



รายงานฉบับสมบูรณ์

(Final Report)

โครงการศึกษาคัดเลือกพันธุ์กระเทียมบนพื้นที่สูง

Selection of Garlic cultivars in Highland Communities

แผนงานวิจัย: เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของผลิตผลเกษตร

โดย
จันทร์จิรา รุ่งเจริญ และคณะ

สนับสนุนทุนวิจัยโดย สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

รายงานฉบับสมบูรณ์

(Final Report)

โครงการศึกษาคัดเลือกพันธุ์กระเทียมบนพื้นที่สูง

Selection of Garlic cultivars in Highland Communities

แผนงานวิจัย: เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของผลิตผลเกษตร	สังกัด	สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
นางจันทร์จิรา รุ่งเจริญ	ผู้วิจัย	สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
นางสาวณัฐรยาน สุริยวงศ์	ผู้ช่วยผู้วิจัย	สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
นายสาธิ์ มิตรหาญ	ผู้ช่วยผู้วิจัย	สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

สนับสนุนทุนวิจัยโดย สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัย ขอขอบคุณสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ที่ให้การสนับสนุนทุนวิจัยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และขอขอบคุณผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูงที่ได้ดูแลให้คำปรึกษาแนะนำในการทำวิจัยครั้งนี้

ขอขอบคุณหัวหน้าศูนย์ เจ้าหน้าที่ภาคสนาม เกษตรกรพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอต่อ อ.แม่ระมาด จ.ตาก และโครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาฝืนอย่างยั่งยืนบ้านขุนตื่นน้อย อ.อมก่อง จ.เชียงใหม่ ที่ให้ความร่วมมือในการดำเนินงานวิจัยตลอดจนเอื้อเฟื้อสถานที่ดำเนินการวิจัย และขอขอบคุณความรู้เรื่องการปลูกกระเทียมปลอดภัยจากเกษตรกรมีอาชีพจากบ้านนาปลาจัด จังหวัดแม่ฮ่องสอน บ้านโยว่ จังหวัดลำพูน และเกษตรกรผู้ปลูกกระเทียมในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงหัววยเป้า อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่. ที่ได้นำร่องปลูกทดสอบกระบวนการเพาะพันธุ์โดยลดใช้สารเคมีเพื่อผลิตหัวพันธุ์กระเทียมสำหรับถูกถัดไป และขอขอบคุณเจ้าที่ภาคสนามของแต่ละพื้นที่ที่คุยให้คำช่วยเหลือด้านภาษาการสื่อสารกับเกษตรกร ตลอดจนเจ้าหน้าที่ส่วนกลางสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูงที่สนับสนุนข้อมูลต่างๆ ในการวิจัย จนสำเร็จลุล่วงด้วย



คณะกรรมการพัฒนาพื้นที่สูง

1. ชื่อ-สกุล นางจันทร์จิรา รุ่งเจริญ
 Mrs. Janjira Rungcharoen
 คุณวุฒิ วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (พีชไรี)
 ตำแหน่ง นักวิชาการ
 หน่วยงาน สำนักวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)
 ที่อยู่ 65 หมู่ 1 ถนนสุเทพ ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200
 โทรศัพท์ 53 032 8496-8 ต่อ 3505
 โทรสาร 53 032 8494
 E-mail puntase@homail.com
2. ชื่อสกุล - นางสาวนุตยา สุริยวงศ์
 Miss Nuttaya Suriyawong
 คุณวุฒิ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ส่งเสริมการเกษตร)
 ตำแหน่ง นักวิจัย
 หน่วยงาน (องค์การมหาชน) สำนักวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง
 ที่อยู่ 65 หมู่ 1 ถนนสุเทพ ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200
 โทรศัพท์ 53 032 8496-8 ต่อ 3505
 โทรสาร 8494 5332 0
 E-mail cuttallya_my@hotmail.com
3. ชื่อสกุล - นายสาธิ์ มิตรหาญ
 Mr. Sathit Mitharn
 คุณวุฒิ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พีชไรี)
 ตำแหน่ง นักวิจัย
 หน่วยงาน (องค์การมหาชน) สำนักวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง
 ที่อยู่ 65 หมู่ 1 ถนนสุเทพ ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200
 โทรศัพท์ 53 032 8496-8 ต่อ 3505
 โทรสาร 8494 5332 0
 E-mail sathit327@gmail.com

