
TA	177.65
TH	129.59
WG	0.00

$$LSD = t_{\alpha, df}$$

$$\sqrt{\frac{2 \text{ error MS}}{n}}$$

$$LSD_{0.05} = t_{0.05, 8}^{(2.306)} \sqrt{\frac{2 \times 3781.09}{2}} = 141.80$$

$$LSD_{0.01} = t_{0.01, 8}^{(3.355)} \sqrt{\frac{2 \times 3781.09}{2}} = 206.30$$

$$CV = \frac{\sqrt{\text{errorMS}}}{\text{Grand Mean}} \times 100\%$$

Grand Mean

$$\begin{aligned} &= \sqrt{3781.09} \\ &= \frac{3781.09}{155.02} \times 100\% \\ &= 39.67 \% \end{aligned}$$

3. น้ำหนักแห้ง

สายพันธุ์	จำนวนช้า (กรัม)		ผลรวมของหน่วยทดลอง	ค่าเฉลี่ยของหน่วยทดลอง
	1	2		
TA	59.33	58.28	117.61	58.81
TH	39.76	54.87	94.63	47.32
WG	0.00	0.00	0.00	0.00
F(TH-TA17)	121.42	134.68	256.10	128.05
F(TH-WG15)	94.19	77.84	172.03	86.02
F(TA-WG20)	69.32	125.84	195.16	97.58
F(TH-TA39)	147.85	98.77	246.62	123.31
F(TH-WG9)	109.75	159.63	269.38	134.69
F(TA-WG6)	147.79	129.80	277.59	138.80
ผลรวมของช้า	789.41	839.71	1629.12	90.51

$$(\sum ixi)^2$$

$$\text{correction term} = \frac{n}{-----}$$

n

$$(1629.12)^2$$

$$= \frac{-----}{18} = 147,446.22$$

แหล่งของความแปรปรวน df. SS MS F

		คำนวณ	ตาราง
จำนวนช้า	1	140.56	140.56 <sup>NS</sup>
หน่วยทดลอง	8	35803.34	4475.42*
ความผิดพลาด	8	4403.23	550.40
ผลรวม	17	40347.13	

สายพันธุ์

น้ำหนักแห้งเฉลี่ย (กรัม)

F(TA-WG6)	138.80
F(TH-WG9)	134.69
F(TH-TA17)	128.05
F(TH-TA39)	123.31
F(TA-WG20)	97.58
F(TH-WG15)	86.02
TA	58.81
TH	47.32
WG	0.00

$$\text{LSD} = t_{\alpha, df} \sqrt{\frac{2 \text{ error MS}}{n}}$$

$$\text{LSD}_{0.05} = t_{0.05, 8} \sqrt{\frac{2 \times 550.40}{2}} = 54.10$$

$$\text{LSD}_{0.01} = t_{0.01, 8} \sqrt{\frac{2 \times 550.40}{2}} = 78.71$$

$$\text{CV} = \sqrt{\frac{\text{error MS}}{\text{Grand Mean}}} \times 100 \%$$

Grand Mean

$$\sqrt{550.40}$$

$$= \frac{\sqrt{550.40}}{\text{Grand Mean}} \times 100 \%$$

$$= 90.51$$

$$= 25.92 \%$$

หมายเหตุ

- df. : degree of freedom (ชั้นแห่งความอิสระ)
- SS : sum of squares (ผลรวมกำลังสองของค่าเบี้ยงเบน)
- MS : mean squares (ผลเฉลี่ยของผลรวมกำลังสองของค่าเบี้ยงเบน)
- F : F-test (เปรียบเทียบระหว่าง F ที่คำนวณได้ กับ F ที่เปิดจากตารางมาตรฐาน)
- LSD : least significant difference (การตรวจสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย)
- n : ตัวหารในการหาค่าเฉลี่ยของหน่วยทดลอง
- $t_{\alpha, df}$  : degree of freedom ของ error (ชั้นแห่งความอิสระของความผิดพลาด)
- CV : coefficient of variation (สัมประสิทธิ์ของความแปรปรวน) คือ ค่าที่แสดงถึงความแปรปรวนที่เกิดขึ้นในการทดลอง โดยไม่รวมสาเหตุที่แน่นอน ใช้比率เมินประสิทธิภาพของการทดลองนั้น ๆ ว่า เชื่อถือได้เพียงใด
- \* : มีความแตกต่างระหว่างหน่วยทดลองทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.05 หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 95%
- \*\* : มีความแตกต่างระหว่างหน่วยทดลองทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01 หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 99%
- NS : ไม่มีความแตกต่างระหว่างหน่วยทดลองทางสถิติ
- ถ้า F แสดงความแตกต่างที่ \* ให้เปรียบเทียบกับค่า  $LSD_{0.05}$
- ถ้า F แสดงความแตกต่างที่ \*\* ให้เปรียบเทียบกับค่า  $LSD_{0.05}$  และ  $LSD_{0.01}$

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 33 แสดงจำนวนดอกที่ออกในแต่ละวัน ตั้งแต่วันที่เริ่มออกจนถึงวันที่ออกดอกรวบ  
สุดท้าย

สายพันธุ์	พฤษภาคม												มิถุนายน			
	วันที่	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4
TH 1		0	0	2	6	0	0	9	0	0	0	0	0	2	0	0
TH 2		0	0	6	0	6	0	0	7	2	0	0	0	2	4	2
TA 1		0	0	0	0	3	5	4	0	0	0	10	6	2	0	0
TA 2		0	0	2	4	4	0	0	8	0	0	0	6	4	5	2
WG 1		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
WG 2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
F(TH-TA17)1		5	6	4	0	0	0	4	7	5	0	0	0	0	0	0
F(TH-TA17)2		5	0	5	4	5	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6
F(TH-TA39)1		0	0	11	0	0	2	5	8	0	0	2	2	3	0	6
F(TH-TA39)2		0	0	9	0	0	4	0	0	4	7	3	0	0	0	2
F(TH-WG15)1		0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	0	0	0	6	5
F(TH-WG15)2		0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	2	4	7	5	0
F(TH-WG9)1		8	0	7	0	0	9	2	3	0	0	7	3	8	2	0
F(TH-WG9)2		4	6	2	0	0	0	0	7	7	5	0	0	0	0	11
F(TA-WG20)1		0	0	8	4	2	0	0	4	4	2	0	0	0	0	0
F(TA-WG20)2		6	5	4	0	0	0	2	2	0	0	0	0	2	5	2
F(TA-WG6)1		7	6	2	0	0	0	0	8	5	9	3	0	0	0	6
F(TA-WG6)2		9	4	4	0	0	2	0	2	2	1	7	0	0	0	8

ตารางที่ 33 (ต่อ)

สายพันธุ์	วันที่												มิถุนายน						
	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
TH 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	
TH 2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
TA 1	0	1	0	0	4	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	1		
TA 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
WG 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
WG 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
F(TH-TA17)1	0	4	3	6	0	4	0	0	0	3	0	0	4	0	0	0	1		
F(TH-TA17)2	6	2	0	0	5	4	0	0	0	4	0	0	5	0	0	0	2		
F(TH-TA39)1	0	0	4	5	3	0	0	0	0	6	0	0	5	0	0	0	1		
F(TH-TA39)2	7	3	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	7	0	0	0	1		
F(TH-WG15)1	4	4	0	0	6	6	0	0	1	2	0	0	6	0	0	0	2		
F(TH-WG15)2	0	0	0	3	4	0	0	0	2	2	0	0	3	0	0	0	2		
F(TH-WG9)1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	3		
F(TH-WG9)2	6	6	0	0	7	6	0	0	0	2	0	0	5	0	0	0	2		
F(TA-WG20)1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
F(TA-WG20)2	0	1	0	4	3	3	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	2		
F(TA-WG6)1	6	5	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	6	0	0	0	2		
F(TA-WG6)2	6	6	0	0	4	4	0	0	0	4	0	0	5	0	0	0	1		

ตารางที่ 34 แสดงอุณหภูมิและความชื้นภายในโรงเพาะ ตั้งแต่วันที่เริ่มเพาะ (9/15/33)  
จนถึงวันสิ้นสุดการทดลอง (26/6/33)

วันที่	เวลา	อุณหภูมิ ( $^{\circ}\text{ซ.}$ )		ความชื้น (%)	
		ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ	ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ
9/5/33	18.00 น.	35	32	58	73
10/5/33	9.00 น.	36	28	52	78
10/5/33	16.00 น.	36	28	58	78
11/5/33	9.00 น.	33	30	54	78
11/5/33	16.00 น.	33	31	60	77
12/5/33	9.00 น.	33	32	62	76
12/5/33	16.00 น.	33	31	63	76
13/5/33	9.00 น.	35	32	60	80
13/5/33	16.00 น.	35	28	58	81
14/5/33	10.00 น.	36	28	63	80
14/5/33	14.00 น.	36	28	64	82
15/5/33	10.00 น.	34	29	62	81
15/5/33	16.00 น.	33	30	60	81
16/5/33	9.00 น.	32	30	68	80
16/5/33	18.00 น.	30	28	67	82
17/5/33	9.00 น.	33	28	65	80
17/5/33	16.00 น.	32	28	67	81
18/5/33	9.00 น.	33	29	65	82
18/5/33	16.00 น.	32	28	72	82
19/5/33	9.00 น.	32	28	71	81
19/5/33	16.00 น.	30	28	75	85
20/5/33	9.00 น.	31	28	68	82
20/5/33	14.00 น.	30	28	69	82
21/5/33	9.00 น.	30	28	72	83
21/5/33	12.00 น.	31	28	75	82

## ตารางที่ 34 (ต่อ)

วันที่	เวลา	อุณหภูมิ (°ช.)		ความชื้น (%)	
		ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ	ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ
22/5/33	9.00 น.	31	28	78	85
22/5/33	14.00 น.	33	28	75	85
23/5/33	9.00 น.	32	31	78	86
23/5/33	16.00 น.	32	30	79	86
24/5/33	8.00 น.	32	28	75	82
24/5/33	16.00 น.	30	28	72	85
25/5/33	9.00 น.	32	30	74	82
25/5/33	14.00 น.	31	30	84	85
26/5/33	9.00 น.	30	28	80	85
26/5/33	14.00 น.	30	29	80	84
27/5/33	9.00 น.	30	28	80	85
27/5/33	14.00 น.	32	28	81	85
28/5/33	10.00 น.	30	28.5	80	84
28/5/33	16.00 น.	30	28	80	85
29/5/33	10.00 น.	30	28	75	82
29/5/33	16.00 น.	30	29	78	85
30/5/33	10.00 น.	30	28	79	83
30/5/33	14.00 น.	31	29	72	84
31/5/33	10.00 น.	30	28	75	85
31/5/33	18.00 น.	31	28	72	84
1/6/33	11.00 น.	30	28	74	85
1/6/33	14.00 น.	31	29	75	83
2/6/33	11.00 น.	30	28	76	85
2/6/33	14.00 น.	31	28	77	85

## ตารางที่ 34 (ต่อ)

วันที่	เวลา	อุณหภูมิ (°ช.)		ความชื้น (%)	
		ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ	ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ
3/6/33	11.00 น.	30	28	75	85
3/6/33	14.00 น.	31	28	79	84
4/6/33	9.00 น.	32	28	75	83
4/6/33	16.00 น.	32	28	72	84
5/6/33	9.00 น.	31	29	74	84
5/6/33	16.00 น.	31	28	75	85
6/6/33	8.00 น.	32	29	72	83
6/6/33	16.00 น.	32	28	75	85
7/6/33	9.00 น.	32	29	75	84
7/6/33	16.00 น.	31	28	72	83
8/6/33	9.00 น.	30	28	71	84
8/6/33	16.00 น.	34	28	72	85
9/6/33	9.00 น.	30	28	70	81
9/6/33	16.00 น.	31	28	72	84
10/6/33	9.00 น.	30	28	74	85
10/6/33	14.00 น.	32	28	72	83
11/6/33	9.00 น.	30	28	74	85
11/6/33	14.00 น.	32	29	72	83
12/6/33	9.00 น.	31	28	75	82
12/6/33	16.00 น.	30	28	72	84
13/6/33	10.00 น.	32	28	75	83
13/6/33	16.00 น.	30	28	78	84
14/6/33	11.00 น.	32	32	79	83
14/6/33	16.00 น.	30	29	75	82

