

ความหลากหลายและลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะในตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

Diversity and morphological characteristics of chempedak (*Artocarpus integer merr.*) in Ko Yo Subdistrict, Mueang District, Songkhla province

วิลาลินี ธนพิทักษ์^{1*}, เทพรัตน์ จันทพันธ์¹, วิวัฒน์ ฤทธิมา¹, พรชัย ลิขิตธรรมโรจน์¹,
สรพงศ์ เบญจศิริ² และ สมัคร แก้วสุกแสง²

Wilasinee Thanapitak^{1*}, Thapparatt Jantapan¹, Wiwat Ritima¹, Pornchai
Likhitthamarot¹, Sorapong Benchasri² and Samak Keawsuksaeng²

¹ สาขารัฐประศาสนศาสตร์ วิทยาลัยการจัดการเพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยทักษิณ

¹ School of Public Administration, Management for Development College, Thaksin University

² สาขาวิชาพืชศาสตร์ คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ

² Department of Plant Science, Faculty of Technology and Community Development, Thaksin University

* Corresponding author: joy_boy2523@hotmail.com

บทคัดย่อ: ทำการศึกษาความหลากหลายและลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะในตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองจังหวัดสงขลา ในลักษณะความกว้างทรงพุ่ม ความสูงต้น ความกว้างใบ ความยาวใบ ความกว้างผล ความยาวผล จำนวนเมล็ดต่อผล น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม) น้ำหนักเมล็ดต่อผล (กรัม) ความหวาน (บริกซ์) สีเนื้อ และสีเปลือก จำนวน 3 ซ้ำๆ ละ 4 ตัวอย่าง โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design, CRD) ผลการศึกษาความหลากหลายพบว่า จำปาตะในสำรวจเจอบนเกาะยอมีสามพันธุ์ประกอบด้วย จำปาตะขนุน จำปาตะปุด และ จำปาตะดั้งเดิม โดยจำนวนเมล็ดต่อผลพบว่าจำปาตะขนุนมีจำนวนเมล็ดต่อผลมากที่สุด รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ปุดและจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม โดยมีเมล็ดต่อผลเท่ากับ 59.68, 45.68 และ 42.52 เมล็ดต่อผล ตามลำดับ ลักษณะน้ำหนักเนื้อต่อผลซึ่งเป็นลักษณะองค์ประกอบผลผลิตที่สำคัญที่สุดพบว่าจำปาตะขนุนมีน้ำหนักเนื้อมากที่สุด รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม และจำปาตะพันธุ์ปุด โดยมีน้ำหนักเนื้อเท่ากับ 2.08, 1.82 และ 1.67 กิโลกรัมต่อผล น้ำหนักเมล็ดคือลักษณะเมล็ดที่เป็นแหล่งของเนื้อผล พบว่าจำปาตะปุดมีน้ำหนักเมล็ดมากที่สุด รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์พันธุ์ดั้งเดิม และพันธุ์จำปาตะขนุน มีค่าเท่ากับ 3.65, 2.76 และ 2.56 กรัมต่อเมล็ด ลักษณะความหวานของจำปาตะ ซึ่งเป็นลักษณะเด่นที่มีผลต่อการตัดสินใจในบริโภคของผู้บริโภค พบว่าจำปาตะขนุนมีจำนวนความหวานมากที่สุด และมีความแตกต่างทางสถิติกับจำปาตะชนิดอื่นๆ โดยมีความหวานเท่ากับ 28.95 องศาบริกซ์ รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ปุดและจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม มีความหวานใกล้เคียงกันโดยมีค่าเท่ากับ 23.52 และ 23.35 องศาบริกซ์

คำสำคัญ: จำปาตะ; เนื้อผล; ลักษณะทางสัณฐานวิทยา

ABSTRACT: Study of diversity and morphological characteristics of chempedak in Ko Yo Subdistrict, Mueang District, Songkhla Province were studied for the characteristics of canopy width, plant height, leaf width, fruit width, fruit length, No. of seed/fruit, yield weight (kg), texture weight. Seeds per fruit (g), total Soluble Solid, TSS (brix), flesh and shell color, 3 repetitions of 4 samples each peel color, with 3 repetitions and 4 samples. The experimental design was a completely randomized Design, CRD). There are three species varieties difference, consisting of chempedak -kanun, chempedak -pud and chempedak -native. The highest number of seeds/fruit was found in chempedak -kanun followed by chempedak -pud and chempedak -native about 59.68, 45.68 and 42.52 seeds/fruit, respectively. The texture weight of fruit which was the most important yield component was found the highest in chempedak-kanun

followed by chempedak-pud and chempedak –native about 2.08, 1.82 and 1.67 kg/fruit. It was found that chempedak Pud was the highest seed weight about 3.65 g/seed, followed by the chempedak -native and chempedak-kanun were 2.76 and 2.56 g/seed, respectively. Total solution Solid (TSS), was the dominant trait that influences the consumer decisions of consumers, found that chempedak-kanun had the highest (28.95), followed by chempedak-pud and chempedak-native was 23.52b and 23.35 °Brix, respectively.

Keywords: Chempedak; Texture; Morphology

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรชีวภาพหลากหลายมากที่สุดแห่งหนึ่งของโลก ซึ่งประกอบไปด้วยพันธุ์พืชและพันธุ์สัตว์รวมทั้งความหลากหลายทางชีวภาพ (Biodiversity) หรือ ทรัพยากรชีวภาพ (Bioresource) เป็นฐานสำคัญของการเกษตร ยารักษาโรค และต่อเศรษฐกิจทั้งระดับประเทศและระดับท้องถิ่น สาเหตุสำคัญที่ทำให้ธรรมชาติในประเทศไทยมีความหลากหลายของพันธุ์พืชและพันธุ์สัตว์เป็นอย่างมาก เนื่องจากเหตุผลหลายประการ เช่น ที่ตั้งของประเทศไทยตั้งอยู่ในเขตร้อนเหนือเส้นศูนย์สูตรเล็กน้อยและอยู่ติดทะเล จึงมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการอยู่รอด การเจริญเติบโตและการแพร่พันธุ์ของสิ่งมีชีวิตหลายชนิด อย่างไรก็ตามสภาพภูมิอากาศจะแตกต่างกันในภาคต่างๆ ซึ่งขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่ตั้งของภาคและระดับความสูงต่ำของพื้นที่ แต่โดยภาพรวมแล้วประเทศไทยจะไม่มี การเปลี่ยนแปลงที่รุนแรงและรวดเร็ว เช่นเดียวกับประเทศในเขตอบอุ่นและเขตหนาว จึงไม่เป็นปัจจัยจำกัดในการดำรงชีวิตของสิ่งมีชีวิต นอกจากนี้ประเทศไทยยังมีความแตกต่างกันของสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย เช่นภาคเหนือเป็นภูเขาสูง อุณหภูมิต่ำในฤดูหนาว ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นที่ราบขนาดใหญ่มีสภาพภูมิอากาศค่อนข้างแห้งแล้ง ภาคกลางเป็นที่ราบลุ่ม ภาคใต้เป็นเขาสูงสลับพื้นที่ราบ และมีรสุมพัดผ่านตลอดทั้งปี จากสภาพที่มีความหลากหลายของภูมิประเทศและภูมิอากาศในพื้นที่ที่อยู่ในระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลที่ต่างกัน มีปริมาณน้ำฝน อุณหภูมิและปัจจัยอื่นๆ เช่นสภาพดินที่แตกต่างกัน ได้เอื้ออำนวยให้เกิดความหลากหลายของพืชพันธุ์ประเภทต่างๆ เช่น 1). ป่าไม้ผลัดใบเช่น ป่าดิบเขา ป่าดิบแล้ง ป่าชายเลน 2). ป่าผลัดใบเช่น ป่าเต็งรัง ป่าเบญจพรรณ และ 3). ป่าที่มีลักษณะพิเศษเช่นป่าชายหาด ป่าเขาหินปูน เป็นต้น ซึ่งป่าแต่ละประเภทจะมีลักษณะที่เฉพาะตัวและมีสิ่งมีชีวิตที่ปรับตัวอาศัยอยู่ในแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะภาคใต้ของประเทศไทยมีภูมิประเทศและภูมิอากาศที่มีความเฉพาะจึงเป็นแหล่งที่ประกอบด้วยความหลากหลายทางพันธุกรรม โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีความเฉพาะเช่น พื้นที่เกาะยอ ซึ่งเป็นเกาะที่มีความโดดเด่นในแหล่งพันธุกรรมและแหล่งผลไม้ขึ้นหลายชนิด (นัยทัศน์, 2530) เช่น จำปาตะ และ ละมุด เป็นต้น โดยจำปาตะ เป็นผลไม้พื้นถิ่นใต้ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Artocarpus integer* Merr. เป็นผลไม้อยู่ในวงศ์ Moraceae (Lim et al., 2011) ที่มีลักษณะเด่นคือ ผลจำปาตะมีขนาดเล็ก มีเปลือกบาง เมื่อผลสุกจะมีรสหวานจัด มีน้ำเยอะกว่าขนุน เนื้อค่อนข้างนิ่ม เหนียว เคี้ยวไม่ขาดอย่างเนื้อขนุนซึ่งแข็งและกรอบกว่า (ภาวินี, 2558) จึงทำให้จำปาตะเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่สำคัญของประชากรบนเกาะยอ จังหวัดสงขลา อีกทั้งจำปาตะเป็นพืชที่คุณค่าทางโภชนาการสูง (Buttara et al., 2014; Boonlaksiri et al., 2000) ส่งผลให้มีการปรับเปลี่ยนพืชชนิดต่างๆ โดยเฉพาะพืชกลุ่มจำปาตะบ้านมาปลูกจำปาตะพันธุ์การค้าเพียงอย่างเดียว จึงส่งผลให้จำปาตะหลายสายพันธุ์เกิดการสูญพันธุ์ ดังนั้นจึงมีการศึกษาความหลากหลายทางพันธุกรรมของจำปาตะบนเกาะยอเพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการส่งเสริม และวางแผนการอนุรักษ์ได้อย่างเหมาะสมต่อไป



Figure 1 Map of Ko Yo Subdistrict, Mueang District, Songkhla Province

วิธีการศึกษา

การศึกษาความหลากหลายและลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะในตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา โดยชุมชนตำบลเกาะยอเป็นเกาะที่ตั้งอยู่กลางทะเลสาบสงขลาตอนล่าง มีน้ำล้อมรอบกลางทะเลสาบสงขลา ลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขา เนินเขา ลักษณะภูมิอากาศมีลมทะเลพัดผ่านตลอดปี มี 9 หมู่บ้าน (Figure 1) ประชากรรวมทั้งสิ้น 2,690 คน การประกอบอาชีพโดยทั่วไปของชาวเกาะยอเป็นแบบผสมผสานกัน ระหว่างการเกษตร การประมง และอุตสาหกรรมในครัวเรือน (วิภาวรรณ, 2559) สำหรับการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาในสองลักษณะคือการศึกษาแบบสอบถามเชิงลึกกับเกษตรกรผู้ผลิตพืชกลุ่มจำปาตะเพื่อให้ได้มาซึ่งผู้ประกอบการเกี่ยวกับการผลิตพืชกลุ่มจำปาตะ และเป็นการศึกษาข้อมูลด้านความหลากหลายทางสัณฐานวิทยาของพืชกลุ่มจำปาตะในเกาะยอที่มีอายุ 9 ปี โดยสุ่มเลือกมาจำนวน 27 ต้นๆ ละ 4 ผล ซึ่งมีการเก็บข้อมูลในรูปแบบฟอร์มบันทึกข้อมูลประกอบด้วย ความกว้างทรงพุ่ม ความสูงต้น ความกว้างใบ ความยาวใบ ความกว้างผล ความยาวผล จำนวนเมล็ดต่อผล น้ำหนักต่อผล (กิโลกรัม) น้ำหนักเมล็ดต่อผล (กรัม) ความหวาน (บริกซ์) สีเนื้อ และสีเปลือก โดยมีการสุ่มเก็บข้อมูลจำนวน 3 ซ้ำๆ ละ 4 ตัวอย่างย่อย มีการวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design, CRD) นำข้อมูลที่ได้จากการบันทึกทั้งหมดมาวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) for Windows เพื่อคำนวณค่าความแปรปรวนแบบทาง (One Way ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Least significant significance (LSD) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาเพื่อเก็บข้อมูลลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะพันธุ์ต่างๆ ที่สำรวจพบบนพื้นที่เกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา พบว่ามีจำปาตะอยู่สามพันธุ์ประกอบด้วย พันธุ์จำปาตะขนุน มีรสชาติอร่อยและเป็นที่ต้องการของตลาด (วิภาวรรณ, 2559) จำปาตะพันธุ์ปูด ซึ่งเป็นพันธุ์ที่เนื้อเยื่อแต่ไม่อร่อยใช้เป็นต้นตอในการขยายพันธุ์ และพันธุ์ดั้งเดิมเป็นพันธุ์พื้นเมืองให้ผลผลิตน้อยแต่มีความต้านทานโรคและแมลงได้ดี โดยทั้งสามพันธุ์มีลักษณะของเนื้อ ใบ และ ผลแตกต่างกันดัง Figure 2