บทคัดย่อ

กระเทียม (Garlic) เป็นพืชสมุนไพรและนิยมนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารไทย ถือว่าเป็นพืชที่อุดมไปด้วยไฟโตนิวทรีนท์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งพันธุ์กระเทียมจากแต่ละแหล่งปลูกมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ปลูก หากต่างพันธุ์กระเทียมกันอาจมีผลต่อคุณสมบัติทางเภสัชวิทยา คุณภาพหัวพันธุ์ การทนทานต่อโรคและแมลง สำหรับเกษตรกรผู้ปลูกกระเทียมมีความต้องการหัวพันธุ์กระเทียมที่มีคุณภาพ คือไม่ฝ่อจ่าย หัวแน่น ปลอดโรค/แมลง ดังนั้น โครงการวิจัยจึงมีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาข้อมูลสัณฐานวิทยา และเภสัชวิทยาของกระเทียมจากแหล่งปลูกที่สำคัญ และ (2) ศึกษาวิธีการผลิตหัวพันธุ์กระเทียมคุณภาพที่เหมาะสมสำหรับพื้นที่สูง

ผลการศึกษา พบว่า (1) กระเทียมจากแต่ละแหล่งปลูกต่างๆ มีความแตกต่างกันของสัณฐานวิทยา อาทิ กระเทียมจากจังหวัดเพชรบูรณ์มี 2 พันธุ์ คือ พันธุ์หยวก (บ้านตี้) มีน้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ย 7-12 กรัม ซึ่งเล็กกว่าพันธุ์ต้าแดง (บ้านน้ำดูก) ซึ่งมีน้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ย 15-16 กรัม พันธุ์กระเทียมจากอำเภอคำเนิน จังหวัดอุดรธานี น้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ยตั้งแต่ 6-20 กรัม มีขนาดกลีบใหญ่กว่ากระเทียมจากเพชรบูรณ์ สำหรับแหล่งกระเทียมปลูกที่สำคัญของจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน แม่ฮ่องสอน พบว่า พันธุ์กระเทียมมีลักษณะสัณฐานวิทยาไม่แตกต่างกัน ยกเว้นกระเทียมจากบ้านนาปลาจاد อำเภอแม่ฮ่องสอนที่มีน้ำหนักหัวเฉลี่ยใกล้เคียงกับกระเทียมพันธุ์ต้าแดงและกระเทียมของอำเภอคำเนิน สำหรับผลการวิเคราะห์สารสำคัญทางเภสัชวิทยา พบว่า กระเทียมพันธุ์ต้าแดงมีปริมาณสารประกอบฟินอลิกและมีปริมาณวิตามินซีสูงสุดที่ 199.21 mg/กระเทียมสด 100 กรัม และ 18.78 มิลลิกรัมตามลำดับ ในพันธุ์กระเทียมจากอำเภอคำเนินป่าพบว่ามีปริมาณสารประกอบฟลาโวนอยด์สูงที่สุด 18.92 mg/กระเทียมสด 100 กรัม นอกจากนี้พบวิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง วิตามินบีหก และวิตามินบีสิบสองสูงสุดที่ 0.16, 0.12, 0.11 และ 0.06 มิลลิกรัม ตามลำดับ สำหรับสกัดกระเทียมตราจิวเคราะห์พบกรดไขมันชนิด Palmitic acid สูงที่สุดถึง 260-368 กรัม รองลงมาคือ กรดไขมันชนิด Linoleic acid, Oleic acid, Stearic acid, Myristic acid, Lauric acid, Arachidic acid, และ Eicosanoic acid ตามลำดับ ซึ่งกระเทียมที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีจากอำเภอบ้านโยว จังหวัดลำพูนมีปริมาณของกรดไขมันที่เป็นประโยชน์สูง โดยเฉพาะมีปริมาณ Myristic acid ที่สูงถึง 52.8 กรัมซึ่งสูงกว่ากระเทียมจากแหล่งอื่น นอกจากนี้ยังพบว่าปริมาณ Diallyl disulfide ซึ่งเป็นสารสำคัญในกลุ่ม Alliin และอนุพันธุ์สูงสุดที่ 2338.8 μ g/กระเทียมสด 100 กรัม ในขณะที่กระเทียมอำเภอคำเนินมีปริมาณ Diallyl trisulfide สูงที่ 1785.8 μ g/กระเทียมสด 100 กรัม และ (2) ผลการทดสอบวิธีการผลิตหัวพันธุ์กระเทียมโดยลดการใช้สารเคมี พบว่า วิธีการปลูกกระเทียมโดยใช้สารเคมีให้ผลผลิตกระเทียมสดสูงกว่าวิธีการใช้สารอินทรีย์ถึง 35-37 % แต่อย่างไรก็ตามยังคงต้องศึกษาถึงอายุการเก็บรักษาหัวพันธุ์ของพันธุ์กระเทียมจากแต่ละแหล่งปลูก และอายุการเก็บรักษาของหัวพันธุ์กระเทียมจากแต่ละกรรมวิธีทดสอบจนกระทั่งถูกปฏิเสธไป

คำสำคัญ: พันธุ์กระเทียม พื้นที่สูง เภสัชวิทยา

Abstract

Garlic (*Allium sativum*) is the herbal plant and usually used for the ingredients of Thai foods, which rich of Phytonutrients that is useful to the body. The properties of garlic in pharmacology was differed which depend on cultivar and state of cultivated areas. The farmer's requirement for garlic growing were needed the tightly garlic bulbs, long shelf life and free of diseases or insects. So the objectives of this research were: (1) to study and selected the garlic cultivars which high quantity of pharmacology and (2) to study how to grown the garlic quality for long storages.

The results found that (1) there were differed of garlic types from cultivation areas, such as Phetchaboon province have 2 garlic types, include Youk and Ta-Daeng cultivar were bulb weight average 7-12 and 15-16 gram respectively. Garlic cultivar from Nam-Pad was bulb weight average 6-20 gram and which have higher of clove size than garlic from Phetchaboon. For garlic cultivars from Chiang Mai, Lumphun and Mae-hongson were not differed of morphology of bulb, except garlic of Ban-napajad has similarly bulb weight with Ta-Daeng garlic cultivars and garlic of Nam-Pad. The pharmacology properties of garlic found that Ta-Daeng cultivar had highest of Phenolic compounds and vitamin C as 199.21 mg of 100 g fresh garlic and 18.78 mg respectively. Garlic of Nam-Pad was highest of Flavonoids as 18.92 mg and found that there were vitamin B1, B2, B6 and B12 as 0.16, 0.12, 0.11 and 0.06 mg respectively. Garlic extracts was analyzed the content of fatty acids as palmitic acid up to 260-368 g. The other fatty acids were found linoleic acid, oleic acid, stearic acid, myristic acid, lauric acid, arachidic acid and eicosanoic acid, respectively. The Garlic was grown without chemicals applying from Ban-hong, Lamphun which high of the useful fatty acids content, especially myristic acid up to 52.8 g that was higher than the garlic from other sources. They also found the highest content of diallyl-disulfide which allicin group as 2,338.8 µg of 100 g fresh garlic, while the garlic of Nam-Pad was highest 1,785.8 µg of diallyl-trisulfide. And (2) the results of how to produce the garlic quality found that fresh garlic weight by organic fertilizer applying was higher 35-37 % than applied chemical fertilizer; however it will be need to study the storage of garlic bulbs until the next planting season.

Keywords: Garlic Cultivar, Highland, Pharmacology

สารบัญเรื่อง

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
คณะผู้วิจัย	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	๔
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำและวัตถุประสงค์	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	2
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	7
บทที่ 4 ผลการวิจัย	13
บทที่ 5 สรุปและวิเคราะห์ผลการวิจัย	36
เอกสารอ้างอิง	38
ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนงานวิจัยกับผลงานวิจัย	39
ข้อเสนอแนะ	41
ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน	41

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ข้อมูลสัมภาษณ์วิทยาของหัวพันธุ์กระเทียมจากแหล่งปลูกที่สำคัญจำนวน 30 ตัวอย่าง	13
2 รายการตัวอย่างหัวพันธุ์กระเทียม จำนวน 22 พันธุ์	17
3 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสารประกอบฟลาโวนอยด์รวมในสารสกัดกระเทียมที่สกัดด้วยเอทานอล	17
4 ปริมาณวิตามินซี วิตามินบีหนึ่ง และวิตามินบีสองในสารสกัดกระเทียม	19
5 ปริมาณวิตามินบีหกและวิตามินบีสิบสองในสารสกัดกระเทียม	20
6 ผลปริมาณสาร Diallyl difulfide และ Diallyl trisulfide ในสารสกัดกระเทียม	21
7 ปริมาณของกรดไขมันที่ตรวจพบในสารสกัดกระเทียม	23
8 ผลการวิเคราะห์ปริมาณธาตุอาหารในดินจากแหล่งปลูกกระเทียม 21 แห่ง	25
9 สรุปปริมาณธาตุอาหารในดินสูงสุดและต่ำสุดของแหล่งปลูกกระเทียมที่สำคัญ	26
10 รายชื่อเกษตรกรที่ร่วมโครงการวิจัย ขนาดพื้นที่ปลูก และผลผลิตกระเทียมสดที่ได้ในปี พ.ศ. 2560	28
11 ผลผลิตกระเทียมสดในแปลงทดสอบของนายจำลอง พงษ์กลาง อำเภอบ้านโย่ จังหวัดลำพูน	31
12 ผลผลิตกระเทียมสดในแปลงทดสอบของนายสมบัติ ไชยสมการ อำเภอบ้านโย่ จังหวัดลำพูน	31
13 ผลผลิตกระเทียมสดในแปลงทดสอบของนายเอนก แสนสำราญ บ้านแม่ก้อน อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่	32
14 ผลผลิตกระเทียมสดในแปลงทดสอบของนายสุคำ ขัติหลง บ้านแม่ก้อน อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่	32
15 ผลการวิเคราะห์ปริมาณธาตุอาหารในดินของแปลงทดสอบวิธีการผลิตหัวพันธุ์กระเทียมคุณภาพ พื้นที่อำเภอบ้านโย่ จังหวัดลำพูน	33
16 ผลการวิเคราะห์ปริมาณธาตุอาหารในดินของแปลงทดสอบวิธีการผลิตหัวพันธุ์กระเทียมคุณภาพ พื้นที่อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่	34
17 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก (อายุการเก็บรักษา 3 เดือนหลังเก็บเกี่ยว) ของหัวพันธุ์กระเทียมแต่ละกรรมวิธี พื้นที่ทดสอบอำเภอบ้านโย่	35
18 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก (อายุการเก็บรักษา 3 เดือนหลังเก็บเกี่ยว) ของหัวพันธุ์กระเทียมแต่ละกรรมวิธี พื้นที่ทดสอบอำเภอเชียงดาว	35

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 พันธุ์หยวก (พันธุ์บ้านตัว) น้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ย 7-12 กรัม	15
2 พันธุ์ต้าแดง (พันธุ์บ้านน้ำดຸກ) น้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ย 15-16 กรัม	16
3 พันธุ์อำเภอโน้ป่าด น้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ยตั้งแต่ 6-20 กรัม	16
4 พันธุ์อำเภอปาย น้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ย 12-13 กรัม	16
5 พันธุ์อำเภอเชียงดาวและบ้านโย่ น้ำหนักหัวพันธุ์เฉลี่ย 10-13 กรัม	16
6 แปลงปลูกกระเทียมของเกษตรกร บ้านเลอตอ อำเภอแม่รرمดา จังหวัดตาก	29
7 แปลงปลูกกระเทียมของเกษตรกร บ้านบร้าโกร อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่	29
8 แปลงปลูกกระเทียมของเกษตรกร บ้านเลอะกรา อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่	29
9 แปลงปลูกกระเทียมของเกษตรกร บ้านปิพอ อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่	30