ตารางที่ 34 (ต่อ)

วันที่	เวลา	อุณหภูมิ (°ช.)		ความชื้น (%)	
		ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ	ก่อนรดน้ำ	หลังรดน้ำ
15/6/33	9.00 น.	31	29	72	83
15/6/33	16.00 น.	30	28	75	84
16/6/33	10.00 น.	30	28	72	82
16/6/33	16.00 น.	31	28	75	84
17/6/33	8.00 น.	30	28	72	83
17/6/33	14.00 น.	32	28	75	84
18/6/33	9.00 น.	31	29	72	81
18/6/33	16.00 น.	30	28	71	80
19/6/33	9.00 น.	30	29	72	80
19/6/33	16.00 น.	30	28	79	85
20/6/33	10.00 น.	30	28	72	84
20/6/33	16.00 น.	30	28	71	82
21/6/33	10.00 น.	31	28	71	80
21/6/33	16.00 น.	30	28	72	85
22/6/33	10.00 น.	31	28	75	82
22/6/33	16.00 น.	31	28	72	84
23/6/33	10.00 น.	30	28	71	82
23/6/33	16.00 น.	30	28	74	80
24/6/33	10.00 น.	31	28	75	84
24/6/33	16.00 น.	32	29	74	82
25/6/33	9.00 น.	31	28	72	82
25/6/33	18.00 น.	31	28	74	84
26/6/33	9.00 น.	31	28	71	83
26/6/33	18.00 น.	31	28	72	84

ภาคผนวก ๓.

1. สูตรอาหาร

สูตร 1 สูตรอาหารดีเอ (Potato dextrose agar)

มันฝรั่งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	250.00	กรัม
กลูโคส	20.00	กรัม
วันแดง	20.00	กรัม
น้ำกับน้ำ	1.00	ลิตร

ปอกเปลือกมันฝรั่ง ล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปซึ่งจนครบ 250 กรัม นำไปต้มกับน้ำกับน้ำ 1 ลิตร นาน 15-20 นาที กรองเอาส่วนที่เป็นน้ำออกมา เติมส่วนประกอบที่เหลือละลายให้เข้ากัน เติมน้ำกับน้ำให้ครบ 1 ลิตร ปรับ pH เป็น 5.6 นำไปฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิวตัน อุณหภูมิ 121°ซ. นาน 15 นาที

สูตร 2 สูตรอาหารดีบี (Potato dextrose broth)

เตรียมเช่นเดียวกับสูตรอาหารดีเอ แต่ไม่เติมน้ำลงไป

สูตร 3 สูตรอาหารดีบีเอ (Potato dextrose bacto-agar) สำหรับเลี้ยงโปรดีเพลสต์ ให้กลับคืนสู่สภาพเส้นใย (อยู่ในวิธีการวิจัย)

ศูนย์วิทยทรพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สูตร 4 สูตรอาหารสำหรับทดสอบการเกิดตุ่มดอก

4.1 มันผั่งหันเป็นชิ้นเล็ก ๆ	250.00	กรัม
กลูโคส	20.00	กรัม
วุ้นผง	20.00	กรัม
น้ำลวกจากไส้ใน	1.00	ลิตร

นำไส้ในมา 100 กรัม ต้มในน้ำสะอาด 1 ลิตร นาน 30 นาที กรองเอ่าไส้ใน ทิ้ง เก็บส่วนน้ำไว้

ปอกเปลือกมันผั่ง ล้างน้ำให้สะอาด หันเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปซึ่งจังครบ 250 กรัม นำไปต้มกับน้ำลวกจากไส้ใน 1 ลิตร นาน 15-20 นาที กรองเอ่าส่วนที่เป็นน้ำออกมารีด ส่วนประกอบที่เหลือละลายให้เข้ากัน เติมน้ำกลันให้ครบ 1 ลิตร ปรับ pH เป็น 5.6 นำไปฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 บอนเด็ตต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 °C. นาน 15 นาที

4.2 เตรียมเช่นเดียวกับสูตร 4.1 แต่ใช้น้ำกลันแทนน้ำลวกจากไส้ใน และเติมน้ำลงลวกจากไส้ตั้งไป 5.00 กรัม

สูตร 5 สูตรอาหารสำหรับซักนำไปใช้สร้างนิวเคลียสเพื่อย้อมสีจิมซา

มอลโตส	20.0	กรัม
กลูโคส	10.0	กรัม
แปปโตน	2.0	กรัม
แมกนีเชียมซัลเฟต	0.5	กรัม
โปเตตสเซียมไดไฮดรอเจนชัลเฟต	0.5	กรัม
ผงลักดายล็ตต์	0.2	กรัม
0.1 มิลลาร์ แคลเซียมคลอไรด์	5.0	มล.
0.2% ซิงค์ซัลเฟต	0.5	มล.
1.0% เฟอร์สคาร์บอเนต	1.0	มล.
1.0% แมงกานีสซัลเฟต	0.5	มล.
วุ้นผง	20.0	กรัม

ผลลัพธ์ประกอบกับห้องทดลองให้เข้ากัน เติมน้ำกลั่นจนครบ 1 ลิตร ต้มให้เดือดเป็นเวลา 20 นาที ปรับ pH เป็น 6.5 นำไปผ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิวตัน หุ้นหมุน 121°ซ. เป็นเวลา 15 นาที

## 2. องค์ประกอบของสารละลายเอนไซม์ย่อยสลายผังเชลล์ มีดังนี้

1.5 มิลลาร์ โพแทสเซียมคลอไรด์	20 มล.
0.1 มิลลาร์ 2-เมօแคปโตเออกซานอล	5 มล.
1.0 มิลลาร์ ฟอสฟेटบफเฟอร์	20 มล.
เอนไซม์ย่อยสลายผังเชลล์	5 มล.

ผ่าเชื้อด้วยกรองผ่านแผ่นกรองที่ผ่าเชื้อแล้ว ขนาด 0.45 ไมโครเมตร

## 3. สารละลายโพลีเอทธิลีนไกลคอล-800

ชั้งโพลีเอทธิลีนไกลคอล-8000 จำนวน 15 กรัม ละลายในน้ำร้อน 30 มล. จากนั้นเติมน้ำกลั่นมีปริมาตร 45 มล. เติม 5 มล. ของ 500 มิลลิมิลาร์เคลลเซียมคลอไรด์ นึ่งผ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121°ซ. ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิวตัน เวลา 15 นาที

## 4. การหาปริมาณตีเอนโซในเล็บไข้

### 4.1 การเตรียมสารละลาย

#### 4.1.1 ไดฟีโนลามีน รีเจนต์ (Diphenylamine reagent)

ไดฟีโนลามีน	2	กรัม
กรดอะซิติก (glacial acetic acid)	100	มล.

เก็บไว้ในที่มืด

#### 4.1.2 1.6 มก./มล. อเซทอลดีไฮด์

อเซทอลดีไฮด์ (Acetaldehyde)	0.20	มล.
เติมน้ำกลั่นให้ครบ	100	มล.

**4.1.3 6% กรดเพอคลอริก (Perchloric acid)**

70% กรดเพอคลอริก	6	มล.
เต้มน้ำกลั่นจนครบ	70	มล.