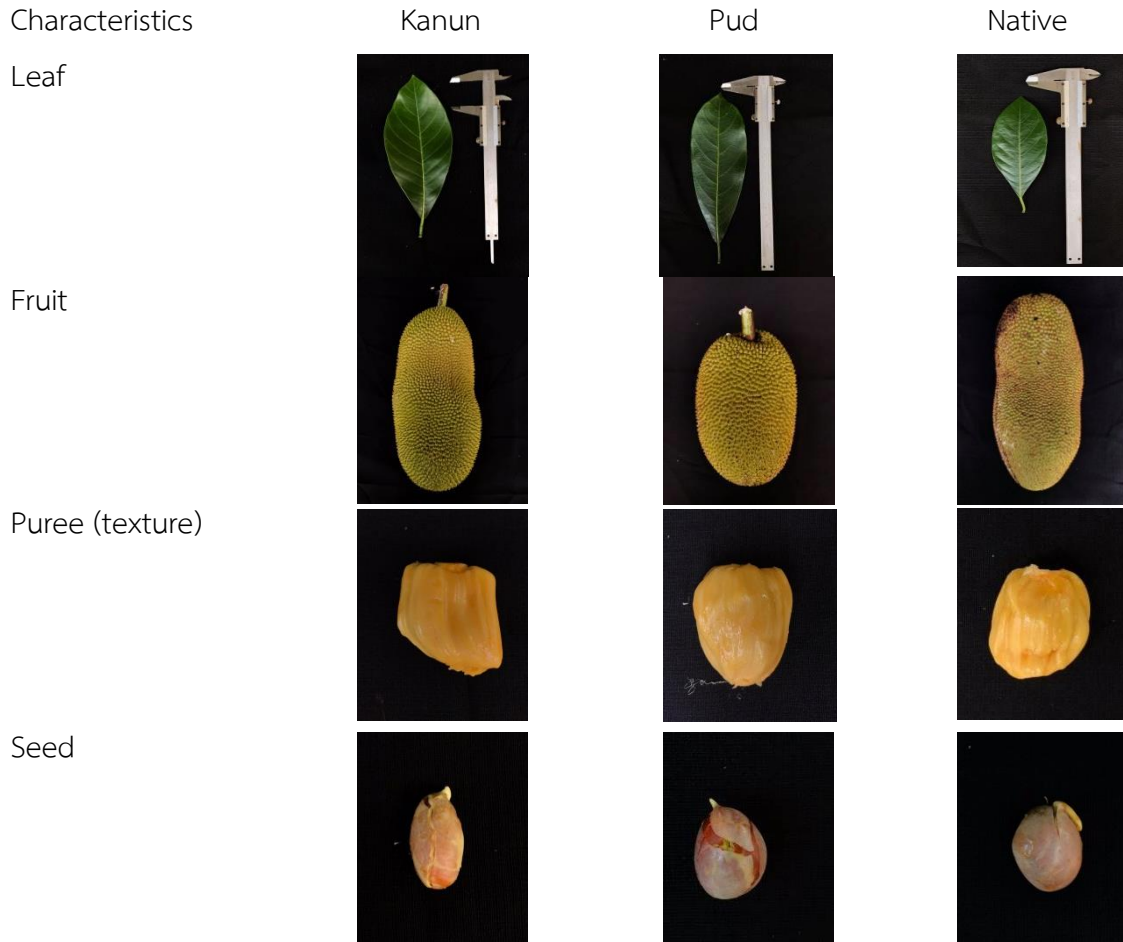


Figure 2 Morphological characteristics of chempedak in Koh Yor Sub-district, Songkhla Province

ลักษณะผลผลิตและองค์ประกอบผลผลิต

ผลการศึกษาลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะทั้งสามพันธุ์ในลักษณะของความกว้างทรงพุ่ม ความสูง ความยาวใบ ความกว้างผล ความยาวผล น้ำหนักเนื้อต่อผล น้ำหนักเมล็ดต่อผล และความหวาน พบว่าทุกลักษณะมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ โดยลักษณะทางสัณฐานวิทยาเช่น ความกว้างผลพบว่า จำปาตะพันธุ์ดั้งเดิมที่อายุเท่ากันมีความกว้างทรงพุ่ม และความสูงมากที่สุด โดยมีค่าเท่ากับ 12.45 และ 7.58 เมตร ส่วนจำปาตะขนุน และจำปาตะพันธุ์ปุดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ สำหรับความกว้างใบและความยาวใบของจำปาตะชนิดต่างๆ นั้นพบว่า จำปาตะขนุนมีความกว้างใบมากที่สุดรองลงมาเป็นจำปาตะพันธุ์ปุด และพันธุ์ดั้งเดิม มีค่าเท่ากับ 8.52, 7.24 และ 6.32 เซนติเมตร ตามลำดับ ลักษณะความยาวใบพบว่า มีลักษณะสอดคล้องกับความยาวใบ โดยจำปาตะขนุนมีความยาวใบมากที่สุด รองลงมาเป็นจำปาตะพันธุ์ปุด และพันธุ์ดั้งเดิม มีค่าเท่ากับ 21.03, 16.52 และ 15.54 เซนติเมตร ตามลำดับ ลักษณะความยาวผลพบว่า จำปาตะขนุนมีความยาวผลมากที่สุด รองลงมาเป็นจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม และจำปาตะพันธุ์ปุด โดยมีความยาวผลเท่ากับ 33.75, 24.51 และ 23.58 เซนติเมตร ตามลำดับ (Table 1)

จำนวนเมล็ดต่อผลพบว่าจำปาตะขนุนมีจำนวนเมล็ดต่อผลมากที่สุด รองลงมาเป็นจำปาตะพันธุ์ปุดและ จำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม โดยมีเมล็ดต่อผลเท่ากับ 59.68, 45.68 และ 42.52 ผลต่อต้น ตามลำดับ ลักษณะน้ำหนักเนื้อต่อผลซึ่งเป็นลักษณะองค์ประกอบผลผลิตที่สำคัญที่สุดพบว่า จำปาตะขนุนมีน้ำหนักเนื้อมากที่สุด รองลงมาเป็นจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม และจำปาตะพันธุ์ปุด โดยมีน้ำหนักเนื้อเท่ากับ 2.08, 1.82 และ 1.67 กิโลกรัมต่อผล น้ำหนักเมล็ดคือลักษณะเมล็ดที่เป็นแหล่งของเนื้อผล พบว่าจำปาตะปุดมีน้ำหนักเมล็ดมากที่สุด รองลงมาเป็นจำปาตะพันธุ์พันธุ์ดั้งเดิม และพันธุ์จำปาตะขนุน มีค่าเท่ากับ 3.65, 2.76 และ 2.56 กรัมต่อเมล็ด ลักษณะความหวานของจำปาตะ ซึ่งเป็นลักษณะเด่นที่มีผลต่อการตัดสินใจในบริโภคของผู้บริโภค พบว่าจำปาตะขนุนมีจำนวนความหวานมากที่สุดเท่ากับ 28.95 องศาบริกซ์ ส่วนจำปาตะพันธุ์ปุดและจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม มีความหวานใกล้เคียงกันโดยมีค่าเท่ากับ 23.52 และ 23.35 องศาบริกซ์ ตามลำดับ (Table 1)

Table 1 Yield and yield component of chempedak in three varieties

Group	Canopy	Plant	Leaf	Leaf	Fruit	Fruit	No.	Yield/fruit	Yield	Seed	TSS(*)
	width	height	width	length	width	length	seed/fruit	(kg)	texture/fruit(kg)	weight/seed	(g)
Kanun	7.28ab	6.68b	8.52a	21.03a	15.97a	33.75a	59.68a	4.25a	2.08a	2.56b	28.95a
Pud	9.58b	6.95b	7.24b	16.52ab	12.24b	23.58c	45.68b	3.05b	1.67b	3.65ab	23.52b
Native	12.45a	7.58a	6.32b	15.54b	12.54b	24.51b	42.52b	3.49b	1.82b	2.76a	23.35b
F-test	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
C.V.	8.25	9.15	5.68	6.78	6.57	5.89	8.69	9.58	7.89	8.11	8.25

*Means in the same columns followed by different letters are significantly different by LSD at P<0.05

ความหลากหลายทางของสีผิวและสีเนื้อ (เนื้อผล)

ผลการศึกษาลักษณะทางคุณภาพของจำปาตะกลุ่มต่างๆ ทั้งสามสายพันธุ์พบว่าจำปาตะขนุนมีค่า L a และ b ของเปลือกนอกมีค่าเท่ากับ 39.13, 6.37 และ 24.95 ตามลำดับ ซึ่งมีค่าสูงกว่าจำปาตะอีกสองสายพันธุ์อย่างมีนัยสำคัญ และมีค่า L a และ b ของเนื้อผลในซึ่งเป็นส่วนที่ใช้บริโภคเท่ากับ 83.25, 8.40 และ 26.3 ตามลำดับ ส่วนค่า H มีค่าเท่ากับ 71.2 และ 79.76 ในเปลือกและเนื้อผล ตามลำดับ ส่วนจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิมมีค่า L a และ b ของเปลือกเท่ากับ 32.33, 4.86 และ 19.35 ตามลำดับ และมีค่า L a และ b ของเนื้อผลในซึ่งเป็นส่วนที่ใช้บริโภคเท่ากับ 38.30, 5.58 และ 27.25 ตามลำดับ ส่วนค่า H มีค่าเท่ากับ 71.86 และ 78.65 ในเปลือกและเนื้อผล ตามลำดับ (Table 2) ซึ่งค่า L a และ b ทั้งสามพันธุ์มีค่าต่ำกว่า L a และ b ที่ทำการรายงานในจำปาตะ 5 สายพันธุ์ของ Pui et al. (2018) ในประเทศมาเลเซีย โดยค่า L a และ b มีค่าสูงสุดเท่ากับ 64.46, 32.45 และ 65.27 ตามลำดับ

Table 2 Peel and texture color of three chempedak in Koh Yor Sub-district, Songkhla Province

Group	Peel surface				Puree (Texture fruit)			
	L	a	b	h	L	a	b	h
Kanun	39.13a	6.37a	24.95a	74.4a	64.53a	16.35a	49.85a	88.80a
Pud	32.43b	4.34b	19.46b	71.2b	83.25a	8.40ab	26.3b	79.76b
Native	32.33b	4.86b	19.35b	71.86b	38.30b	5.58b	27.25b	78.65b
F-test	*	*	*	*	*	*	*	*
C.V.	7.25	5.15	6.68	5.25	6.15	6.14	7.61	9.84

*Means in the same columns followed by different letters are significantly different by LSD at P<0.05

วิจารณ์

ผลการศึกษาคความหลากหลายและลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะในตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา พบจำปาตะสามพันธุ์ แต่ละพันธุ์มีลักษณะทางสัณฐานวิทยาแตกต่างกันทางสัณฐานอย่างมีนัยสำคัญ และเมื่อเปรียบเทียบลักษณะน้ำหนักเนื้อต่อผลซึ่งเป็นลักษณะองค์ประกอบผลผลิตที่สำคัญที่สุดพบว่า จำปาตะขนุนมีน้ำหนักเนื้อมากที่สุด รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม และจำปาตะพันธุ์ปุด ส่วนลักษณะความหวานของจำปาตะ ซึ่งเป็นลักษณะเด่นที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคของผู้บริโภค พบว่าจำปาตะขนุนมีจำนวนความหวานมากที่สุด และมีความแตกต่างทางสถิติกับจำปาตะชนิดอื่นๆ โดยมีความหวานเท่ากับ 28.95 องศาบริกซ์ ซึ่งความหวานของจำปาตะมีความหวานใกล้เคียงกับความหวานของขนุนที่มีค่าอยู่ระหว่าง 19.03 - 32.53 องศาบริกซ์ (Shamsudin et al., 2009) ในขณะที่ผลการศึกษาลักษณะทางคุณภาพพบว่าค่าสีของเปลือกและเนื้อผลของจำปาตะกลุ่มต่างมีค่าแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งค่า L a และ b ทั้งสามพันธุ์มีค่าต่ำกว่า L a และ b ที่ทำการรายงานในจำปาตะ 5 สายพันธุ์ของ Pui et al. (2018) ในประเทศมาเลเซีย โดยค่า L a และ b มีค่าสูงสุดเท่ากับ 64.46, 32.45 และ 65.27 ตามลำดับ ซึ่งค่าที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับพื้นที่และสภาพแวดล้อมที่เพาะปลูก

สรุป

ผลการศึกษาคความหลากหลายและลักษณะทางสัณฐานวิทยาของจำปาตะในครั้งนี พบว่าจำปาตะที่สำรวจเจอบนเกาะยอมีสามชนิดประกอบด้วย จำปาตะขนุนมี จำปาตะพันธุ์ปุด และ จำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม โดยจำนวนเมล็ดต่อผลจำปาตะขนุนมีจำนวนเมล็ดต่อผลมากที่สุด รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ปุดและ จำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม ลักษณะน้ำหนักรเนื้อต่อผลซึ่งเป็นลักษณะองค์ประกอบผลผลิตที่สำคัญที่สุดพบว่าจำปาตะขนุนมีน้ำหนักเนื้อมากที่สุด รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม และจำปาตะพันธุ์ปุด ลักษณะความหวานซึ่งเป็นลักษณะเด่นที่มีผลต่อการตัดสินใจในบริโภคของผู้บริโภค พบว่าจำปาตะขนุนมีจำนวนความหวานมากที่สุด และมีความแตกต่างทางสถิติกับจำปาตะชนิดอื่นๆ โดยมีความหวานเท่ากับ 28.95 องศาบริกซ์ รองลงมาคือจำปาตะพันธุ์ปุดและจำปาตะพันธุ์ดั้งเดิม มีความหวานเท่ากับ 23.52 และ 23.35 องศาบริกซ์ ตามลำดับ ซึ่งผลการจากการศึกษาครั้งนี้ทำให้สามารถวางแผนเพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการส่งเสริม และวางแผนในการอนุรักษ์ได้อย่างเหมาะสมต่อไป

คำขอบคุณ

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้คำปรึกษาและร่วมเป็นวิทยากรในโครงการ รองศาสตราจารย์ ดร.สรพงค์ เบญจศรี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมัคร แก้วสุกแสง อาจารย์ประจำสาขาวิชาพืชศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ และขอขอบคุณวิทยาลัยการจัดการเพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยทักษิณ ที่สนับสนุนทุนอุดหนุนการวิจัยจากประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ที่สนับสนุนทุนวิจัยในครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- นัยทัศน์ ภูศรีรัมย์. 2530. ศึกษาการสกัดเปลือกดินจากส่วนเหลือใช้ของจำปาตะ. วาสารสงขลานครินทร์ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9:99-104.
- ภาวินี คามวุฒิ. 2558. วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตจำปาตะในพื้นที่ภาคใต้ตอนบน. กรมวิชาการเกษตร วิทยารธรรม วงศ์สุดาลักษณ์. 2559. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เสริมใยอาหารจากจำปาตะ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาและองค์การบริหารส่วนจังหวัดสตูล.
- Boonlaksiri, C, W. Oonanant, P. Kongsaree, P. Kittakooop, M. Tanticharoen, and Y. Thebtaranonth. 2000. An antimalarial stilbene from *Artocarpus integer*. *Phytochemistry* 54: 415-417.
- Buttara, M., K. Intarapichet, and K.R. Cadwallader. 2014. Characterization of potent odorants in Thai chempedak fruit (*Artocarpus integer* Merr.), an exotic fruit of Southeast Asia. *Food Research International* 66: 388-395.
- Lim, L.B.L., H.I. Chieng and, F.L. Wimmer. 2011. Nutrient composition of *Artocarpus champeden* and its hybrid (Nanchem) in negara Brunei Darussalam. *ASEAN Journal on Science and Technology for Development* 28: 122 – 138.
- Pui, L.P., R. Karim, Y.A. Yusof, C.W. Wong, and H.M. Ghazali. 2018. Physicochemical and sensory properties of selected ‘cempedak’ (*Artocarpus integer* L.) fruit varieties. *International Food Research Journal* 25: 861-869.
- Shamsudin, R., C.S. Ling, C.N. Ling, N. Muda, and O. Hassan. 2009. Chemical compositions of the jackfruit juice (*Artocarpus*) cultivar J33 during storage. *Journal of Applied Sciences* 9: 3202-3204.