



บกท 2

วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีดำเนินการทดลอง

1. วัสดุ

1.1 พืชทดลอง เมล็ดข้าวฟันธูหे�ส่องประทีว 123 ข้าวตอกมะลิ 105 และ กษ. 23 ที่ เครื่องเติมที่แล้ว ซึ่งได้รับมาจากรถของภารย้าว กรมวิชาการเกษตร

1.1.1 ข้าวฟันธูหे�ส่องประทีว 123 เป็นข้าวเจ้าที่ศักดิ์จากพันธุ์พื้นเมืองจ้าวสังหนวัด เพย์รบูร์ เป็นข้าวไวต่อแสง มีความต้านทานโรคโคไนม์ ออกเผยแพร่ในปีพ.ศ. 2508

1.1.2 ข้าวฟันธูข้าวตอกมะลิ 105 เป็นข้าวเจ้าที่ศักดิ์จากพันธุ์พื้นเมืองจ้าวสังหนวัด ฉะเชิงเทรา เป็นข้าวไวต่อแสง มีความต้านทานโรคโคใบคลุคสีน้ำตาล ออกเผยแพร่ในปี พ.ศ. 2502

1.1.3 ข้าวฟันธู กษ.23 ได้จากการผลิตข้าว 3 พันธุ์ ศือ กษ. 1 กษ.7 และ IR32 เป็นข้าวฟันธูที่ปลูกได้ทุกภาคทุกฤดูและให้ผลผลิตสูงถ้ามีน้ำเพียงพอ มีความต้านทานเพลี้ย กระโดดสีน้ำตาล โรคใบหลิก และโรคอบใบแห้ง ออกเผยแพร่ในปีพ.ศ. 2524 (ชีร วุฒิ กษ.สัญญาณ, 2526)

1.2 สารเคมี แบ่งเป็น 3 กลุ่มดังนี้

1.2.1 สารเคมีที่ใช้ในการล้างเนื้อเยื่อข้าว ใช้สารเคมีเกรด AR (analytical reagent) ของบริษัท Merck หรือ Sigma ละลายในน้ำก้อนแก้ว ประกอบด้วย ธาตุอาหารหลัก ธาตุอาหารรอง และสารอินทรีย์อื่น ๆ ตามลู่ทางการล้าง เนื้อเยื่อข้าวของ Vajrabhaya et al. (1983 : 1984)

1.2.2 สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ผิวเมล็ดข้าว ได้แก่ Clorox 95% Ethyl alcohol และ Tween 20

1.2.3 สารออลโลติซึมที่ใช้ทดลอง ได้แก่ manitol, sorbitol polyethylene glycol 6000 เกรด AR ของบริษัท Merk หรือ Sigma

1.2.4 สารเคมีใช้ย้อมสีกษา เชลล์ขาว ได้แก่ Crystal violet ความเข้มข้น 5 มลลิกรัมต่อน้ำก้อน 100 มลลิลิตร

2. อุปกรณ์

2.1 เครื่องมือต่าง ๆ ที่เป็นเครื่องมือมาตรฐานในการเลี้ยงเชลล์และเนื้อเยื่อ ได้แก่ ถูถ่ายเนื้อเยื่อ หม้อนึ่งรดความดัน เครื่องยั่งลาร เครื่องวัด pH ปากสีน้ำเงิน ด้ามมือและใบมีดผ่าตัดเบอร์ 11

2.2 เครื่องแก้ว ได้แก่ ขวดแก้วล้างรับเลี้ยง เนื้อเยื่อที่ ขนาดเล็บผ่าคุณย์กลาง 5 เซนติเมตร สูง 7.5 เซนติเมตร พ้อ้ม放่าเกลี่ยว Erlenmayor flask ขนาด 250 มลลิลิตร Petridish ขนาดเล็บผ่าคุณย์กลาง 9.5 เซนติเมตร Pipette ขนาด 1, 5 และ 10 มลลิลิตร กระบอกตัวขนาด 10, 50 และ 100 มลลิลิตร แท่งแก้วคนขนาด 30 เซนติเมตร ปีกเกอร์ขนาด 1, 2 และ 3 ลิตร

2.3 ขั้นล้างรับเลี้ยง เนื้อเยื่อ ได้แก่ ขั้นมีด และขั้นล่าว่าง ขั้นล่าว่างใช้หลอดฟลูออเรสเซนซ์ ชนิด Philips TL 40W/33 เหนือขั้นวางสูงขึ้นไป 30 เซนติเมตร ความเข้มแสงประมาณ 1,200 สักชั่วโมงต่อวัน ฉลุหมูมิกกิ้งของขั้นมีดและขั้นล่าว่าง 23-25 องศา เชลล์เขียบลีว์

2.4 อุปกรณ์อื่น ๆ ได้แก่ เตาอบไมโครเวฟ (microwave oven) กระดาษอลูมิเนียม (aluminum foil) ถูเย็น ถูอบอากาศร้อน (hot air oven) และ cryoscopic apparatus

3. วิธีดำเนินการทดลอง

3.1 แผนดำเนินการทดลอง

เพื่อศึกษาผลของสารอ่อนตัวต้านทานและปริมาณต่าง ๆ กับต่อการเจริญและพัฒนาการของแคลลัสลีว์ ในกระบวนการทดลองนี้ ใช้รرمตัวยการขอกำหนดให้เกิดแคลลัสส์จากเมล็ดลีว์ที่เจริญเติบโตโดยใช้วิธีการและอาหารสูตรตาม Vajrabhaya et al. (1983) ซึ่งตัดแบ่งจากอาหารสูตรของ Linsmaier และ Skoog (1965) ที่เติม Kinetin 0.3 ppm 2,4-D 1 ppm

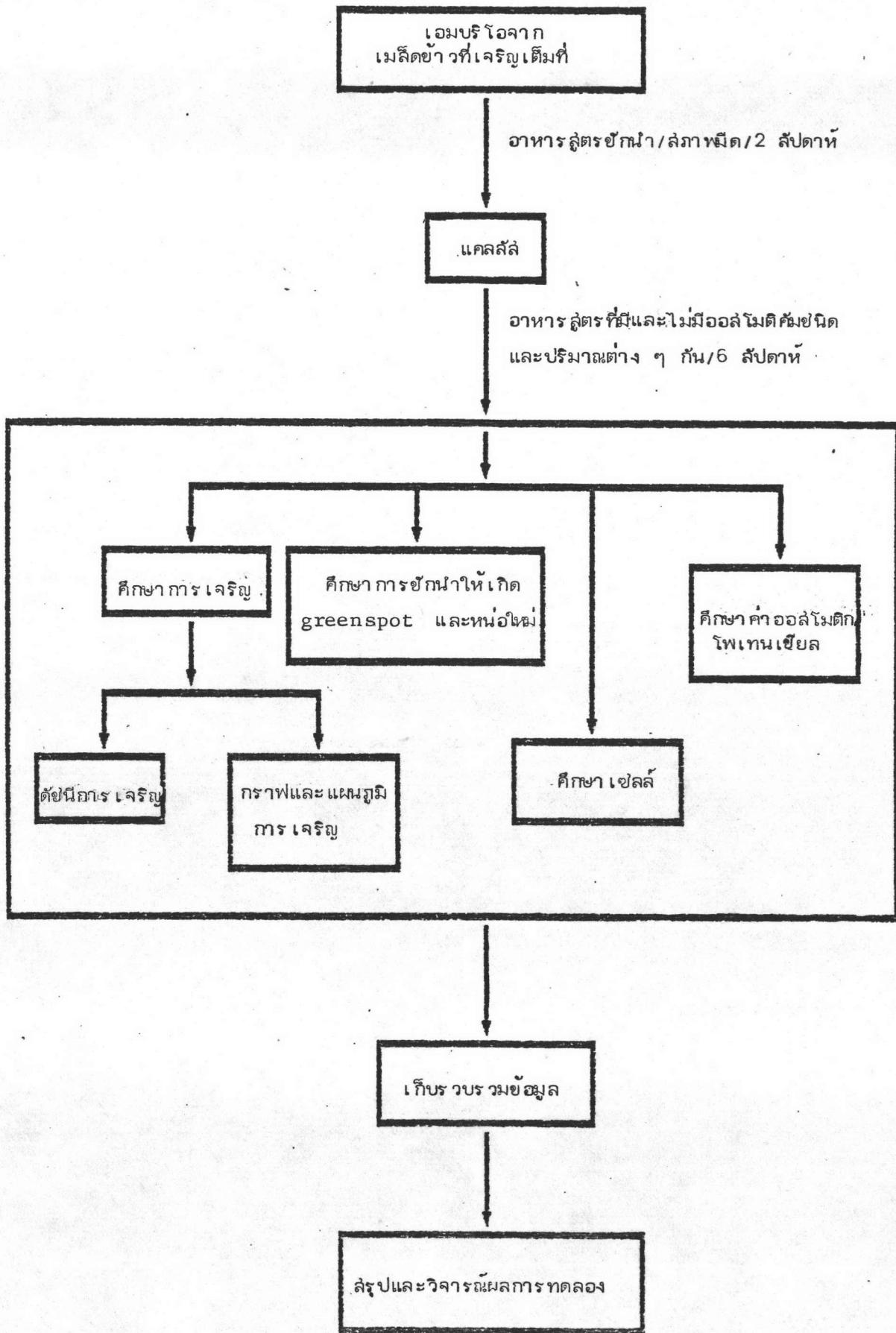
น้ำตาลชูโครล 30 กรัม และวัน 0.8 กรัมต่อปริมาตร 1 ลิตร ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1
ซึ่กานำให้เกิดแคลสล์โดยเสียง เนื้อเยื่อในขันมีด อุณหภูมิ 23-25 องศา เช่นเดียวกับเวลา 2
สัปดาห์ จากรับน้ำยับแคลสล์ส่วน เสียงบนอาหารสูตรที่มี และไม่มีօออล์โนมิติคัมยนิตและปริมาณต่าง ๆ
กัน รวมทั้งสิ้น 13 ลิตร ดังแสดงไว้ในตารางที่ 2 เสียง เนื้อเยื่อบนอาหารสูตรดังกล่าวเป็น
6 สัปดาห์ ในขันล้วงส่วนที่รับเสียง เนื้อเยื่อ เพื่อศึกษาผลของ օออล์โนมิติคัมในด้านต่าง ๆ ได้แก่
การเจริญของแคลสล์ ค่าօออล์โนมิติกโพแทเนย์ล และการศึกษา เชลล์ จากรับน้ำยับแคลสล์มา
เสียงในอาหารสูตรซึ่กานำให้แคลสล์เกิด greenspot และหน่อใหม่ตาม Vajrabhaya
et al. (1984) ซึ่ง เป็นอาหารสูตรที่ดัดแปลงมาจากสูตรพื้นฐานของ White (1963)
ตามตารางที่ 3 เสียง เนื้อเยื่อในอาหารสูตรนี้เป็นเวลา 6 สัปดาห์ในขันล้วงส่วนที่รับเสียง
เนื้อเยื่อ เมื่อแคลสล์สร้าง greenspot และพัฒนา เป็นหน่อใหม่ที่แข็งแรงตัวแล้ว ย้ายหน่อใหม่
ของข้าวมา เสียงในอาหารสูตร ส่วนที่รับซึ่กานำให้เกิดราก ซึ่ง ดัดแปลงจากสูตรอาหารของ
Murashige และ Skoog (1962) โดย Vajrabhaya et al. (1984) ดังแสดง
ไว้ในตารางที่ 4 เพื่อให้ต้นข้าวที่ล้มภูรัส ขันต่อนการทดสอบ โดยสังเขปแล้วตามแผนภาพที่ 1

3.2 การทำอาหารให้ปลอดเชื้อ

อาหารสีขาวปี้ในงานวิสัยนี้เตรียมตามสูตรต่าง ๆ ดังตารางที่ 1, 2, 3 และ 4 บรรจุในขวดแก้วสีขาวรับเสียงมือเยื่อพิชนาดเล็บผ่าถุงบากลาง 5 เซนติเมตร ถึง 7.5 เซนติเมตร ขวดละ 12.5 มลลิลิตร ปิดด้วยฝาเกลียว หรือใน Erlenmeyer flask ขนาด 150 มลลิลิตร flask ละ 50 มลลิลิตร นึ่งฟื้น เชือด้วยหม้อน้ำอัดความดัน 1.1 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร 120 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15-20 นาที

3.3 การขึ้นรากในเกิดแคลลัส (callus induction)

นำเมล็ดข้าวที่เจริญเต็มที่ของข้าวพันธุ์เหลืองประทิว ข้าวคลอกมะลิ และ กษ.23 มาฝ่า เชื้อที่ผ่านเปลือกด้วย เอทิลแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ 3 นาที ผึ่ง เมล็ดให้แห้งประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำไปสีหรีบดเอาเปลือกออกเหลือแต่เมล็ดข้าวสารที่มีเอมบริโอติอยู่ นำเชือกผูกเมล็ดข้าวสารตามวิธีของ Vajrabhaya et al. (1984) ตั้งนึ



แผนภาพที่ 1 ขั้นตอนการทดลอง โดยสังเขป

1. น้ำเมล็ดข้าวสารประมาณ 250 เมล็ด ใส่ในปิกเกอร์ฟิล์ม 100 มิลลิเมตร เติม tween 20 6 หยด เขย่าปิกเกอร์ไปมาเรց ๆ ประมาณ 3 นาที ล้างด้วยน้ำกลืน
2. แช่เมล็ดในเอทิลแอลกอฮอล์ 90 เปอร์เซ็นต์ 1 นาที เขย่าแล้วเทเอลกอฮอล์ทิ้ง
3. แช่เมล็ดในคลอรอกซ์ 20 เปอร์เซ็นต์ 20 นาที
4. ห้ามขันตอนที่ 3 โดยเติมคลอรอกซ์ 15 และ 10 เปอร์เซ็นต์ 20 นาที

ตามลำดับ

5. ล้างเมล็ดด้วยน้ำกลืนทิ้ง เยื่อแล้ว 3 ครั้ง

นำเมล็ดข้าวที่ปลูกด้วยเสียงในขวดกึ่งอาหารสูตรรากน้ำแคลลัส (ตารางที่ 1) โดยเสียงบนมีดเป็นเวลา 2 สัปดาห์

3.4 การศึกษาผลของ ออลโนมิติกมัมบินิดและปริมาณต่าง ๆ กันต่อการเจริญของแคลลัสข้าว

นำแคลลัสที่ได้จากข้อ 3.3 มาตัดล้ำนของ เมล็ด ราก ยอดแรกเกิดและล้ำของ non-embryogenic callus ออก คัดเอาเฉพาะ embryogenic callus นำไปเสียงบนอาหารสูตรที่มีและไม่มีออลโนมิติกมัมบินิดและปริมาณต่าง ๆ กัน (ภาพที่ 2) ซึ่งเป็นสูตรอาหารตาม Vajrabhaya et al. (1983) ที่เติม mannitol, sorbitol หรือ PEG 6000 ปริมาณต่าง ๆ กัน รวมทั้งสิ้น 13 สูตร (ตารางที่ 2) เพื่อศึกษาผลของ ออลโนมิติกมัมบินิดและปริมาณต่าง ๆ กันต่อการเจริญของแคลลัสข้าว ในแต่ละสูตรอาหาร เสียง เนื้อเยื่อเปรียบเทียบกัน 16 ชั้น หนั้นล่วงสำหรับเสียงเนื้อเยื่อ ฉลุภูมิ 23-25 องศา เชลเซียล เป็นเวลา 6 สัปดาห์

การทดลองต้องคัดเฉพาะ embryogenic callus มาศึกษาเนื่องจากเป็นแคลลัสที่มีศักยภาพสูงในการเปลี่ยนแปลงไปเป็นต้นใหม่ที่ล้มบูรณา ส่วน non-embryogenic callus เป็นแคลลัสที่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงให้ต้นใหม่ได้ และต้องใช้จำนวนแคลลัสที่เริ่มต้นในแต่ละสูตรมากกว่า 16 ชั้น เพื่อป้องกันบัญชาจากการปนเปื้อนของแบคทีเรีย และเชื้อราขณะทดลอง

3.5 การศึกษาค่าออลโนมิติกโพแทสเซียม (osmotic potential)

ไขวรี Cryoscopic method ซึ่งเป็นวิธีทางค่าออลโนมิติกโพแทสเซียมของสารละลายโดยการหาค่าการลดลงของจุดเยือกแข็ง ด้วย cryoscopic apparatus ซึ่งประกอบด้วย vessel, inner freezing tube, outer freezing tube, differential

ตารางที่ 1 สูตรอาหารสุ่มรับเข้ามาให้เกิดแคลลัส (Vajrabhaya et al., 1983) ปรับปรุงจาก Linsmaier และ Skoog (1965)

ส่วนประกอบ	มิลลิกรัม / ลิตร
<u>ธาตุอาหารหลัก</u>	
NH_4NO_3	1,650.00
KNO_3	1,900.00
$\text{CaCl}_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$	440.00
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	370.00
KH_2PO_4	170.00
<u>ธาตุอาหารรอง</u>	
Na_2EDTA	37.30
$\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	27.80
H_3BO_3	6.20
$\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	22.30
$\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	8.60
KI	0.83
$\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	0.25
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	0.025
$\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	0.025
<u>สารอินทรีย์อื่น ๆ</u>	
Myo-inositol	100.00
Thiamine-HCl	0.40
Kinetin	0.30
2,4-D	1.00
Sucrose	30,000.00
Agar	8,000.00

pH = 5.6 (ปรับด้วย 1 N. NaOH หรือ 1N. HCl)

ตารางที่ 2 ลู่ตรอาหารทดลองสำหรับการศึกษาผลของออลโลมิติคัมชนิดและปริมาณต่าง ๆ กันต่อการเจริญของแคลสลักษณะ ซึ่งเป็นลู่ตรอาหารสำหรับยาน่าให้เกิดแคลสลักษณะ
Vajrabhaya et al. (1983) ที่เติมสารออลโลมิติคัมต่างต่อไปนี้

ลู่ตรอาหาร (สูญเสียแกน)	ชนิดของออลโลมิติคัม ที่เติมลงไว้	mannitol (กรัม/ลิตร)	sorbitol (กรัม/ลิตร)	PEG 6000 (กรัม/ลิตร)
1 (Control)		-	-	-
2 (M_1)		20	-	-
3 (M_2)		40	-	-
4 (M_3)		80	-	-
5 (M_4)		160	-	-
6 (S_1)		-	20	-
7 (S_2)		-	40	-
8 (S_3)		-	80	-
9 (S_4)		-	160	-
10 (P_1)		-	-	25
11 (P_2)		-	-	50
12 (P_3)		-	-	75
13 (P_4)		-	-	100

