

การศึกษาลักษณะทางสัณฐานวิทยาและการเจริญของเห็ด *Flammulina* sp.

Study on Morphology and Development of *Flammulina* sp.

ไพรินทร์ กปีลานนท์, กิตติ โพธิ์ปักษะ และ สมโภชน์ น้อยจินดา *

บทคัดย่อ

เห็ดเข็มทองและเห็ดเข็มเงิน มีอัตราการเจริญของเส้นใยดีที่สุดบนอาหารเลี้ยงเชื้อ PDA ที่มี pH 6 อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เจริญเต็มจำนวนแก้วเลี้ยงเชื้อขนาด 9 เซนติเมตรภายใน 11 และ 13 วัน ตามลำดับ เส้นใยเจริญจนเต็มเมล็ดข้าวฟ่าง (150 กรัม) ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ได้ภายใน 10 และ 12 วันตามลำดับ และมีอัตราการเจริญของเส้นใยเห็ดดีที่สุดในถุงก้อนเชื้อขี้เลือย ซึ่งประกอบด้วยขี้เลือย 79.5 เปอร์เซ็นต์ รำละเอียด 20.0 เปอร์เซ็นต์ และข้าวโพดป่น 0.5 เปอร์เซ็นต์ โดยเจริญเต็มถุงก้อนเชื้อภายใน 47 และ 43 วันตามลำดับ เส้นใยของเห็ดทั้ง 2 สายพันธุ์ มีสีขาวและฟู เมื่อส่องดูด้วยกล้องจุลทรรศน์เส้นใยจะมีลักษณะเป็นท่อนยาว และแตกกิ่งก้าน ภายในเส้นใยจะมีผังกัน (septate) มีการสร้างข้อต่อปีด (clamp connection) ระหว่างเซลล์ของเส้นใย ลักษณะทางสัณฐานวิทยาของเห็ด (cap) ทั้งสองสายพันธุ์ นอกจากสีที่แตกต่างกันแล้ว นอกนั้นจะมี ลักษณะเหมือนกัน คือหมวดดอกมีลักษณะเป็นครึ่งวงกลมกว่า ขนาด 0.7–1.0 เซนติเมตร ผิวเรียบและลื่นเมื่อเปียกชื้น ใต้หมวดจะมีครีบ (gill) ซึ่งมีก้านชูสปอร์ (basidium) ที่ให้กำเนิดสปอร์ 4 สปอร์ สปอร์มีลักษณะเป็นวงรี สีขาว เป็นแบบ adnexed ขนาด 5.8×3.5 ไมครอน ก้านดอก (stalk) เป็นรูปทรงกระบอกตรง หรือโค้งงอเล็กน้อย มีความยาว 12–14 เซนติเมตร ในเมืองแหวน (ring) และเปลือกหุ้มโคนก้าน (volva)

Abstract

The growth rate of *Flammulina velutipes* 2 strains were compared when grew on Potato Dextrose Agar (PDA) and sorghum seeds (150 g.). The golden mushroom produced longest mycelia at 11 days on PDA pH 6 and

maximum growth on sorghum seeds was found at 10 days, when it was incubated at 25 °C. Whilst the white strain took 13 and 12 days to complete the hyphal growth on PDA and sorghum seeds, respectively. The sawdust block containing 79.5 % of sawdust, 20 % of rice bran and 0.5% of corn pone was the best formular for producing the mycelia within shortest period (43–47 days). Both strains exhibit a cotton-like mycelium in white. The fruiting body comprise cap (0.7–1.0 cm. in diameter) with smooth surface but slime when it wet. Under the cap has gill attached to the stalk with adnexed type and basidium which form 4 basidiospores in white, elliptical (5.8×3.5 m) shape. The stalk is 12–14 cm. in lenght without annulus and volva. The difference between the two strains is that the cap of silver mushroom is off white in colour, whereas that of golden mushroom is yellow.

