

บทที่ 3

วิธีการวิจัย

3.1 วิธีวิจัย

3.1 การเปรียบเทียบการปลูกเสารสหวานในโรงเรือนและการปลูกกลางแจ้ง

- 1) ดำเนินการต่อเนื่อง ปี 2559 เป็นปีที่ 3 โดยศึกษาร่วมกับเกษตรกรในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหมอกจำามและพื้นที่โครงการขยายผลโครงการหลวงปางแಡงใน จำนวน 3 ราย ต่อพื้นที่ ทดลองปลูกต้นเสารสหวานพันธุ์เบอร์ 2 โดยใช้ค้างแบบร้า
- 2) วิเคราะห์และเปรียบเทียบความแตกต่างด้วยวิธี T-test มี 2 กรรมวิธีๆ ละ 3 ช้าๆ ละ 50 ต้น กรรมวิธีที่ 1 วิธีการปลูกเสารสในโรงเรือนอย่างง่าย กรรมวิธีที่ 2 วิธีการปลูกเสารสกลางแจ้ง (วิธีควบคุม)
- 3) การบันทึกผล
 - ช่วงการเก็บเกี่ยวผลผลิต
 - ปริมาณผลผลิตต่อต้นตลอดฤดู
 - คุณภาพผลผลิต (น้ำหนักของผล ขนาดของผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และ ปริมาณกรดที่ไฟเกรดได้ เกรดหรือมาตรฐานชั้นคุณภาพเสารสหวานของมูลนิธิโครงการหลวง*)
 - * มาตรฐานชั้นคุณภาพเสารสหวานของมูลนิธิโครงการหลวง
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพพิเศษ (เกรดพิเศษ) :
มีน้ำหนักผลตั้งแต่ 100 กรัมขึ้นไป จำนวนผลน้อยกว่า 10 ผลต่อ 1 กิโลกรัม
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ 1 (เกรด 1):
มีน้ำหนักผลตั้งแต่ 80 - 99 กรัม จำนวนผล 11-12 ผลต่อ 1 กิโลกรัม
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ 2 (เกรด 2):
มีน้ำหนักผลตั้งแต่ 66-79 กรัม (13-15 ผลต่อ 1 กิโลกรัม)
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ 3 (เกรด 3):
มีน้ำหนักผลตั้งแต่ 50-65 กรัม (16-20 ผลต่อ 1 กิโลกรัม)
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ 3 (เกรด 3):
มีน้ำหนักผลตั้งแต่ 50-65 กรัม (16-20 ผลต่อ 1 กิโลกรัม)
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ 4 (เกรด 4)
มีน้ำหนักผลตั้งแต่ 45-49 กรัม (21-22 ผลต่อ 1 กิโลกรัม)
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ F (เกรด F)
ผลมีน้ำหนักดี ขนาดผลใหญ่ แต่ผิวไม่สวยงาม สีไม่สม่ำเสมอ หรือมีตำหนิเล็กน้อย
 - ชั้นมาตรฐานคุณภาพ N (เกรด N):

ผลมีน้ำหนักตั้งแต่ 40 กรัม ขนาดผลเล็ก แต่ผิวสวย

- ชั้นมาตรฐานคุณภาพ U (เกรด U):

ตกลเกรด : ผลขนาดเล็ก ลักษณะผลเบี้ยว มีตำหนิ ผิวมีสีไม่สม่ำเสมอ ผลเหลี่ยม

4) สรุปผลการศึกษา

3.2 การศึกษาและคัดเลือกพันธุ์เสาวรสหวานที่เหมาะสมกับพื้นที่สูง

- 1) รวบรวมพันธุ์/สายพันธุ์เสาวรสจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ พันธุ์ผลเหลืองจากใต้หัวน้ำ พันธุ์เหลืองหวานจากสะโภะ พันธุ์จากเวียดนาม นำเมล็ดไปเพาะเพื่อปลูกทดสอบคุณภาพผลผลิตภายใต้โรงเรือนตาข่ายสีขาว ขนาด 32 เมซ
- 2) บันทึกผล ได้แก่ คุณภาพผลผลิต (น้ำหนักของผล ขนาดของผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดที่ให้เท่ากันได้ กลิ่น สี รสชาติ)
- 3) คัดเลือกพันธุ์/สายพันธุ์เสาวรสที่มีคุณภาพดี เพื่อทดสอบในเรื่องปริมาณผลผลิตต่อต้นและความต้านทานต่อโรคและแมลงต่อไป

3.3 การศึกษาและพัฒนาวิธีมาตรฐานในการบ่มเสาวรสหวานที่เหมาะสมกับพื้นที่ที่มีระดับความสูงต่างกัน

- 1) ทดลองบ่มผลเสาวรสหวานพันธุ์เบอร์ 2 ในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 3 แห่ง คือ ปางมะໂວ (900 เมตรจากระดับน้ำทะเล, MSL) ปางแดงใน (750 MSL) และห้วยเป้า (450 MSL) ระหว่างเดือนสิงหาคม - พฤศจิกายน 2558

- 2) ทำการเก็บผลผลิตเสาวรสหวานที่ระยะออกสีผิวผลจากเขียวเป็นแดง 6 เบอร์เซ็นต์ เลือกผลที่มีขนาดใกล้เคียงกัน มี 2 ปัจจัย คือ

ปัจจัย A : วิธีการบ่ม คือ

วิธีการไม่บ่มผล (วิธีควบคุม)

วิธีการบ่มผลด้วยแคลเซียมคาร์บอเนต อัตรา 100 กรัมต่อผลผลิต 20 กิโลกรัม

วิธีการบ่มด้วยสารละลายน้ำอีฟอน อัตรา 3, 6, 9 และ 12 มิลลิลิตรต่อน้ำ 1 ลิตร

ปัจจัย B : จำนวนวันหลังการบ่ม คือ 2 วัน 4 วัน และ 6 วัน

- 3) บันทึกผล : น้ำหนักผล ขนาดของผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) และปริมาณกรดที่ไต่เทราได้ (TA) เมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิต (0 วัน) และหลังการทดลอง 2 วัน 4 วัน และ 6 วัน

3.2 ระยะเวลา และสถานที่ดำเนินการวิจัย

1) ระยะเวลา

1 ตุลาคม 2558 ถึง 30 กันยายน 2559

2) สถานที่ดำเนินการวิจัย

- | | |
|--|------------------------|
| (1) สถานีเกษตรหลวงปางเคียง | อ.สะเมิง จ.เชียงใหม่ |
| (2) ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหมอกล้าม | อ.แม่อาย จ.เชียงใหม่ |
| (3) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางแดงใน | อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ |
| (4) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางมะโอ | อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ |
| (5) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงห้วยเป้า | อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ |