

ส่วนบริหารโครงการ

ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนการวิจัยกับผลงานวิจัย

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
<p>1. วิจัยและพัฒนาต้นแบบชีวภัณฑ์เกษตรและสารเคลือบผลสำหรับควบคุมโรคผลเน่าของสตรอเบอร์รี่</p>	<p>1.1 ทดสอบความสามารถ ไอโซเลทจุลินทรีย์ที่คัดเลือก ต่อการทำให้เกิดโรคกับผลสตรอเบอร์รี่</p> <p>1.2 ทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ต่อผลสตรอเบอร์รี่</p> <p>1.3 ทดสอบประสิทธิภาพของอาหารเลี้ยงกรองปราศจากเซลล์และอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ในการยับยั้งการงอกเชื้อรา</p> <p>1.4 ทดสอบประสิทธิภาพของสารเคลือบผิวในการยับยั้งการงอกของเชื้อรา</p> <p>1.5 คัดเลือกชนิดอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์เพื่อเพิ่มปริมาณ</p> <p>1.6 คัดเลือกชนิดวัสดุรองรับหัวเชื้อจุลินทรีย์</p>	<p>1.1 คัดเลือก จาก 8 ไอโซเลท ได้ 3 ไอโซเลท ที่ไม่มีผลลบกับผลใบ และไหล ของสตรอเบอร์รี่</p> <p>1.2 ได้ ไอโซเลท K27 S17 และ N7 ที่ไม่มีผลลบกับผลของสตรอเบอร์รี่</p> <p>1.3 ได้ ไอโซเลท K27 S17 ที่สามารถยับยั้งหรือลดการงอกของสปอร์เชื้อราได้ ซึ่งไม่พบการสร้างสปอร์ใหม่เมื่อผ่าน ไป 24 ชั่วโมง</p> <p>1.4 ได้ 1% citric acid และ 2% ascorbic acid ที่สามารถยับยั้งหรือลดการงอกของสปอร์เชื้อราได้</p> <p>1.5 อาหาร เลี้ยงเชื้อ NB ที่ใช้ น้ำตาลทราย 10 กรัม/อาหารเลี้ยงเชื้อ 1 ลิตร</p> <p>1.6 ได้วัสดุรองรับ 3 สูตร ที่เหมาะสม สูตรที่ 1 คือ แป้งข้าวเจ้า สูตรที่ 2 คือ Lactose สูตรที่ 3 คือ MCC</p>

ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนการวิจัยกับผลงานวิจัย (ต่อ)

วัตถุประสงค์	กิจกรรมวิจัย	ผลการดำเนินงาน
<p>2. ทดสอบประสิทธิภาพการใช้ต้นแบบชีวภัณฑ์เกษตรและสารเคลือบผลในการควบคุมโรคผลเน่าของ สตรอเบอรี่</p>	<p>1.7 ทดสอบประสิทธิภาพต้นแบบชีวภัณฑ์เกษตรในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อสาเหตุโรคในห้องปฏิบัติการ</p>	<p>1.7 ชีวภัณฑ์ K27 S17 และ N7 ทั้ง 3 สูตรสามารถใช้ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อสาเหตุโรคได้</p>
	<p>1.8 ศึกษาวิธีการเคลือบผลสตรอเบอรี่ด้วยสารที่คัดเลือก</p>	<p>1.8 ได้ 2% citric acid และ 2% ascorbic acid</p>
	<p>2.1 ทดสอบประสิทธิภาพการป้องกันกำจัดโรคผลเน่าของต้นแบบชีวภัณฑ์ กับต้นหรือผลสตรอเบอรี่</p> <p>2.2 ทดสอบประสิทธิภาพสารเคลือบผล</p>	<p>2.1 K27 และ S17 ในชีวภัณฑ์ ทั้ง 3 สูตรสามารถใช้ได้กับต้นและใบพืชได้</p> <p>-ส่วนเมื่อติดผลสตรอเบอรี่แล้ว แนะนำให้ใช้สูตร Lactose</p> <p>2.2 สารเคลือบผล ใช้ 2% ascorbic และ 2% citric acid ได้ดี สามารถลดการเจริญของเชื้อราที่ติดมากับผลได้</p>