1. บทนำ

เห็ด (mushroom) ในทางวิทยาศาสตร์ไม่จัดว่าเป็นพืชหรือสัตว์ หากแต่ได้รับการจัดจำแนกอยู่ในอาณาจักรเห็ดรา (Kingdom Fungi) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งบางชนิดมีสารที่มีคุณสมบัติเป็นยาที่สำคัญ ในบรรดาเห็ดที่รับประทานได้ นี้มีหลายชนิด ที่รู้จักกันแพร่หลายและผลิตเป็นการค้าเห็ดเข็มเงินและเข็มทอง (*Flammulina velutipes*) (Curt.ex.Fr.), Sing เป็นเห็ดอีกชนิดหนึ่งที่กำลังเป็นที่นิยมรับประทาน รู้จักกันในชื่อเห็ดเข็มทองซึ่งมีสีเหลืองอ่อน ต่อมากลีบีการพัฒนาจนได้สายพันธุ์เห็ดที่มีหมวดดอกและก้านดอกเป็นสีขาว บางคนจึงเรียกเห็ดเข็มเงิน (ภาพที่ 1, 2 และ 3) แต่ชื่อเห็ดเข็มทองจะเป็นที่นิยมเรียกกันมากกว่า เช่นเดียวกับจีนและไต้หวัน

* ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

แต่ยังไม่สามารถทำมาเพาะปลูกให้ได้ผลดีในประเทศไทย เพราะถูกกำหนดโดยสภาพแวดล้อม

เนื่องจากเห็ดทั้งสองสายพันธุ์นี้เจริญได้ดี ในสภาพอากาศเย็น พบรดูในสภาพธรรมชาติ บนหònไม้ผุในที่มีอากาศหนาวเย็น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปลายฤดูใบไม้ร่วง จนถึงฤดูใบไม้ผลิ เช่น จีน ไซบีเรีย อเมริกา ออสเตรเลียและญี่ปุ่น เป็นต้น [1] จึงเป็นเห็ดที่รู้จักและนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ญี่ปุ่น จีน และไต้หวัน โดยเฉพาะในประเทศไทยญี่ปุ่นเทคโนโลยีด้านการเพาะเห็ดนี้ได้รับการพัฒนา รุดหน้าไปมากจนสามารถเพาะเป็นการค้าใหญ่โต ในปีหนึ่ง ๆ ประเทศไทยต้องจ่ายเงินเป็นจำนวนหลาล้านบาทในการนำเข้าเห็ดทั้งสองชนิดนี้จากต่างประเทศ ดังนั้นการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะสัณฐานวิทยาของเห็ดเชื้อมทองและเชื้омเงิน *Flammulina velutipes* และ ศึกษาการเจริญเติบโตของเห็ดเชื้อมทองและเชื้อมเงิน *Flammulina velutipes* ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลเบื้องต้นของสูตรอาหารและวิธีการเพาะปลูกที่เหมาะสม อันจะเป็นประโยชน์ในการเพาะเห็ดนี้ เป็นการค้าต่อไป

เห็ดเข็มทอง (Enokitake หรือ Winter mushroom) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Collybia velutipes* (Fr.) Quel. ต่อมากลับเป็น *Flammulina velutipes* (Curt.ex Fr.), Sing.

2. วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ

ทำการทดลองเพื่อศึกษาการเจริญเติบโตของเห็ดตั้งแต่ระยะเส้นใยจนกระทั่งเก็บผลผลิต โดยใช้หัวเชื้อเห็ดเข้มทอง และ เห็ดเข้มเงินทั้ง 2 สายพันธุ์ของศูนย์เก็บรวบรวมเชื้อพันธุ์เห็ดแห่งประเทศไทย กรมวิชาการเกษตร คือ Golden mushroom (wild type) และ Silver mushroom (mutant type)

ศึกษาการเจริญเติบโตและลักษณะของเส้นใยเห็ดเข็มทองและเห็ดเข็มเงินบนอาหาร PDA (Potato Dextrose Agar) ที่มีระดับ pH 5, 6 และ 7 โดยควบคุมอุณหภูมิที่ 20 และ



ภาพที่ 2. ลักษณะของการเหิดเข็มทอง

ii) ی)