**4.1.4 95% เอธานอล (ethanol) ต่อน้ำ**

95% เอธานอล	4	ส่วน
น้ำกลั่น	1	ส่วน

**4.1.5 สารละลายอีเชอร์ต่อเอธานอล**

ไดเอтиล อีเชอร์ (Diethyl ether)	1	ส่วน
95% เอธานอล	3	ส่วน

**4.2 การสร้างกราฟมาตรฐาน**

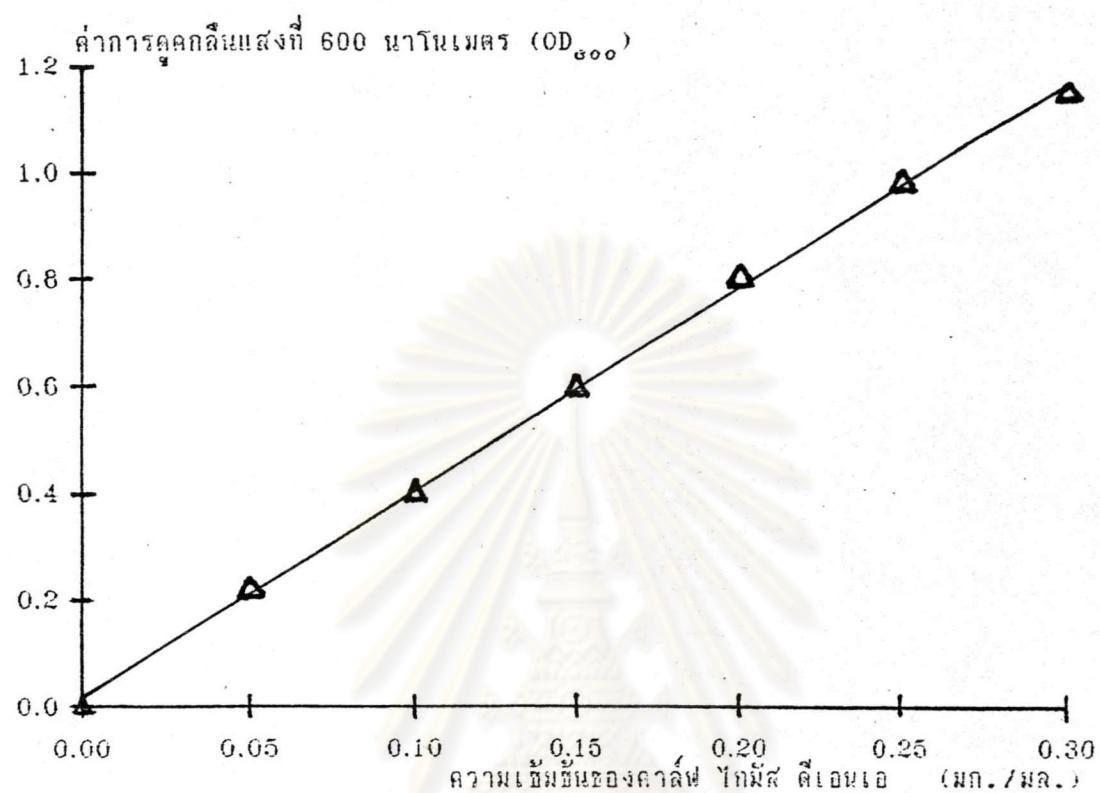
ใช้คลาล์ฟ ไغمัส ดีเอนเอ เป็นดีเอนมาตรฐาน โดยสารละลายคลาล์ฟ ไغمัส ตีเอนเอด้วยสารละลายเจือจางของ 0.0015 มิลลาร์ ใช้เดียมชีเตรค บันฟเฟอร์ pH 7.0 เตรียมสารละลายคลาล์ฟ ไغمัส ดีเอนเอ ที่มีความเข้มข้น 0.05 0.10 0.15 0.20 0.25 และ 0.30 มก./มล. ตามลำดับ

นำ 1 มล. ของสารละลายคลาล์ฟ ไغمัส ดีเอนเอทุกความเข้มข้น มาเติม 2 มล. ของสารละลายไดเนลามีน และเติม 0.1 มล. ของสารละลายอเชกาลีดไฮดร์ เช่นไรเข้ากันนำไปต้มในอ่างน้ำเดือด 10 นาที ทำให้เย็นกันทีในอ่างน้ำแข็ง

วัดการดูดกลืนแสงที่ 600 นาโนเมตร ด้วยสเปคโทรโฟโตมิเตอร์ แล้วนำค่า การดูดกลืนแสงที่ได้ไปสร้างกราฟมาตรฐาน โดยให้แกนเอกสารเป็นค่าความเข้มข้นของสารละลาย คลาล์ฟ ไغمัส ดีเอนเอ (มก./มล.) และแกนวายเป็นค่าการดูดกลืนแสงที่อ่านได้จากสเปคโทรโฟโตมิเตอร์ 600 นาโนเมตร

ได้กราฟมาตรฐาน ดังรูป

กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของสารละลายคลาล์ฟ ไغمัส ดีเอนเอ (มก./มล.) กับการดูดกลืนแสงที่ 600 นาโนเมตร



กราฟที่ 18 กรณีมาตรวัดรูปแบบ คลาร์ฟิ ไกมีส ดีเจนเอ

๖

## 5. การย้อมนิวเคลียสด้วยลีจิมชา (Giemsa's stain)

### การเตรียมสารละลายน้ำ

#### 5.1 สารละลายน้ำ (Helly solution)

เมอคูริกคลอไรต์ ( $HgCl_2$ )	5	กรัม
โปಡีสเซียมไดโครเมต ( $K_2Cr_2O_7$ )	3	กรัม
40% ฟอร์มาลิน (Formalin)	15	มล.
เติมน้ำกลั่นจนครบ	100	มล.

(เติม 40% ฟอร์มาลิน เมื่อจะใช้สารละลายน้ำ)

#### 5.2 เกลือแกง

น้ำกลั่น	100	มล.
----------	-----	-----

#### 5.3 ฟอสเฟตบัฟเฟอร์ (Phosphate buffer) pH 6.9

โซเดียมไอกอโรเจนฟอสเฟต ( $Na_2HPO_4$ )	3	กรัม
โปಡีสเซียมไดออกอโรเจนฟอสเฟต ( $KH_2PO_4$ )	1.5	กรัม

น้ำกลั่น	500	มล.
----------	-----	-----

#### 5.4 สีจิมชา (Giemsa stock solution)

เมธานอล (methanol)	5	มล.
กลิเชอรอล (glycerol)	5	มล.
ผงจิมชา (Giemsa powder)	76	มก.

## 6. สารละลายน้ำที่ใช้ เช่น น้ำ

แอมโมเนียมไนเตรต ( $NH_4NO_3$ )	1.0	กรัม
โปଡีสเซียมฟอสเฟต ( $KH_2PO_4$ )	1.5	กรัม
แมกนีเซียมชัลไฟด์ ( $MgSO_4$ )	5.0	กรัม
แคลเซียมคาร์บอเนต ( $CaCO_3$ )	1.0	กรัม
เตรียมในน้ำสะอาด 1 ลิตร ต่อ น้ำ 1 กก. pH 6.5		

### ประวัติ

นาย วีรวัฒน์ กานกนุเคราะห์ เกิดเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2509 จังหวัด กรุงเทพ จบการศึกษาวิทยาศาสตรบัณฑิต (ชีววิทยา) จากคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2530 ขณะศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (จุลชีววิทยา ทางอุตสาหกรรม) ได้เล่นงานวิจัย ดังนี้คือ

- Verawat Kanoknukroh, Witchporn Tiabjutorus and Sumalee Pichyangkura. 1990. Fusants from protoplast fusion of straw mushroom. International conference on Biotechnology and environmental science : molecular approaches August 21-24, Bangkok, Thailand. Organized by Chulabhorn Research Institute International Program on Environmental and Industrial Toxicology with support of the United Nations Development Programme.

- วีรวัฒน์ กานกนุเคราะห์ และ สุมาลี พิชญาง្មร. 2533. การปรับปรุงสายพันธุ์เห็ดฟาง (*Volvariella sp.*) โดยวิธีรวมโปรตอพลาสต์, หน้า 416-417. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 16. 25-27/๗.๔. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง.

- วิทยานิพนธ์. งานจุฬาวิชาการ ครั้งที่ 2. 21-25 พฤษภาคม 2533. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย