



บทนำ

ข้าวเป็นพืชอาหารหลักที่สำคัญที่สุดของคนไทยและหลาย ๆ ประเทศในโลก ส้าหรับประเทศไทยมี ข้าวเป็นพืชคู่บ้านคู่เมืองมาแต่โบราณตั้งแต่เห็นได้จากหลักศิลาจารึกในล้มย์ พ่อขุนรามคำแหงที่กล่าวว่า "เมืองลุ่ยห้วยนี้ดี ในน้ำมีปลาในนามข้าว" นอกจากนี้ข้าวยังเป็นสินค้าเกษตรที่ทำเงินรายได้เข้าประเทศไทยเป็นอันดับหนึ่งมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 มีการส่งออกข้าวไปจำนวนน่ายต่อต่างประเทศได้ตั้งสิบล้านตัน 4.32 ล้านตัน มูลค่า 1.93 หมื่นล้านบาท (ฝ่ายวิชาการธนาคารกรุงไทย, 2530 : สำนักงานคณะกรรมการสารองอาหารแห่งอาเซียน กรมการค้าต่างประเทศ, 2530) และเมื่อเราเปรียบเทียบผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ของประเทศไทยกับประเทศไทยอื่น ๆ เช่น สหรัฐอเมริกา สูง และเกาหนสีดี ซึ่งเป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญของโลก เช่นกัน พบว่าประเทศไทยตั้งกล่าวมีค่าของผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่สูงกว่าประเทศไทยถึง 3 เท่าทัน 4 ที่เรารายได้เพิ่มมากกว่าประมาณ 6 เท่า (ศูนย์สถิติการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2529) ปี พ.ศ. 2530 มีการส่งออกข้าวไปจำนวนน่ายต่อต่างประเทศได้ตั้งสิบล้านตัน 4.36 ล้านตัน มูลค่า 22.2 หมื่นล้านบาท (สำนักงานคณะกรรมการสารองอาหารแห่งอาเซียน กรมการค้าต่างประเทศ, 2531) แสดงให้เห็นภาวะไม่คงที่ในมูลค่าทางเศรษฐกิจของข้าว

จากลักษณะของปัญหาที่เกิดขึ้นเหล่านี้ การปรับปรุงพันธุ์ข้าวสิ่งมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้ได้ข้าวสากษะใหม่ ๆ ที่จะช่วยแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น (วีระภูมิ กตัญญูฤทธิ์, 2526) เช่น พันธุ์ข้าวที่ต้านทานโรคและแมลงต่าง ๆ พันธุ์ข้าวที่สามารถเจริญได้ดีในดินที่มีความชื้นสัมบูรณ์ ได้แก่ ตินเต็ม ตินเปรี้ยว และในพื้นที่ที่แห้งแล้ง เป็นต้น

เทคนิคการเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชเป็นเทคโนโลยีทางสัตวแพทย์ ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงพันธุ์ที่มีแบบมาตรฐานมาก สามารถคัดเลือกพันธุ์ใหม่ได้ภายในเวลา 1-3 ปี จากพันธุ์เดิมที่มีคุณสมบัติหลายอย่างที่ดี (มนูกานติ วัชราภัย, 2527 : Evans, Sharp and Bravo, 1984) ในการเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชเราพบว่ามีการเกิด somatic variation ได้

กลุ่มเซลล์ลายร้อยล้านเซลล์ที่เสียในหลอดทดลอง มีโอกาสสั่นแปรทางพันธุกรรมได้ทางตามธรรมชาติ และแต่ละเซลล์เหล่านี้มีโอกาสที่จะเจริญไปเป็นต้นใหม่ที่สมบูรณ์ได้ (totipotency) ดังนั้นโอกาสที่จะได้พัฒนาใหม่ที่ผ่านแปรไปจากเดิมก็ย่อมมีมา กิตติภับเซลล์ที่อยู่ในต้นซึ่งมีจำนวนน้อยมากที่อยู่ในต่าหนึ่งที่จะกลับไปเป็นต้นใหม่ได้ (Murashige, 1974 : Vajrabhaya and Vajrabhaya, 1974) การศึกษาการปรับปรุงพันธุข้าวโดยวิธีการเสียบ เนื้อเยื่อพืช เริ่มได้รับความสนใจเมื่อประมาณ 10 ปีมาแล้ว พบว่าขั้นตอนที่มีความสำคัญต่อการเสียบ เนื้อเยื่อพืชยังพากัดอยู่ที่ ได้แก่ การขอกนำขั้นสู่มันต่าง ๆ ของรากที่จะไปเป็นแคลลัส และการซึมนำไปให้แคลลัสเจริญไปเป็นต้นใหม่ที่สมบูรณ์ (Vajrabhaya and Vajrabhaya, 1986) นอกจากกันตันข้าวที่ได้จากการเสียบ เนื้อเยื่อจะแสดงการแปร (variation) เกิดขึ้นด้วย (Oono, 1978 : Yamada and Loh, 1984)

ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเสียบ เนื้อเยื่อพืชที่มีความสำคัญมากในการเสียบ เนื้อเยื่อพืชเพื่อใช้ในการปรับปรุงพันธุ์ เนื่องจากพืชแต่ละชนิดมีความต้องการปัจจัยที่จำเป็นต่อการเจริญและพัฒนาการแตกต่างกัน Gamborg และ Shyluk (1981) เสนอว่าความสាเร็จในการนำไปวิเคราะห์เสียบ เนื้อเยื่อพืชมาไข่หรือประบบดูดอย่างกว้างขวางได้ ต้องทราบถูกต้องอาหารที่เซลล์หรือเนื้อเยื่อนั้นต้องการ เป็นอย่างต่ำ แต่การศึกษาผลของสารออลโนมิติก (osmoticum) ที่เป็นองค์ประกอบในถูกต้องอาหารที่ไข่เสียบ เนื้อเยื่อพืชมีอยู่น้อยมาก ทั้ง ๆ ที่ผลของการเปลี่ยนแปลงค่าออลโนมิติกโพแทสเซียม (osmotic potential) ของอาหารเสียบ เนื้อเยื่อพืชมีผลต่อการเจริญและพัฒนาการของพืช (Staba, 1980)