ภาพที่ 1. แสดงสัณฐานวิทยาของเห็ดเข็มเงินและ

เห็ดเง้มทอง *Flammulina velutipes*

ก) เห็ดเข็มเงิน ข) เห็ดเข็มทอง



ภาพที่ 3. ลักษณะดอกเห็ดเข็มเงิน

25 องคชาเซลเชียสในงานแก้วเลี้ยงเชือขนาด 9 เช่นติเมตร และบันเมล็ดข้าวฟ่างที่บรรจุในวดแก้วแบบ 150 กรัม อุณหภูมิ 25 องคชาเซลเชียส และบันถุงก้อนเชือขี้เลี้ยอย ขนาดบรรจุ 700 กรัม ที่อุณหภูมิ 9 องคชาเซลเชียส โดยดัดแปลงจาก สูตรอาหารของอัจฉราและสุภาวดี [2] ให้มีอัตราส่วนผสม ข้าวโพดป่น 0.5, 1.0, 1.5 เปอร์เซ็นต์ และรำลະເອີຍດ 20, 25 เปอร์เซ็นต์ ทำการทดลอง 4 สูตร (treatment) 5 ช้ำ (replication) គືອ

สูตรทดลองที่ 1 ขี้เลือย 79.5 เปอร์เซ็นต์ รำลีเอียด 20.0
เปอร์เซ็นต์ ข้าวโพดบ่น 0.5 เปอร์เซ็นต์

สูตรทดลองที่ 2 ขีเลือย 79.0 เปอร์เซ็นต์ รำละເອີດ 20.0
ເປົອຣ໌ເຊັນຕໍ່ խ້າວໂພດປ່ນ 1.0 ເປົອຣ໌ເຊັນຕໍ່

สูตรทดลองที่ 3 ใช้เลือย 78.5 เปอร์เซ็นต์ รำลエอี้ด 20.0
เปอร์เซ็นต์ ข้าวโพดป่น 1.5 เปอร์เซ็นต์

สูตรกดลงที่ 4 ขี้เลื่อย 73.5 เปอร์เซ็นต์ รำลエียด 25.0
เปอร์เซ็นต์ ข้าวโพดป่น 1.5 เปอร์เซ็นต์

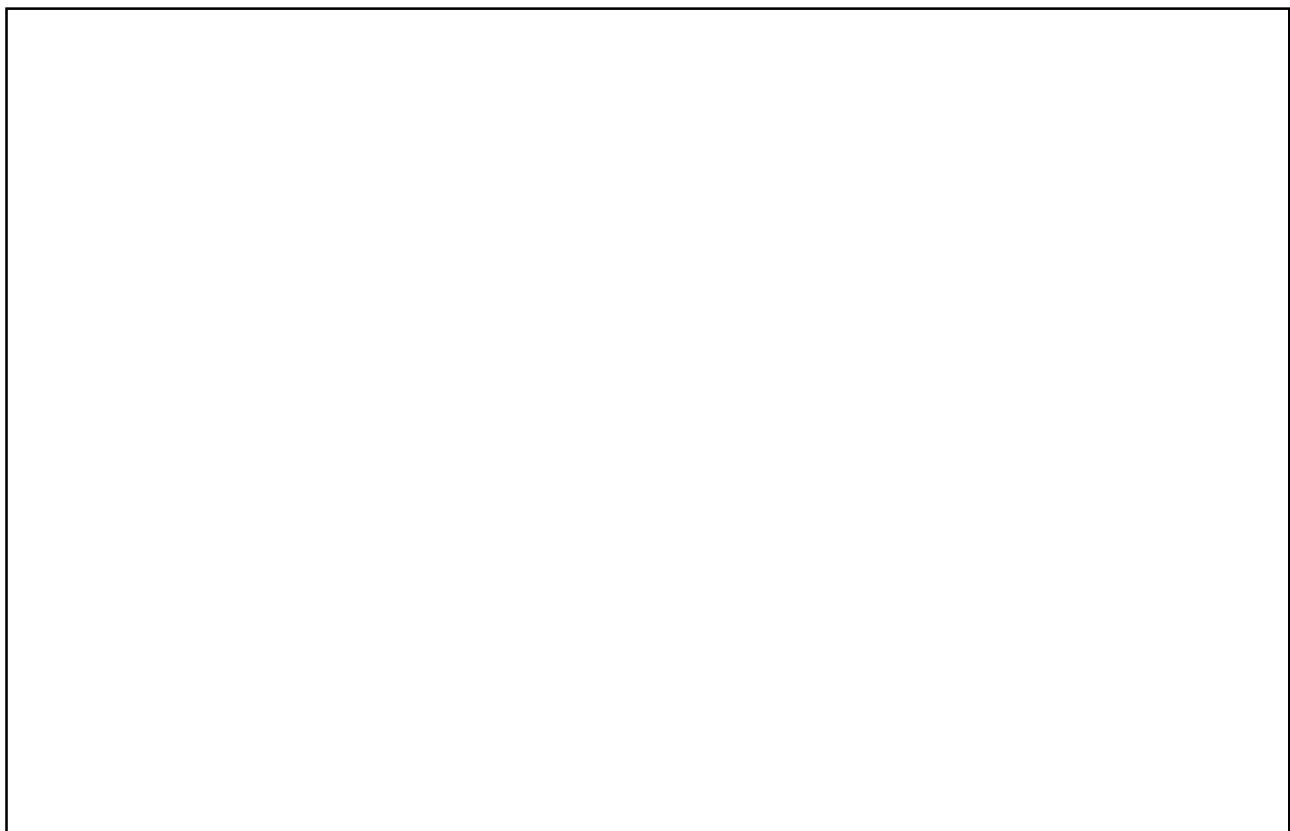
เตรียมอาหาร PDA เมล็ดข้าวฟ่างและถุงก้อนเชือกขี้เลือย โดยใช้เทคนิคปราศจากเชื้อ วัดอัตราการเจริญของเส้นใยเห็ด

ทุก ๆ 2 วัน และ 5 วันตามลำดับ

ศึกษาลักษณะทางสัณฐานวิทยาของดอกเห็ดและ สปอร์ ในสภาพแวดล้อมที่มีแสงและไม่มีแสงที่อุณหภูมิ 20 องศา เชลเชียต โดยบ่มเส้นไยเห็ดจนเจริญเต็มถุงก่อนเชือและ ปล่อยให้ก้อนเชือสะสมเส้นไยจนเกิดการรัดตัวของเส้นไย 7 วัน จึงจะเปิดดอก วัดการเจริญเติบโตของดอก เส้นไยและ ขนาดของหมวดความยาวของก้านดอกเห็ดโดยการสูม ศึกษาส่วนประกอบและรูปร่างของดอกเห็ดและสปอร์

3. ผลการทดลองและวิจารณ์

เสนอโดยเห็ดเขึมเงินและเห็ดเขึมทองทั้งสองสายพันธุ์ เจริญได้ดีที่สุดบนอาหาร PDA ที่มี pH 6 อุณหภูมิ 20 และ 25 องศาเซลเซียส (ภาพที่ 4 และ 5) ทั้งนี้เนื่องจาก PDA เป็นอาหารร่วนที่หาได้ง่ายรวมทั้งเตรียมง่ายและมีราคาถูก Chang และ Hayes [1] ได้รายงานว่าเสนอโดยเห็ดเขึมทองสามารถเจริญได้บนอาหาร PDA และมีอัตราการเจริญเติบโตได้ดีที่สุดที่ pH 6 รองลงมาคือ 5 และ 7 ตามลำดับ ซึ่ง สอดคล้องกับรายงานของ Stamet [3] ได้กล่าวว่า เสนอโดยของ



ภาพที่ 4. ลักษณะดอกเห็ดเบิร์มทอง ที่ได้จากสูตรอาหารที่ 1-4 ซึ่งเพาะในตู้ที่มีแสงส่องสว่าง อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

ภาพที่ 5. ลักษณะตอกเห็ดเข็มเงิน ที่ได้จากสูตรอาหารที่ 1-4 ซึ่งเพาะในดินที่มีแสงสว่าง อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

เห็ดเข็มเงินและเห็ดเข็มทองชอบสภาพความเป็นกลาง หรือเป็นกรดเล็กน้อย pH ที่เหมาะสมอยู่ ระหว่าง 6-7 ซึ่ง เป็นระดับที่มาตรฐานอาหารต่าง ๆ ถูกปล่อยออกมานำทำให้การดูดซึม อาหารเข้าไปในเซลล์ของเห็ดทั้ง 2 สายพันธุ์ ดีมากขึ้น ผลการทดลองพบว่าเห็ดเข็มทองมีอัตราการเจริญเติบโต ของเส้นใยบน PDA เร็วกว่าเห็ดเข็มเงินทั้งที่ อุณหภูมิ 20 และ 25 องศาเซลเซียส และมีความหนาแน่นอย่างกว้างและไม่ฟูเท่า เห็ดเข็มเงิน เส้นใยเจริญสม่ำเสมอและเป็นวงกลมพุ่คล้ายสำลี ไม่แยกตัวเป็นส่วนๆ ใช้เวลาในการเจริญจนเต็มจานแก้ว เลี้ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส เห็ดเข็มเงินใช้เวลา 14 วัน ซึ่งสอดคล้องกับผลการทดลองของอัจฉรา [2] ธนาสุร และปรีชา [4] และเห็ดเข็มเงินใช้เวลา 12 วัน เช่นเดียวกับ การศึกษาของปราณี [5] สำราญ [6] ธนาสุร และปรีชา [4] ส่วนอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เห็ดทั้งสองสายพันธุ์จะใช้เวลา ในการเจริญจนเต็มจานแก้วเลี้ยงเชื้อเร็วกว่าที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ในเวลา 13 วันและ 11 วัน ตามลำดับ

เมื่อนำเส้นใยเห็ดแต่ละสายพันธุ์จากอาหารร้อน PDA ลงเลี้ยงในเมล็ดข้าวฟ่าง จะพบว่าเส้นใยเห็ดเข็มทองเจริญแพร

ตามอุณหภูมิที่สามารถเจริญได้ ต่อเนื่อง 150 กรม ใช้เวลา 10 วัน ซึ่งเร็วกว่าเห็ดเข็มเงินที่ใช้เวลาถึง 12 วัน แต่ความหนาแน่นของเส้นใยของเห็ด เข็มทองจะมีน้อยกว่าเห็ดเข็มเงิน เมื่อเส้นใยเริ่มเจริญ เต็มจาน จึงขยายใหม่ลดรวนเพื่อยืดต่อการนำไปถ่ายเชือ ลงในถุงก้อนเชือขี้เลือย [4, 6]

จากการเพาะเห็ดเข็มเงินและเห็ดเข็มทองทั้งสอง สายพันธุ์ในสูตรอาหาร 4 สูตร พบว่าการเลี้ยงเชือเห็ดเข็มเงิน และเห็ดเข็มทองในดินที่มีแสงและไม่มีแสงจะให้ผลการ ทดลองไปในทิศทางเดียวกัน คือ ถุงก้อนเชือสูตรที่ 1 มีอัตรา การเจริญแพร่กระจายของเส้นใยเร็วที่สุด รองลงมาคือสูตรที่ 2 และสูตรที่มีอัตราการเจริญแพร่กระจายช้าที่สุด คือสูตรที่ 3 โดยเปรียบเทียบค่าของระยะเวลาที่เส้นใยเจริญแพร่กระจาย เต็มถุงก้อนเชือโดยวิธี DMRT พบว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ แสดงให้เห็นว่าเส้นใยเห็ดเข็มเงินและเห็ดเข็มทองจะเจริญได้เร็ว ต้องอาศัยธาตุในโตรเจนและคาร์บอนเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ ในปริมาณที่เหมาะสมโดยอัตราการเจริญเติบโตของเส้นใย

จะลดลงเมื่อมีร่องรอยและข้าวโพดบ่นในปริมาณที่สูงขึ้น นอกจากนี้ถ้ามีร่องรอยในปริมาณที่สูงเกินอาจก่อให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการได้ง่ายจึงควรใช้ไนอัตราส่วนที่เหมาะสม

จากการทดลองในตู้บ่มเชื้อที่มีแสงอุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส หลังจากที่เส็นไยเห็ดเจริญเต็มถุงแล้วปล่อยให้ก้อนเชื้อสะสมเส็นไยอีกประมาณ 7 วัน พร้อมทั้งหยุดการให้แสงสว่างในตู้บ่มเชื้อ จากนั้นจึงทำการเปิดปากถุงออกให้กว้างขึ้น และลดอุณหภูมิในตู้บ่มเหลือ 13 องศาเซลเซียส เพื่อกระตุ้นให้สร้างตุ่มดอกนอกจากนี้ความชื้นสัมพัทธ์ภายในตู้บ่มเชื้อประมาณ 80–90 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นอีกปัจจัยหนึ่งในการสร้างตุ่มดอก หลังจากนั้น 2-3 วัน จะเกิดตุ่มดอกขนาดเล็กขึ้น จากนั้นปรับอุณหภูมิเป็น 16 องศาเซลเซียส เพิ่มการถ่ายเทอากาศเพื่อเพิ่มปริมาณออกซิเจนและเพื่อรักษาระดับความชื้นสัมพัทธ์ให้สม่ำเสมอ เมื่อดอกเห็ดเจริญเติบโตสูงขึ้นจะใช้แผ่นกระดาษหุ้มปากขวดเป็นทรงกระบอกเพื่อป้องกันให้ลำต้นเจริญในแนวตรงเป็นกลุ่ม การเก็บผลผลิตจะเก็บดอกเห็ดในขณะที่หมวดดอกยังไม่บานหรือดอกเห็ดยังมีอยู่ ซึ่งเป็นลักษณะที่ตลาดต้องการและมีปริมาณราชุดอาหารสูง [1]

เห็ดทั้ง 2 ชนิด จะมีลักษณะสัณฐานวิทยาแตกต่างกันทั้งในด้านสีและรูปร่าง จากการสังเกตพบว่าเห็ดเข็มทองจะมีหมวดดอกบานกว่าเห็ดเข็มเงินเล็กน้อย เมื่อได้รับแสงลักษณะของก้านดอกเป็นรูปทรงกระบอกกลม โดยบริเวณโคนก้านจะมีสีน้ำตาล เมื่อแกะสีจะเข้มขึ้น เห็ดเข็มเงินจะมีสีขาวนวลแต่เห็ดเข็มทองจะมีสีเหลืองทอง ไม่มีปลอกหุ้มโคนก้านและวงแหวน ทั้งนี้สาเหตุเนื่องมาจากการเป็นคุณลักษณะ

ประจำสายพันธุ์ แต่ก้านดอกของเห็ดเข็มทองจะสั้นกว่าดอกเห็ดเข็มเงินเล็กน้อยแต่เห็ดเข็มเงินและเห็ดเข็มทองจะมีขนาดก้านดอกมาตรฐานยาวเฉลี่ยประมาณ 12-14 เซนติเมตร [3]

เอกสารอ้างอิง

1. Chang, S.T. and Hayes, W.A. *The Biology and Cultivation of Edible Mushroom*. New York: Academic Press, 1978.
2. อัจฉรา พยัพพานนท์ และสุภาวดี อัตชู. “เห็ดเข็มเงิน.” กสิกร. 65, 6 (2534): 715-718.
3. Stamet, P. *Growing gourmet and medicinal mushroom*. pp. 229-235. California: Ten Speed Press, 1993.
4. ธนาวุช เหม็นต์ และ ปรีชา วิวรรณธนกุล. “การศึกษาการเจริญเติบโตของเห็ดเข็มทองและเห็ดเข็มเงิน (*Flammulina velutipes*) ในถุงก้อนเชื้อขี้เลือยที่มีสูตรอาหารต่าง ๆ กัน.” ปริญญาโทพนธุ์, ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร, คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2539.
5. ปราณี กุลารีย์รัตน์. “การศึกษาการเจริญเติบโตของเส็นไยเห็ดเข็มทองบนอาหารรุ่นชนิดต่างๆ.” ปัญหาพิเศษ ปริญญาตรี, ภาควิชาพืชสวนคณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 2535.
6. สำราญ ภัตรเกษตรวิทย์. “การเพาะเห็ดเข็มทองแบบอุตสาหกรรม.” ใน เห็ดไทย, 115–118 กรุงเทพฯ: สมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย, 2539.