หมายเหตุ เอกพะ PEG 6000 ใช้ Gelrite เป็นลาร์ที่ทำให้อาหารเลี้ยงเนื้อเยื่อเป็นอาหารแข็ง โดยใช้ปริมาณ 8 กรัมต่อลิตร

thermometer, ขดลวดคุณ และอุกกาบาต ขั้นตอนของการทดสอบคือ ใส่น้ำแข็งกับเกลือลงในส่วน vessel และ cryoscopic apparatus เติมสารละลายน้ำอาหาร เสียง เนื้อเยื่อ ซึ่งเป็นอาหารถ้วนทดสอบสำหรับการศึกษาผลของออลโนมิติคัมย์นิคและปริมาณต่าง ๆ กันต่อการเจริญของแคลสล์ข้าว ปริมาตร 20 มล.สูตรลงใน inner freezing tube และไว้ใส่ติฟเฟอร์เรนเซียล เทอร์โมมิเตอร์ (differential thermometer) พร้อมกับขดลวดคุณลงไป โดยให้ระเบิดของเทอร์โมมิเตอร์จุ่มอยู่ในสารละลายน้ำอุ่นๆ ใน inner freezing tube ใส่ลงใน outer freezing tube ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่า จะทำให้เกิดร่องหากาคีปิดที่เป็นชานวน ซึ่งสามารถลดอัตราการถ่ายเทความร้อนได้เป็นการช่วยให้เย็นเร็วขึ้นน้ำ freezing tube ทึ้งหมดใส่ลงในส่วนของ vessel ซึ่งมีส่วนผสมของน้ำแข็งกับเกลือ อุบัติ ขณะทดสอบต้อง คนสารละลายน้ำอุ่นๆ และจะต้องรังไม่ให้ตัวทำละลายแข็งติดข้างหลอดแก้วคนสารละลายน้ำ 1 ครั้งต่อวินาทีโดยตึงให้ขดลวดคุณเคลื่อนที่ขึ้นลง ฉุกเฉินมีจะลดลงอย่างรวดเร็วต่ำกว่าจุดเยือกแข็งจนกระทั่ง เกิดการแข็งตัวของสารละลายน้ำ ขณะที่ฉุกเฉินมีสูงขึ้นหันที่หันได้และมาถึงจุดถูกสูดแล้วหยุดคงที่เป็นระยะเวลาสั้น ๆ ซึ่งต่อมาจะลดลงอย่างช้า ๆ จดบันทึกฉุกเฉินที่สูงที่สุด หลังจากที่เกิดการเป็นน้ำแข็งของสารละลายน้ำ คำนวณ ฉุกเฉินมีจะเป็นจุดเยือกแข็ง

เมื่อหาจุดเยือกแข็งของสารละลายน้ำอาหาร เสียง เนื้อเยื่อตั้งกล่าวครบทุกสูตร แล้วสังการทำหากาค่าจุดเยือกแข็งของน้ำกับสัมภาระตัววิธีตั้งกล่าวมา แล้วนำค่าจุดเยือกแข็งที่ได้มาหาความแตกต่างของฉุกเฉินระหว่างจุดเยือกแข็งของน้ำกับสัมภาระของสารละลายน้ำอาหาร เสียง เนื้อเยื่อสูตรต่าง ๆ ค่าที่ได้เป็นค่าการลดลงของจุดเยือกแข็ง (freezing point depression) ค่าออลโนมิติกโพเทนเซียล มีความสัมพันธ์กับค่าการลดลงของจุดเยือกแข็งดังต่อไปนี้ (crafts et al., 1949)

$$\Psi_{\text{ผ}} = - (12.06\Delta - 0.021\Delta^2)$$

โดยที่

$\Psi_{\text{ผ}}$ = ออลโนมิติกโพเทนเซียล (หน่วยเป็น atmosphere)

Δ = ค่าการลดลงของจุดเยือกแข็ง (หน่วย เป็น องศาเซลเซียล)

3.6 การศึกษา เชลล์

ศึกษาผลของอาหาร เสี้ยง เนื้อเยื่ออ่อนตุ่รที่มีออลูมิโนติคัมชนิดและปริมาณต่าง ๆ กับต่อการเปลี่ยนแปลงของ เชลล์โดยหยดลาระถ่ายอาหาร อุตุรที่มีออลูมิโนติคัมชนิดและปริมาณต่าง ๆ กันซึ่ง เสือกเฉพาะบางความเข้มข้นมาศึกษา ดังต่อไปนี้

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงภายในเชลล์ของเนื้อเยื่อไว้ด้านล่างของใบต้นว่านาบหอย (Rhoeo discolor Hance) โดยนำไปวานนาบหอยมากองขึ้นเนื้อเยื่อไว้ด้านล่างให้บางที่สุด และนำมามาวางบนแผ่นล้วนแล้วโดยใช้พิษและความเข้มข้นดังนี้ mannitol sorbitol 20, 80 และ 160 กรัมต่อลิตร หรือ PEG 6000 25, 75 และ 100 กรัมต่อลิตร ปิด cover glass ทึ้งไว้ประมาณ 2 นาที และนำไปปล่องด้วยกล้องจุลทรรศน์

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของ เชลล์จากวัสดุห้องประทิว โดยนำไปแคลลัสข้าวพันธุ์เหลืองประทิวมาตัดให้มีขนาดประมาณ 0.3 เซนติเมตร และนำไปวางบนแผ่นล้วนแล้ว บดให้เป็นขี้เสือก บ้อมด้วยสี Crystal violet ซึ่งเป็นสีบ้อมติดนาเบสิลและใช้โตพลาสซีมที่มีคุณสมบัติไม่ทำอันตรายต่อเชลล์มีชีวิต ความเข้มข้น 5 มิลลิกรัมต่อน้ำก้อน 100 มิลลิลิตร 1 นาที หยดลาระถ่ายอาหาร เสี้ยง เนื้อเยื่อที่มีและไม่มีออลูมิโนติคัมชนิดและปริมาณต่าง ๆ กับลงบน เชลล์จากวัสดุที่บดแล้วนำไปปล่องด้วยกล้องจุลทรรศน์

3.7 การศึกษาการเกิด greenspot และหน่อใหม่ของแคลลัสข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ที่ผ่านการเจริญอาหาร เสี้ยง เนื้อเยื่อที่มีหรือไม่มีออลูมิโนติคัมชนิดและปริมาณต่าง ๆ กับ

นำแคลลัสลึกล้ำที่ผ่านการศึกษาจากขั้นตอนที่ 3.4 มาเสี้ยงบนอาหารอุตุรซึ่งกวนนำไปแคลลัสลึก แล้วห่อใหม่ (ตารางที่ 3) ซึ่งเป็นอาหารอุตุรตาม Vajrabhaya et al. (1984) เพื่อศึกษาผลของออลูมิโนติคัมชนิดและปริมาณต่าง ๆ ต่อการเกิด greenspot และหน่อใหม่จากแคลลัสข้าว เสี้ยง เนื้อเยื่อบนขั้นล่วงสำหรับเสี้ยง เนื้อเยื่อที่มีและไม่มี เดียวกับขั้นตอนที่ 3.4 เป็นเวลา 6 สัปดาห์ จะมี greenspot เกิดขึ้น ต่อจากนั้นจะพัฒนาเป็นหน่อใหม่ จึงทำการศึกษาในขั้นตอนต่อไป

ตารางที่ 3 สูตรอาหารสำหรับปักชำในข้าวแคลส์เกิต greenspot และหนอนไหม้โดย Vajrabhaya et al. (1984)

สารประกอบ	มิลลิกรัม / ลิตร
<u>สารอาหารหลัก</u>	
$\text{Ca}(\text{NO}_3)_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	300.00
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	720.00
KCl	65.00
KNO_3	80.00
$\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$	16.50
<u>สารอาหารรอง</u>	
Na_2EDTA	37.30
$\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	27.80
H_3BO_3	6.20
$\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	22.30
$\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	8.60
KI	0.83
$\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	0.25
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	0.025
$\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	0.025
<u>สารอินทรีย์อื่น ๆ</u>	
Myo-inositol	100.00
Thiamine-HCl	0.40
NAA	1.00
BAP	1.60
Coconut water*	100.00
Agar	8,000.00

pH = 5.6 (ปรับด้วย 1 N.NaOH หรือ 1 N.HCl)

หมายเหตุ Coconut water* = หน่วยเป็นมิลลิลิตร / ลิตร

3.8 การศึกษาการเกิดหน่อใหม่ของแคลลสลช้ำ วพันธุ์เหลืองประทิวที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีหรือไม่มีเม็ดโซลูมติกซ์และระยะเวลาต่าง ๆ กัน

นำแคลลสลช้ำ วพันธุ์เหลืองประทิวที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มี mannitol sorbitol 20 กรัมต่อลิตร หรือ PEG 6000 25 กรัม เป็นเวลา 2 หรือ 4 สปดาห์ มาเสียงอาหารสูตรล้าหารบซึ่งก่อให้แคลลสลเกิด greenspot และหน่อใหม่ เพื่อเปรียบเทียบการเกิดหน่อใหม่ระหว่างแคลลสลที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีหรือไม่มีเม็ดโซลูมติกซ์และปริมาณเดียวกันนี้เป็นเวลา 2, 4 และ 6 สปดาห์

3.9 การขอกนำไปใช้เกิดราก

บায์แคลลสลช้ำ เกิด greenspot และหน่อใหม่ที่ล้มบูรณะแล้ว ลงบนอาหารสูตรล้าหารบซึ่งก่อให้ต้นใหม่เกิดราก ตามสูตรอาหารของ Vajrabhaya et al. (1984) (ตารางที่ 4) ซึ่งบรรจุอาหารใน Erlenmeyer flask ขนาด 250 มลลิลิตร ขวดละ 50 มลลิลิตร เสียงหนึ่นล้วงล้าหารบเสียง เนื้อเยื่อเพื่อให้ได้ต้นใหม่ที่ล้มบูรณะ

4. การเก็บรับและอนุญาตการทดลอง

การทดลองนี้ได้ศึกษาผลของ ออลูมติกซ์ในด้านต่าง ๆ ได้แก่

4.1 การศึกษาการเจริญอาหารแคลลสล

นำแคลลสลช้ำ วพันธุ์เหลืองประทิว ขาวดอกมะลิ หรือ กย.23 ซึ่งเจริญอาหารสูตรที่มีเม็ดโซลูมติกซ์และปริมาณต่าง ๆ กันเป็นระยะเวลา 2, 4 และ 6 สปดาห์ตามสำหรับมาหากำเน(gcf)ลดประจำสปดาห์ต่าง ๆ โดยนำแคลลสลที่เสียงอยู่ในขวดแก้วล้าหารบเสียง เนื้อเยื่อแต่เดิมมายังลงในขวดแก้วที่มีแต่เฉพาะอาหารเสียง เนื้อเยื่อสูตรเดียวกันนี้จึงได้ยังน้ำหนักลงขวดแก้วพร้อมอาหารไว้ก่อนแล้ว ต่อมานำขวดแก้วที่มีแคลลสลช้ำได้ย้ายมาไว้ 마지막น้ำหนักลดลงมา 16 ชั่วโมง เคลื่อนค่าที่ได้จะเป็นค่าน้ำหนักลดเฉลี่ยประจำสปดาห์นั้น

ค่าน้ำหนักลดเฉลี่ยประจำสปดาห์ที่ 2, 4 และ 6 มาหากำเน(gcf)การเจริญ (Growth Index) ประจำสปดาห์ต่าง ๆ ตามวิธีของ Staba et al. (1982) ดังนี้

ตารางที่ 4 สูตรอาหารล้าหารับซึ่กนำไปใช้เกิดราก ดัดแปลงจากสูตรอาหารของ Murashige และ Skoog (1962) โดย Vajrabhaya et al. (1984)

สารประกอบ

มิลลิกรัม/ลิตร

ธาตุอาหารหลัก

NH_4NO_3	1,650.00
KNO_3	1,900.00
$\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	440.00
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	370.00
KH_2PO_4	170.00

ธาตุอาหารรอง

Na_2EDTA	37.30
$\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	27.80
H_3BO_3	6.20
$\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	22.30
$\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	8.60
KI	0.83
$\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	0.25
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	0.025
$\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	0.025

สารอินทรีย์อื่น ๆ

Myo-inositol	100.00
Thiamine-HCl	0.40
Coconut water*	100.00
IAA	0.10
Sucrose	60,000.00
Agar	8,000.00

pH = 5.6 (ปรับด้วย 1 N. NaOH หรือ 1N. HCl)

หมายเหตุ Coconut water* = หน่วยเป็นมิลลิลิตร / ลิตร

$$GI_x = \frac{F_x}{I_o}$$

GI_x คือตัวบ่งการ เจริญเติบโตของน้ำหนักลิตเตลส์ประจำสัปดาห์ที่ x

F_x คือน้ำหนักลิตเตลส์ประจำสัปดาห์ที่ x

I_o คือน้ำหนักลิตเตลส์เริ่มต้น

เขียนกราฟแสดง การ เจริญของแคลลส์ข้าวพันธุ์ต่าง ๆ โดยใช้ค่าตัวบ่งการ เจริญ กับระยะเวลาที่ทดลอง เขียนแผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ระหว่างตัวบ่งการ เจริญประจำสัปดาห์สู่ด้วย ของแคลลส์ข้าวพันธุ์ต่าง ๆ กับอัลโโนมิติคัมย์นิดและปริมาณต่าง ๆ กันที่ใช้ในการ เสียบ เนื้อเยื่อแล้ว หาค่าตัวบ่งการ เจริญสูงสุด

4.2 การศึกษาค่าอัลโนมิติกโพเทนเซียล

นำค่าของจุดเยือกแข็งของน้ำกัมและสารละลายอาหาร เสียบ เนื้อเยื่อสู่ตระต่าง ๆ มาหาค่าการลดลงของจุดเยือกแข็ง แล้วนำค่าที่ได้มา แทนในสูตรหาค่าอัลโนมิติกโพเทนเซียลจะได้ค่า อัลโนมิติกโพเทนเซียลของสารละลายอาหาร สูตรที่มี $R = \frac{1}{2} \ln \left(\frac{T_1 - T_2}{T_2} \right)$ ไม่มีอัลโนมิติคัมย์นิดและปริมาณต่าง ๆ กัน เขียนกราฟความสัมพันธ์ระหว่างความเสียบขั้นของอัลโนมิติคัมกับค่า อัลโนมิติกโพเทนเซียล

4.3 การศึกษา เชลล์

ศึกษา การเปลี่ยนแปลงภัยในเชลล์ของ เนื้อเยื่อผิวในต้านล้างของใบต้นว่านกาบทอย และการเปลี่ยนแปลงของ เชลล์ข้าวพันธุ์เหส่องประทิว ภัยหลังจากหยดสารละลายอาหาร สูตรที่มี และไม่มีอัลโนมิติคัมย์นิดและปริมาณต่าง ๆ กัน บ่งบอกความเสียบขั้นด้วยกล้องจุลทรรศน์ บันทึกสักษณะ รูปร่างของ เชลล์และถ่ายภาพจากกล้องจุลทรรศน์

4.4 การศึกษาการเกิด greenspot และหน่อใหม่ของแคลลส์ข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ที่ผ่าน การเจริญอาหาร เสียบ เนื้อเยื่อที่มีอัลโนมิติคัมย์นิดและปริมาณต่าง ๆ กัน

เก็บร่วม รวมข้อมูลการทดลองในสัปดาห์ที่ 2, 4 และ 6 ของการ เสียบ แคลลส์ในอาหาร สูตรสหารับซึ่กนำไปให้แคลลส์เกิด greenspot และหน่อใหม่โดยนับจำนวนแคลลส์ที่เกิด greenspot นับจำนวนแคลลส์ที่มีการพัฒนา เป็นหน่อใหม่ที่ล้มบูรณาโดยมีความสูงตั้งแต่ 0.5

เซนติ เมตรชั้นไป นับจำนวนหน่อที่โผล่เหนือแคลลส์และมีความสูงตั้งแต่ 0.5 เซนติ เมตรชั้นไป บันทึกภาพเชียนແຜນภูมิแลดงความล้มพันธุ์ระหว่างจำนวนร้อยละของแคลลส์ที่เกิด greenspot กับระยะเวลาที่ก่อตัวอย่างข้าวพันธุ์ต่าง ๆ และจำนวนร้อยละของแคลลส์ที่เกิด greenspot ประจำสัปดาห์ที่ 6 ของข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ซึ่งผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีอ่อนโน้มติคัมยนิต และปริมาณต่าง ๆ กัน เชียนແຜนภูมิแลดงความล้มพันธุ์ระหว่างจำนวนร้อยละของการเกิดหน่อใหม่ต่อจำนวนแคลลส์ทั้งหมดประจำสัปดาห์ที่ 6 ของข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ซึ่งผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีอ่อนโน้มติคัมยนิตและปริมาณต่าง ๆ กัน

4.5 การศึกษาการเกิดหน่อใหม่ของแคลลส์ข้าวพันธุ์เหลืองประจำทวารที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีอ่อนโน้มติคัมยนิตระยะเวลาต่าง ๆ กัน

เก็บรวมข้อมูลการทดลองในสัปดาห์ที่ 6 ของการเสี้ยงแคลลส์ข้าวพันธุ์เหลืองประจำทวารที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มี mannitol, sorbitol 20 กรัมต่อลิตรหรือ PEG 6000 25 กรัมต่อลิตร เป็นเวลา 2 หรือ 4 สัปดาห์ โดยนับจำนวนหน่อที่โผล่เหนือแคลลส์และมีความสูงตั้งแต่ 0.5 เซนติ เมตรชั้นไป เปรียบเทียบค่าจำนวนร้อยละของการเกิดหน่อใหม่ต่อจำนวนแคลลส์ทั้งหมดของแคลลส์ที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีอ่อนโน้มติคัม 2, 4 และ 6 สัปดาห์ เชียนແຜนภูมิแลดงความล้มพันธุ์ระหว่างจำนวนร้อยละของการเกิดหน่อใหม่ต่อจำนวนแคลลส์ทั้งหมดกับระยะเวลาที่แคลลส์ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีอ่อนโน้มติคัมต่าง ๆ กัน

4.6 การหาค่าทางสถิติ

นำข้อมูลของค่าน้ำหนักลิตเดลี่กับตัวผู้การเจริญของแคลลส์ข้าวพันธุ์เหลืองประจำทวารข้าวคอกลมะลิ และกษ. 23 ที่เจริญอาหารสูตรที่มีอ่อนโน้มติคัมยนิตและปริมาณต่าง ๆ กันประจำสัปดาห์ที่ 6 ค่าจำนวนร้อยละของแคลลส์ที่เกิด greenspot ประจำสัปดาห์ที่ 6 ค่าจำนวนร้อยละของการเกิดหน่อใหม่ต่อจำนวนแคลลส์ทั้งหมดที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีหรือไม่มีอ่อนโน้มติคัมยนิตและปริมาณต่าง ๆ กัน และค่าจำนวนร้อยละของการเกิดหน่อใหม่ต่อจำนวนแคลลส์ทั้งหมดที่ผ่านการเจริญอาหารสูตรที่มีหรือไม่มีอ่อนโน้มติคัมระยะเวลาต่าง ๆ กัน มาหาค่าทางสถิติด้วยไมโครคอมพิวเตอร์ โดยใช้ซอฟแวร์ Statistical Processing System รุ่นที่ 4.0 ลิสติร์ยองบริษัท Databasic, Inc. ในปีค.ศ. 1983 โดย Buhyoff, G.J., R.C. Kirk, H.M. Rauscher, R.B. Hull IV และ E.E. McKenna ซึ่งเขียนด้วยภาษาเบล็ก