วัตถุประชลังค์และขอบเขตการวิจัย

งานวิจัยนี้ต้องการศึกษาขั้นตอนความเข้มข้นของออลโนมิติกที่มีผลต่อการเสียบ เนื้อเยื่อข้าวโดยศึกษาการเจริญและพัฒนาการของแคลลัสข้าวในขณะที่มีสารออลโนมิติกและปริมาณต่าง ๆ กัน

การสารวจเอกสาร

น้ำเป็นองค์ประกอบหลักที่สำคัญของพืช ที่บันทึกน้ำอยู่ประมาณร้อยละ 50 ของน้ำหนักสัตว์น้ำที่มีลักษณะสูงถึงร้อยละ 80-90 การเจริญและพัฒนาการของพืชจำเป็นต้องใช้น้ำ เช่นเดียวกับกระบวนการออลโนมิกส์เป็นส่วนใหญ่ การแพร่ของน้ำเข้าหรือออกจากเซลล์ขึ้นกับความแตกต่างของค่าความเทอร์โพเทนเชียล (water potential) โดยน้ำจะแพ้จากเรื่องที่มีความเทอร์โพเทนเชียลสูงไปยังเรื่องที่มีความเทอร์โพเทนเชียลต่ำ สาเหตุสำคัญที่ทำให้ค่าความเทอร์โพเทนเชียลของน้ำต่างกันมี 2 ประการคือ ประการแรก เป็นผลจากการดึงดูดระหว่างโมเลกุลและโมเลกุล หรือแรงดึง (tension) ซึ่งขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของสารในน้ำ ประการที่สอง เป็นผลจากการดัน หรือแรงดัน (pressure) หรือแรงดึง (tension) เท่ากันของความเข้มข้นของสารในน้ำ ค่าความเทอร์โพเทนเชียล (osmotic potential) ซึ่งมีค่าต่ำกว่าค่าความเทอร์โพเทนเชียลของน้ำ แสดงถึงความสามารถของเซลล์ในการดูดซึมน้ำได้มากกว่า ค่าความเทอร์โพเทนเชียลของน้ำ ค่าความเทอร์โพเทนเชียลที่เพิ่มขึ้น เป็นผลของการดันหรือลดลง เป็นผลของการดึง ว่า เพศล์เยอร์ โพเทนเชียล (pressure potential) ซึ่งอาจมีค่าเป็นบวกหรือลบก็ได้ (Simpson, 1981; Street and Opik, 1984)

สำหรับการเสียด้วยฟัน ค่าความเทอร์โพเทนเชียล หมายความว่าในเวกคิวว์ของอาหาร ค่าความเทอร์โพเทนเชียลจะต่ำกว่าค่าความเทอร์โพเทนเชียลของน้ำ ค่าความเทอร์โพเทนเชียลของอาหารที่มีผลต่อการไข้น้ำขึ้นของเซลล์และเพิ่มขึ้นต่อไป ความเข้มข้นของวัตถุน้ำตาลและออลโนมิกซ์ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเมตาโบลิซึม ในลักษณะที่วัตถุอาหารแข็งตัว อนุภาคของวัตถุน้ำในลักษณะคลอยด์ (colloid) กระตุ้นการดูดซึมน้ำ ให้มีคุณสมบัติในการดูดน้ำเข้ามาในร่องระหว่างอนุภาคตัว น้ำตาลและคราบอนที่ไข้ในกระบวนการเมตาโบลิซึมแล้วยังมีความสำคัญในการควบคุมออลโนมิกโพเทนเชียลของอาหาร เสียด้วยฟันเพิ่มขึ้น เนื่องจากสารประกลบบางชนิดที่ไม่ไข้หรือไข้บางในกระบวนการเมตาโบลิซึม ซึ่งเราเรียกว่า ออลโนมิกซ์ (Brown, Leung and Thorpe, 1979; Brown and Thorpe, 1980)

ออลโนมิกซ์ คือลักษณะควบคุมกระบวนการเกิดออลโนมิกซ์ ซึ่งมีผลต่อค่าออลโนมิกโพเทนเชียลของอาหาร เสียด้วยฟัน หรือเป็นลักษณะที่อยู่รักษาลักษณะของออลโนมิกซ์ในการเสียด้วยฟัน เช่น โพธลักษณะ เช่น

เพื่อป้องกันการเกิดพลาล์โนไมล์สิล หรือการแตกของเชลล์และโปรต็อพลาสต์ (Devlin and Witham, 1983; Dodds and Roberts, 1985) ในการทดลองใช้ออลูมิทีคัม 3 ชนิดได้แก่ mannitol sorbitol และ polyethylene glycol 6000 (PEG 6000)

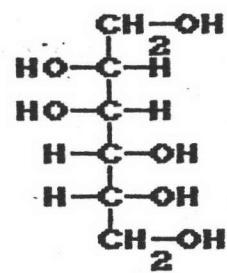
mannitol (mannite) และ sorbitol (glucitol) เป็นแอลกออลน้ำตาล (sugar alcohol) ซึ่งมีโครงสร้างแบบลูกโซ่ตรง (straight-chain) สัดสูญในกลุ่ม hexitols ผลักดันข้าว รสหวาน สูตรโมเลกุลคือ $C_6H_{14}O_6$ มวลโมเลกุล 182.17 แต่มีสูตรโครงสร้างต่างๆ กัน (ภาพที่ 1) mannitol มีคุณสมบัติละลายได้ดีในน้ำ ละลายในแอลกออล และเอทานอล ได้บางแต่ไม่ละลายในสารละลายอินทรีย์ เช่น ๆ sorbitol มีคุณสมบัติละลายได้ดีในน้ำ ก๊าซเชอร์ออล และ โพธพายสิน ไกลคอล ละลายในแอลกออล กรณีของ Mannitol กับ sorbitol ในอุตสาหกรรมอาหาร ยา เครื่องสำอาง สิ่งทอ และโพลีเมอร์

Polyethylene glycol หรือทางการค้าว่า carbowax เป็นโพลีเมอร์ของ ethylene glycol โครงสร้างเป็นแบบลูกโซ่ตรง สูตรโมเลกุลคือ $HOCH_2(CH_2OCH_2)_xCH_2OH$ ค่า X จะแตกต่างตามมวลโมเลกุล จึงทำให้มีมวลโมเลกุลหลายค่า สำหรับ PEG 6000 มีค่า X เริ่มจาก 135 ถึง 169 (ภาพที่ 1) ผลักดันข้าว ละลายในน้ำและสารละลายอินทรีย์หลายชนิด มีการใช้ PEG 6000 ในอุตสาหกรรมสิ่งทอ อาหาร เครื่องสำอาง ยา และเซรามิกส์ (Windholz, 1976; Gautreaux et al, 1980; Steuter et al; 1981)

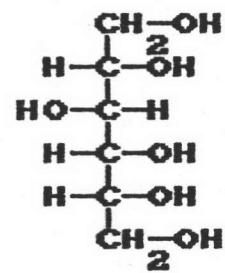
ในด้านสิริรัชวิทยาของพืชได้ผู้นำออลูมิทีคัม มาใช้ศึกษา เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างพืชกับน้ำมานานแล้ว (Jackson, 1962; Stout et al, 1980) ต่อมา เมื่อเทคโนโลยีการเสียง เนื้อเยื่อเจริญขึ้น จึงมีการใช้ออลูมิทีคัมในการเสียง เนื้อเยื่อพืช ซึ่งสามารถจำแนกการใช้ออลูมิทีคัมในการเสียง เนื้อเยื่อได้ดังนี้

1. การศึกษาผลของค่าออลูมิทีคัมโพแทนเขียลขององค์ประกอบในสูตรอาหารต่อการเสียงเนื้อเยื่อ

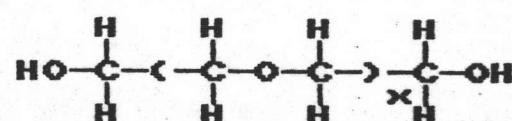
การศึกษา เกี่ยวกับผลของค่าออลูมิทีคัมโพแทนเขียลขององค์ประกอบในสูตรอาหารต่อการเสียง เนื้อเยื่อพืช ได้แก่การใช้สารปรับค่าออลูมิทีคัมโพแทนเขียลที่เรียกว่า ออลูมิทีคัม เติมลงในอาหาร ซึ่งจะนำไปผลทำให้ค่าออลูมิทีคัมโพแทนเขียลของอาหารเสียง เนื้อเยื่อพืชลดลง ผลกระทบ



d-mannitol



d-sorbitol



Polyethylene Glycol 6000
($\times \equiv 135-169$)

ກາທີ 1 ສູ່ຕະໂຄຮງລໍຽງຂອງ ວອລ໌ໂມຕິຄົມທີ່ໃຫ້ໃນການກວດລວງ

การลดค่า ออสโลมติกโพเทนเซียลของอาหาร เสียง เนื้อเยื่อที่เจ้าให้พบรการ เป็นสิ่งแปรปั้นในด้านการเจริญและกระบวนการ เมตา โซลูชันของพืช (Staba, 1980; Pence et al., 1981; Berkowitz, 1987) การปรับออสโลมติกโพเทนเซียลของอาหาร ให้เข้ากับค่า ออสโลมติกคุณค่า สามารถแตกรากตัวเป็นไอออน (ionic osmoticum) เช่น NaCl KCl และ Na_2SO_4 หรือออสโลมติกคุณค่าไม่แตกตัวเป็นไอออน (non-ionic osmoticum) เช่น ซูโคโรล mannitol และ PEG 6000 เติมลงในอาหาร (Heyser and Nabors, 1981; Pua et al., 1985) Terao และ Inouye (1980) ทดลองศึกษาผลของอาหาร เสียง เนื้อเยื่อข้าว ว่ามีค่า วอเทอร์ โพเทนเซียลต่ำต่อการเจริญของ mesocotyl ของต้นกล้าข้าวในสภาวะปลอกดเข็ว โดยใช้อาหารที่ไม่มีไฮดรอกซิล mannitol 10 ถึง 100 กรัมต่อลิตร เสียงต้นกล้าข้าว พบรากการยึดตัวของ mesocotyl เกิดขึ้นเมื่อเสียงบนอาหารที่มี mannitol 25 ถึง 40 กรัมต่อลิตร และมีค่าของ การยึดตัวสูงสุดที่ 30 กรัมต่อลิตร ซึ่งมีค่า วอเทอร์ โพเทนเซียลของอาหาร วันเดียวกับ -14.14 atm แต่การยึดตัวของ coleoptile จะลดลง เมื่อเสียงบนอาหารที่มี mannitol 40 กรัมต่อลิตร การศึกษาโดยวิธีทางไมโคร เทคนิคทำให้ทราบว่า การยึดตัวของ mesocotyl ของต้นกล้าข้าว ในขณะที่มีค่า วอเทอร์ โพเทนเซียลต่ำเป็นลมมาก กากบาท เที่ยงค่ำวัน เช่นลักษณะของ กากบาท

การเปลี่ยนแปลงความเข้มข้นของออสโลมติกในอาหาร เสียง เนื้อเยื่อพบว่า มีผลต่อการเจริญของ เขลล์ และเนื้อเยื่อพืชหล่ายชนิด Murashige และ Skoog (1962) ประบปุรงสูตรอาหาร เพื่อเพิ่มการเจริญของแคลลัสลียสูบ เยาichi ซูโคโรล 20, 30 และ 40 กรัมต่อลิตร เติมลงในอาหาร พบราก ซูโคโรล 30 กรัมต่อลิตรช่วยให้แคลลัสเจริญได้ดีกว่าที่ 20 หรือ 40 กรัมต่อลิตร ผลการทดลองนี้คล้ายกับ Schenk และ Hildebrandt (1972) ซึ่งศึกษาเกี่ยวกับสูตรอาหารในการเสียง เนื้อเยื่อของพืชไปเสียง เติบโตและใบเสียง คุณภาพนิติ ผู้วิจัยพบว่า เมื่อเพิ่มความเข้มข้นของซูโคโรล เป็น 40 กรัมต่อลิตรหรือมากกว่าในอาหารแคลลัสมีการเจริญช้า ถ้าให้ความเข้มข้นเป็น 30 กรัมต่อลิตร แคลลัสมีการเจริญดีที่สุด เขายังคิดว่า เป็นผลจากค่า ออสโลมติกโพเทนเซียลของอาหาร ตั้งนี้มีถ้าต้องการ เก็บรักษาราก หรือลอกการเจริญของแคลลัส ควรใช้ซูโคโรลความเข้มข้นสูง และการใช้ออสโลมติกคุณค่าไม่สำหรับผ่านเขลล์ เมมเบรนได้ อาจให้ผลดีกว่าซูโคโรลเนื่องจากออสโลมติกคุณค่าของซูโคโรล เช่นเดียวกัน แต่คงผลลัพธ์ของ การเจริญของแคลลัสโดยไม่ถูกนำไปปฏิ

ในปีต่อมา Ohira และคณะ (1973) ศึกษาผลของอาหาร เสี้ยง เนื้อเยื่อต่อการ เจริญของ เชลล์ข้าว เยาใช้ชูโครล์เติมลงในอาหาร 10 ถึง 50 กรัมต่อลิตร พบร่วมกับความเข้มข้น 10 กรัมต่อลิตร น้ำหนักแห้งลดลงร้อยละ 10 ถึง 20 และที่ความเข้มข้น 50 กรัมต่อลิตรลดลงร้อยละ 10 เมื่อเทียบกับความเข้มข้น 20 กรัมต่อลิตร ซึ่งให้การเจริญดีที่สุด กลูโคลและฟรอกโตล ความเข้มข้น 20 กรัมต่อลิตร สามารถใช้ทดแทนชูโครล์ได้ เช่นเดียวกัน วิก 2 ปีสัตว์ Kimball และคณะ (1975) ศึกษาผลของออลโนมิติกโพเทนเยียลต่อการเสี้ยง เนื้อเยื่อตัวเหสิง พบร่วมกับการลดลงของออลโนมิติกโพเทน夷ลดด้วยการเติม mannitol sorbitol กลูโคลหรือชูโครล์ลงในอาหารทำให้เชลล์มีน้ำตัวใหญ่กว่าและรูปร่างยาวยังไม่แน่นอน การเติมออลโนมิติกมีวิธีการ เชลล์เจริญดี โดยเฉพาะเมื่อใช้ mannitol และ sorbitol 73-87 กรัมต่อลิตร ซึ่งเมื่อหาค่าออลโนมิติกโพเทน夷ลดจะได้ประมาณ -7.89 ถึง -11.84 atm. การควบคุมออลโนมิติกโพเทน夷ของอาหารมีผลต่อการเจริญของแคลลัสแล้วไม่มีผลต่อการเกิดหน่อใหม่ของแคลลัสตัวเหสิง แต่สำหรับแคลลัสของยาสูบ การเติมชูโครล์ 30 กรัมต่อลิตรลงในอาหารช่วยเพิ่มการเจริญของแคลลัสและการเกิดหน่อใหม่ด้วย (Brown et al, 1979)

ในปี 1984 Kishor และ Reddy (1984) เสี้ยงแคลลัสที่ได้จากการและเอมบิโوخ ของข้าวพืช Bala บนอาหารสูตร LS ที่เติม 2,4-D 2 มิลลิกรัมต่อลิตร ชูโครล์และ/or sorbitol และ/or mannitol 20 กรัมต่อลิตร พบร่วมกับการมีชูโครล์กับ sorbitol หรือ mannitol ช่วยให้แคลลัสข้าวเจริญดีและแข็งแรงกว่าการใช้ชูโครล์เทียงบินเดียว เมื่อทดลองใช้ชูโครล์จาก 0 ถึง 100 กรัมต่อลิตร พบร่วมกับความเข้มข้นที่ให้การเกิดยอดดีที่สุดคือ 20 กรัมต่อลิตร วิก 2 ปีสัตว์ Galiba และ Erdei (1986) ใช้ออลโนมิติกหลายชนิดเติมลงในอาหาร เสี้ยงแคลลัสข้าวลาสี พบร่วมกับแคลลัสเจริญดีที่สุดและเปลี่ยนแปลง เป็นหน่อใหม่ที่สุดเมื่อเสี้ยงบนอาหารที่มีชูโครล์ 19.85 กรัมต่อลิตร การใช้ชูโครล์ความเข้มข้นสูงกว่านี้จะลดทั้งการเจริญและการเปลี่ยนแปลง เป็นหน่อใหม่ และถ้าความเข้มข้นของชูโครล์ต่ำกว่า 9.93 กรัมต่อลิตรไม่พบการเกิด greenspot และหน่อใหม่ เมื่อใช้ mannitol ร่วมกับชูโครล์ช่วยให้การเกิดหน่อใหม่ดีขึ้น การลดลงของออลโนมิติกโพเทน夷ลดทำให้แคลลัสสู่เยื่อความลามารณาในการเปลี่ยนแปลง เป็นหน่อใหม่

นอกจากการใช้ออลิมติคัมศึกษาผลต่อการเจริญและพัฒนาของแคลลัสแล้วยังมีผู้สนใจมาศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาเอมบริโอด้วย การศึกษาผลของออลิมติคัมต่อการเจริญและพัฒนาเอมบริโออาจทำให้เราได้คำตอบเกี่ยวกับสาเหตุที่เหมาะสมต่อการเจริญและพัฒนาของเอมบริโอเพื่อให้สามารถผลิตลูกน้อยที่คล้ายคลึงกับลักษณะในธรรมชาติในไว้ในอุณหภูมิที่ต้องการ เช่นเดียวกัน สำหรับการผลิตเมล็ดเทียม (artificial seed) ได้ เชลล์ของแครอทป่าที่เสียงในอาหารที่มีออลิมติคัมยังคงตัวอยู่ ความเยื้องขัน 20 กรัมต่อสิตรีเป็นเวลา 14 วัน พบว่าการเจริญในอาหารที่มีกลูโคสฟรอกโตอลและแม่น้ำในส่วนที่อยู่ในเซลล์และตัวที่ลูกเมื่อไข้กาแลคโตอลจำนวนของเอมบริโอทั้งหมดที่ได้จากการเสียงในอาหารนี้ใช้น้ำตาลโมเลกุลเดียวมากกว่าเมื่อไข้กลูโคสแต่จำนวนของบริโภตต่อน้ำหนักแห้งมากกว่า ซึ่งคาดว่าข้อดีของการเจริญอาจมีผลต่อวัสดุแห้งและจำนวนเอมบริโอ เมื่อทดลองรักษาเจริญในช่วง 13 ถึง 27 วัน พบว่า การเจริญ (น้ำหนักแห้ง) มีความล้มเหลวเป็นเล้นระบำกับจำนวนเอมบริโอโดยไม่คำนึงถึงต่อออลิมติคัมที่ใช้ สัดส่วนระหว่างการเจริญและจำนวนเอมบริโอไม่ใช้กับยั่งยืนของออลิมติคัม ดังนั้นออลิมติคัมอาจยกไปเป็นส่วนหนึ่งของเมตาโบลิซึมผ่านตัวกลางซึ่งสามารถสร้างได้ในอัตราที่ต่างกันจากออลิมติคัมที่ต่างกัน อัตราการเปลี่ยนออลิมติคัมไปเป็นสารตัวกลางนี้อาจควบคุมการเจริญและการสร้างเอมบริโภตของแครอทป่า กาแลคโตลให้การเจริญต่ำและเอมบริโภตอยู่ คาดว่า เป็นเพราะมีการเปลี่ยนไปเป็นสารตัวกลางได้ช้า หรือเปลล็อกมีการปรับตัวเพื่อจะเจริญในออลิมติคัมชนิดนี้เป็นไปอย่างช้า (*Ammirato and Steward, 1971; Verma and Dougal, 1977*)

การลดค่าออลิมติคัมโพแทนเขียนลงของอาหารเสียงเนื้อเยื่อด้วยการเติมออลิมติคัม มีผลยับยั้งการเจริญและการสร้างของวัตถุแอนโทไซยาโนนของเอมบริโภต แต่ยังไม่ได้รับการเก็บเอมบริโภตและการเปลี่ยนแปลงกระบวนการสร้างเคราะห์สารบางชนิด เช่น กรดไขมัน แวดกี้ ของ *Theobroma cacao* และ *Simmondsia chinensis* (*Ammirato, 1985:1987; Wang and Janick, 1986*)

ในปี 1987 Close และ Ludeman ศึกษาผลของกระบวนการควบคุมค่าออลิมติคัมโพแทนเขียนลงต่อการยกนำเอมบริโภตของข้าวโพด พบว่า ลักษณะของค่าออลิมติคัมในอาหารมีผลต่อการเกิดเอมบริโภต การเติม mannitol หรือ กลูโคสลดความเยื้องขันตัวอย่างที่สำคัญ ทำให้ความถี่ของการเกิดเอมบริโภตเปลี่ยนแปลงโดยที่นำไปถ้าใช้ mannitol ร่วมกับกลูโคสจะช่วยเพิ่มความถี่ของการเกิดเอมบริโภตของข้าวโพด ความถี่ของการเกิดเอมบริโภตมีค่าสูงถูกเมื่อไข้กลูโคสที่นิดเดียว 90 -

120 กรัมต่อลิตร หรือใช้โซเดียมเชลล์โคโรนาร์ความเข้มข้น 30 - 60 กรัมต่อลิตร ร่วมกับ mannitol 16 - 32 กรัมต่อลิตร

2. การแยก การสืบยง และการรวมโปรต็อพลาสต์

การรักษาสมดุลเบื้องต้นของผนังเซลล์ต่อโปรต็อพลาสต์ที่อยู่ภายในเป็นผลให้ไม่เกิดการแพร่ของน้ำยา มาในเซลล์มากเกินไปจนทำให้เซลล์แตก ก่อนที่จะເອັນັນ เซลล์ออกสิ่งคราชແມ່ເສີມໃນลາຍລະລາຍ ที่มีความเข้มข้นใกล้เคียงกับความเข้มข้นของโปรต็อพลาสต์ชิม การแยกโปรต็อพลาสต์สิ่งต้องมีลาร์ปรับค่า ออลงโน้มติกโพเทนเซียลเพื่อรักษาสมดุลเบื้องต้นของโปรต็อพลาสต์ในลາຍລະລາຍເອົາໃໝ່ໃນลາຍລະລາຍກີມ สมดุลเบื้องต้นของโน้มติกโพเทนเซียล หมายความว่าเซลล์และถ้าความเข้มข้นของลາຍລະລາຍภายในออกสูงແລ້ວປັບປຸງກັນ การแตกของโปรต็อพลาสต์หรือการออกหน่อ (budding) ແຕ່ຈາມມີຜລຍັບຍັງການແປ່ງຕົວໃນກາຍຫຼັງ ຄ່າອอลงโนມติกโพเทนเซียลตามมาตรฐานการณ์ປະກາດປະເທດເຕີມອອลงโนມຕິຄົມຢືນດັກຕ່າງໆ ລົງໃນลາຍລະລາຍ ຊື່ຈາລເປັນລາຍກີມໃຫຍ່ຂ່າຍ້ອງກັບກະບວນການເມຕາໂບລື້ມ ເຢັນ ຫຼູໂຄຣລ ກູໂຄລ ບໍລິຫານ ອົງການ ສາຍທີ່ໃຊ້ກະບວນການເມຕາໂບລື້ມບ້າງ ເຢັນ mannitol ແລະ sorbitol ທັງ mannitol ແລະ sorbitol ເປັນອອลงโนມຕິຄົມກີມໃໝ່ມາກ ຈາກໃໝ່ເພີ່ມຢືນດັກຕ່າງໆ ດັ່ງກ່າວໃຫຍ່ກີມໃໝ່ມາກ ຂາຍໃໝ່ເພີ່ມຢືນດັກຕ່າງໆ ຕ່າງໆ ດັ່ງກ່າວໃຫຍ່ກີມໃໝ່ມາກ (Burger and Hackett, 1982; Bhojwani and Razdan, 1983; Evans and Bravo, 1983 a, b; Dodds and Roberts, 1985)

โปรต็อพลาสต์ที่แยกได้แล้วຢັບຕ້ອງການກາරຮັກຫາສາມາດຸບອ່ນໂນມືລື່ອງໆ ຂະໜາດທີ່ເສີຍໃນອາຫານ ຈົນກະທຶນລາມາຮັດຮ້າງຜນັງ ເສີມທີ່ເຫັນແຮງ ອອລ່ອນໂນມຕິຄົມກີມໃໝ່ໃນກາຍເສີຍ ໂປຣໂປຣໂຕພລາສັດ ອົງການ ມີ mannitol sorbitol ຫຼູໂຄຣລ ແລະ ກູໂຄລ ຊື່ຈາລໃໝ່ເພີ່ມຢືນດັກຕ່າງໆ ໂປຣໂປຣໂຕພລາສັດສ່ວນໃຫຍ່ໃໝ່ເວລາປະມາດ 7 ຕີ່ 10 ສັນ ສໍາຮັບການສ້າງຜນັງເຂົ້າລົດແລະ ເຮັມມີການແປ່ງ ເສີມຫັກຈາກເຮັມເສີຍ Takeuchi ແລະ Komanine (1982) ພວ່າໂປຣໂປຣໂຕພລາສັດທີ່ຈົນ Vinca rosea ມີການແປ່ງຕົວທີ່ສຸດເມື່ອໃໝ່ mannitol 73 ກຣັມຕ່ອລິຕຣ ຖ້າໃຫ້ການເຂັ້ມຂັ້ນຕໍ່ຫຼູໂຄຣລ໌ກວ່າ 54 ບໍລິຫານ 90 ກຣັມຕ່ອລິຕຣຕາມສໍາຕັບ ໂປຣໂປຣໂຕພລາສັດມີການແປ່ງຕົວໄວ່ສິ່ງຮ້ອຍລະ 10 ແຕ່ກ້າວໃໝ່ກູໂຄລໃນກາຍເສີຍ

โปรตพลาสต์ของ Malus xdomestica แล้วความเข้มข้นที่ป่วยให้มีการแบ่ง เขลล์ที่ต่ำสุดคือ 60 กรัมต่อลิตร (Kouider et al., 1984) เมื่อโปรตพลาสต์แบ่งตัวและสร้างโคโลนี ค่าร้อยละของ โปรตพลาสต์ที่เจริญเป็นโคโลนีต่อโปรตพลาสต์เริ่มต้นเรียกว่า plating efficiency Muhlbach และ Thiele (1981) พบว่า การใช้ mannitol แทนกลูโคสในการเลี้ยง โปรตพลาสต์จากในมะเขือเทศ ทำให้ค่า plating efficiencyลดลงจาก ร้อยละ 20 เหลือร้อยละ 8 แล้วในห้องราชบว่า ออลโนมิติคัมต่างชนิดกันมีผลต่อการเจริญของ โปรตพลาสต์ เขลล์ที่ได้จากโปรตพลาสต์อย่างยาสูบไม่มีการแบ่ง เขลล์หรือแบ่งตัวน้อยมากเมื่อใช้กาแลคโตส หรือฟรุกโตส เป็น ออลโนมิติคัม ทำให้ค่า plating efficiency เท่ากับหรือใกล้เคียงกับถ่านย์ (Caboche, 1980; Douglas et al., 1981 a) วิธีเพิ่มการแบ่ง เขลล์และช่วยให้เขลล์เจริญเป็นโคโลนีได้ดีทำได้โดยการเพิ่มค่า ออลโนมิติค็อกเทล เขย์ล คือการลดความเข้มข้นของ ออลโนมิติคัม เนื่องจากการมีความเข้มข้นของ ออลโนมิติคัมสูง เขลล์จะหยุดการแบ่งตัว (Jia, 1982; Bhojwani and Randan, 1983; Shekhawat and Galston, 1983)

สำหรับการรวม โปรตพลาสต์ ปัจจุบันพบว่า วิธีที่ช่วยให้ได้รับความ สำเร็จอย่างมาก คือการใช้ PEG ผสมลงในลาระลาย สังมีการใช้ PEG เป็นสารช่วยในการรวมตัว (fusogenic agent) ของ โปรตพลาสต์อย่างกว้างขวาง PEG ช่วยให้เกิดการซับติดกันของ โปรตพลาสต์ซึ่งกลไกของ สารนี้ต่อการรวม โปรตพลาสต์ยังไม่ทราบแน่ชัดคาดว่า PEG แล้ว ตัวเลสเมียนเป็นส่วนหนึ่งของ โปรตพลาสต์ที่ช่วยให้เกิดการแยกตัวของ เขลล์ เมนเดรน (Evans, 1983 : Dodds and Roberts, 1985) PEG ที่ใช้มีมวลโมเลกุลระหว่าง 1540 ถึง 6000 ปริมาณที่ใช้โดยทั่วไป 250 - 300 กรัมต่อลิตร PEG ช่วยในการรวม โปรตพลาสต์ของพืชทั้งชนิดเดียวกัน ต่างชนิด ต่างสกุล หรือต่างอาณาจักรกัน Douglas และคณะ (1981 b) ใช้ PEG ในการรวม โปรตพลาสต์ยาสูบ Nicotiana tabacum กับ N. rustica สามารถรวมได้ โปรตพลาสต์ถูกผลิตอยู่ 65 ภาระรวม โปรตพลาสต์ ของแครอฟท์กับล้าหร่ายสีเขียวสกุล Stigeclonium โดยใช้ PEG พบว่า อัตราการรวม ที่สูดเมื่อใช้ PEG 330 - 380 กรัมต่อลิตร เป็นเวลา 10 นาที จากการทดลองที่กล่าวมา ทำให้เขื่อนได้ว่า โปรตพลาสต์มีบทบาทที่ช่วยในการปรับปรุงพันธุ์โดยเฉพาะถ้า เป็นพืช เช่น รากฟักส์กุลที่ไม่สามารถผลิตเม็ดพันธุ์กับได้ตามธรรมชาติ (กิตย์นฤทธิ์ ภราตะศักดิ์ปัน, 2525 :

Fowke et al., 1981) ออล โนมิติคัมสิง เป็นสารสำคัญที่วายในการรวมโปรต็อกอลต์เพื่อการปรับปรุงพันธุ์พืช

3. การทนแล้ง (Drought tolerance)

เมื่อเทคโนโลยีการ เสี้ยง เนื้อเยื่อเจริญมากขึ้น ความคิดเดิมเช่น ถือกันว่าพืชที่ได้จากการเสี้ยง เนื้อเยื่อจะมีสักษณะเหมือนต้นตอเดิมที่เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากผู้วิจัยหลายท่านพบว่ามีการแพร่เกิดขึ้นจากการเสี้ยง เช่นเดียวกันและเนื้อเยื่อ (Vajrabhaya 1977 ; Skirvin, 1978 Chaleff, 1981) โดยเฉพาะ Vajrabhaya และ Vajrabhaya (1974) เป็นกลุ่มแรกที่ได้รายงานถึงการแพร่ของพันธุ์ในกล้วยไม้สกุล Dendrobium ซึ่งขยายพันธุ์จากการเสี้ยง เนื้อเยื่อและได้ติดตามผลที่เกิดขึ้นต่อเนื่องถึงสามฤดู ล้วนใหญ่เห็นได้จากสักษณะของตอๆที่เปลี่ยนไป

ตามธรรมชาติพืชสามารถเกิดการแปร (Variation) ได้ตลอดเวลาแม้ว่าจะมีอัตราล่วงค่อนข้างต่ำแต่ก็เป็นผลที่ทำให้ได้พันธุ์พืชใหม่ ๆ เกิดขึ้น ปัจจุบันนอกจากจะปรับปรุงพันธุ์พืชโดยการคัดเลือกจากการผลลัพธ์หรือจากการแปรที่เกิดตามธรรมชาติแล้ว เทคนิคการเสี้ยง เนื้อเยื่อที่มีเป็นวิธีหนึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงพันธุ์ ทั้งนี้ เพราะขณะทำการเสี้ยง เช่นเดียวกันและเนื้อเยื่อที่เรียกว่า somaclonal variation ซึ่งอาจเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติหรือยกนำไปให้เกิดโดยไข้ล่าร์ เคเมรังส์หรือปั๊สยากรากกายภาพ ทำให้มีโอกาสได้รับพืชสกุลใหม่ ๆ ที่อาจจะมีถึงคุณภาพดีขึ้นหรือลดลง ซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงพันธุ์กรรมเพื่อคัดเลือกสักษณะที่ต้องการ (Vajrabhaya, 1981 : Vajrabhaya 1988)

เช่นลักษณะยั่งยืนมีการปรับออล โนมิติกโพเทน เอียลภายใน เช่นลักษณะเพื่อตอบสนองต่อการขาดน้ำ ซึ่ง เป็นการพัฒนากลไกควบคุมของกระบวนการออล โนมิติก และ เพลส เยอร์ โพเทน เอียลให้คงที่ไม่ให้อ่อนตัวในระดับที่จำเป็น การ เจริญได้ การ เติมสาร ออล โนมิติก ในอาหาร เสี้ยง เนื้อเยื่อมีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ออล โนมิติก โพเทน เอียลของอาหาร และอาจทำให้เกิดลักษณะออล โนมิติก สูง ซึ่งคล้ายคลึงกับภาวะการขาดน้ำในธรรมชาติ เมื่อเสี้ยง เช่นเดียวกันและเนื้อเยื่อให้เจริญบนอาหารที่มีออล โนมิติก เช่นลักษณะที่เกิด somatic mutation จะสามารถปรับตัวต่อสภาพน้ำได้อาจจะเป็น

เซลล์ล่ายพันธุ์ใหม่ที่เกิดการหม้อนั้นในหลอดแก้ว ออสโนมติคัมสิงสามารถทนนำมายใช้สำหรับศดเสือกการหม้อนั้นในการเสียง เนื้อเยื่อพืชโดยศดเสือกเซลล์ที่มีอัตราการเจริญที่ต่างกันเป็นสาคัญ เช่นเดียวกับโครงสร้างศดเสือกล่ายพันธุ์ข้าวที่กานเค็ม (salt tolerance) ที่หน่วยปฏิบัติการเสียงเนื้อเยื่อพืชของรุพีชาง กรณ์มหาวิทยาลัย เซลล์ที่สามารถปรับตัวต่อสภาพดังกล่าวได้ย่อมมีการเจริญและพัฒนาการติกว่าเซลล์ที่ไม่ทนต่อสภาพนั้น (Nabors, 1976 : Zimmermann, 1978 : Vajrabhaya et al., 1983 : 1984, Dykes and Nabors, 1985)

ออสโนมติคัมเริ่มมีบทบาทต่อการศดเสือกเซลล์ที่กานต่อจาก ภารชาติน้ำในหลอดแก้ว ประมาณ 7 ปีที่แล้ว ความทันหานที่เกิดขึ้นคาดว่ามาจากการปรับค่าออสโนมติกโพแทสเซียมของเซลล์ให้สูงพันต์กับสูงแวดล้อมที่กานน้ำ ซึ่งได้แก่ ออสโนมติคัมทั้งชนิดที่สามารถและไม่สามารถแพร่ผ่านเซลล์เมนเบรนได้ (Bressan et al, 1981 : 1982 : Heyser and Nabors, 1981)

ในปี 1981 Heyser และ Nabors ระบุต้นภารชาติน้ำของเซลล์ยาสูบ 2 ล่ายพันธุ์ในหลอดทดลอง ซึ่งมีความทนและไม่ทนเค็ม เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างการหม้อนั้นกับการหมอนเค็มในรูปของ การเจริญ เข้าไป PEG หรือ Dextran เติมลงในอาหารเสียง เซลล์พบว่า เมื่อความเข้มข้นของ ออสโนมติคัมสูงขึ้นการเจริญลดลง เซลล์ที่เจริญในอาหารที่มีออสโนมติคัม มีค่า ออสโนมติกโพแทสเซียมต่ำกว่า เซลล์ที่เสียงในอาหารที่ไม่มีออสโนมติคัม ซึ่งคาดว่า เกิดจากการสูญเสียน้ำ การได้รับไออกอนบางชนิดจากภายนอก และการสร้างสารบางชนิดภายในเซลล์

ในปีเดียวกัน Bressan และคณะ (1981) ศดเสือกเซลล์จะ เข้าเทกที่กานต่อจาก ภารชาติน้ำ โดยเสียงในอาหารสูตร MS ที่มี PEG 6000 พบร้า เซลล์เจริญเป็น 14 เท่า เมื่อเทียบกับเซลล์ที่เจริญในอาหารที่ไม่มี PEG 6000 ภารชาตการหม้อนั้นของเซลล์จะมีอยู่ต่ำกว่าเท่าที่บังมี PEG 6000 อยู่ในอาหารและเมื่อไม่มี PEG 6000 การเจริญลดลง และความทนทานนี้ขึ้น กับอายุของ เซลล์ด้วย ผลการทดลองนี้ลอดคล้องกับ Handa และคณะ (1982 a, b) ซึ่งพบว่า เมื่อไม่มี PEG 6000 ในอาหาร เซลล์มีการเจริญลดลงและปลดปล่อยสาร เมตาโบลิติกบางชนิด ออกมากในอาหาร เช่น โปรตีน

การวัดภารชาตการหม้อนั้นที่ใช้ญี่ปุ่นแปลงทดลองศีรษะ การวัดระดับของ โปรดีน (proline) ที่เพิ่มขึ้น การสั่งสมโปรดีนเป็นตัวบอกถึงระดับของภารชาติน้ำภายในเซลล์ เมื่อภารชาติน้ำได้รับน้ำที่มีค่า pH ต่ำลง โปรดีนจะเพิ่มมากขึ้น

(Blum and Ebercon, 1976 : Hanson et al., 1977 : Tan and Halloran, 1982)

สังมิการประยุกต์ใช้การวัดโปรสินเพื่อตรวจสอบลักษณะแห้งแล้งในการเสียบเนื้อเยื่อตัวย Smith และคณะ (1982) เสียบ เขลลข้าวฟ่างที่ได้จากการคัดพันธุ์กันแล้งในแปลงทดลองมาก่อน พน้ำ การแห้งแล้งส้มพันธุ์กับระเบียบการคัดเสือกในแปลงด้วย เมื่อมีลักษณะที่มีค่าออลโนมิติกโพแทเนย์ล ต่ำ ๆ ระดับของโปรสินเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ในขณะที่ระดับของอะลานิน (alanine) ลดต่ำลง ผลที่ได้นั้นลดคล้องกับงานของ Bhaskaran และคณะ (1985) ในงานที่มีการเพิ่มโปรสินเมื่อเสียบ เขลลข้าวฟ่างในอาหารที่มี PEG และปริมาณโปรสินจะลดลง เมื่อไม่มี PEG แต่เขายืนยันว่าปริมาณโปรสินที่เพิ่มขึ้นเป็นการบังเอิญมากกว่า เป็นการตอบสนองต่อภาวะการขาดน้ำ

ในปัจจุบัน Handa และคณะ (1983) ศึกษาการแปรในกระบวนการแห้งแล้งที่เกิดจากกระบวนการนำตัวย PEG ในกระบวนการเสียบเนื้อเยื่อมะเขือเทศ พบว่าความแตกต่างของกระบวนการแห้งแล้งของเขลล แต่ละกลุ่ม เกิดขึ้นเชิงตามธรรมชาติ การแห้งแล้งนี้ขึ้นกับระเบียบที่เขลล์เจริญและความหนาแน่นของเขลล์ตัวย

การศึกษากระบวนการแห้งสำหรับการเสียบเนื้อเยื่อข้าวพันธุ์ Tellahamsa ที่ตัวกากแคลสลชีงซึ่งก้าวจากเอมบริโอที่เจริญเติบโตในอาหาร เหลวที่มีและไม่มี PEG พบว่า เขลล์ที่เจริญในอาหารที่มี PEG 25 และ 50 กรัมต่อลิตร มีสีเหลืองอ่อน แข็งแรงและมีการเจริญดีกว่า เขลล์ที่เจริญในอาหารที่ไม่มี PEG การสร้างภาวะการขาดน้ำด้วยการเติบโต PEG ลงในอาหารช่วยให้มีการเกิดตันใหม่ที่ล้มบูรณาธิคณ์มากกว่าในภาพปกติซึ่งไม่มี PEG เลยโดยมีค่าร้อยละของการเกิดตันใหม่ประมาณ 14 - 15 ตันน้ำการเติบโตออลโนมิติกลงในอาหารเสียบเนื้อเยื่อหากช่วยเพิ่มการเกิดตันใหม่ที่ล้มบูรณาธิคณ์มากขึ้นอาจนำมาใช้เพื่อเพิ่มโอกาสในการคัดเสือกที่กันต่อลักษณะเดิม เช่น เปรี้ยวลักษณะขาดน้ำ และโรคต่าง ๆ ได้ดีขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการใช้สบ

คาดว่าจะได้ความรู้เกี่ยวกับการเจริญและพัฒนาการของแคลสล์ในระยะที่มีออลโนมิติกคั่มชีนิดและความเข้มข้นต่าง ๆ กัน เพื่อนำไปใช้ในการกระตุนให้เกิดการเจริญไปเป็นตันใหม่ที่ล้มบูรณาธิคณ์ได้ดีขึ้น และในเชิงคุณภาพใช้ในการหาข้าวพันธุ์ใหม่ที่สามารถทนต่อลักษณะที่มีค่าออลโนมิติกโพแทเนย์ลต่ำ ๆ ได้