

## บทที่ 2

### เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### ความรู้ที่ไปเกี่ยวกับพิโลเดนดรอน

พิโลเดนดรอนมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Philodendron* spp. อยู่ในวงศ์ Araceae มีถิ่นกำเนิดอยู่ในธรรมชาติของหมู่เกาะอินเดียตะวันตกและ อเมริกาเขตร้อน (สุนทร, 2523) พิโลเดนดรอน อยู่ในวงศ์ Arum จึงทำให้ต้องมีรูปร่างเป็นกาบและมีปลีเหมือนพวงไม้ในวงศ์ Arum ทั่วไป เป็นไม้ใบประดับที่ดูสวยงามของต้นและใบมากกว่าตุดอก ตามธรรมชาติชอบขึ้นอยู่กับต้นไม้ใหญ่ มีรากอากาศออกของ芽 จำนวนมากเป็นพันธุ์ไม้ที่รอบเดือย ขอบได้ตามลิ่งที่อยู่ใกล้เดียง โดยใช้รากอากาศเกาะพุ่งลำต้น ลักษณะของใบมีรูปร่างแบลกๆ แต่ส่วนมากมีใบเป็นรูปหัวใจ บางชนิดใบยาว หรือบางชนิดใบมีรูปคล้ายลูกศร ความยาวใบันอาจมีความยาวตั้งแต่ 3 นิ้ว – 3 ฟุต จำนวนมากมีสีเขียวสด บางชนิดมีสีชมพูทองแดงอยู่ใต้ใบด้วย ในอ่อนบางชนิด มีสีชมพู หรือสีแดงอ่อนๆ เมื่อใบแก่เปลี่ยนเป็นสีเขียว หรือบางชนิดมีใบคล้ายลีลาวดี(ลั่น ثم) เส้นใบสีแดงหรือสีชมพู พื้นใบมีสีเขียวอ่อน บางชนิดใบมีแฉลกเกือบถึงเส้นกลางใบ หรือบางชนิดก้มีร่องลึกซึ้งจากพื้นดิน

พิโลเดนดรอน เป็นพันธุ์ไม้ที่นิยมกันมากในการตกแต่งภายใน เป็นไม้ในร่ม ถูกแตดจัดไม่ได้ นิยมปลูกเป็นเมล็ดทาง พันธุ์ไม้ในบ้าน ในอาคาร หรือนอกอาคารตามโคนร่มต้นไม้ บางชนิดสามารถนำมาแขวนหัวเปล่าๆ อยู่ในภาชนะที่ใส่น้ำไว้เป็นระยะนานๆ

พิโลเดนดรอน มีมากน้อยหลายชนิด ในปี ค.ศ. 1830 มีผู้ร่วบรวมพันธุ์ไว้ได้ถึง 220 ชนิด ต่อมา มีการจำแนกพันธุ์ใหม่โดยแยกพิโลเดนดรอน ออกไปเป็นพวง *Monstera* เสี้ยวพวงหนึ่ง จึงทำให้เหลือประมาณ 190 ชนิด ที่รวมรวมไว้เป็นพวง *Philodendron*

*Monstera* กับ *Philodendron* เป็นพันธุ์ไม้ใบที่คล้ายคลึงกันมากยกเว้นก้านได้ยาก พันธุ์ไม้ที่อยู่ใกล้เดียงกันมากในพวง *Philodendron* ก็มี *Monstera* , *Pothos* , *Syngonium* , *Scindapsus* (พลูด่าง) และ *Raphidophora* จะกระทิ้งปัจจุบันนี้ก็ยังสับสนและปะกันอยู่มากเหมือนกับยากที่จะซึ้งตัดได้ว่าต้นไหนอยู่ในสกุล *Philodendron* หรือ *Monstera* หรือ *Scindapsus* ในปัจจุบันมีผู้สั่งพิโลเดนดรอน เข้ามาปลูกกันมากที่สุด พันธุ์ ปราภูมิร่วมส่วนใหญ่เจริญได้ดี

#### การขยายพันธุ์

ใช้เมล็ดเพาะ การตอนยอด ปักชำยอด ในการขยายพันธุ์โดยเพาะเมล็ด ตอน หรือปักชำ สิ่งที่สำคัญที่สุดคือความชุ่มชื้น ซึ่งพวงพิโลเดนดรอนทุกชนิดต้องการความชุ่มชื้นสูง และเจริญเติบโตได้ในที่มีความชุ่มชื้นสูงด้วย

## การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช (Plant tissue Culture)

การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อหมายถึง การนำเข้าส่วนใดส่วนหนึ่งของพืช ไม่ว่าจะเป็นอวัยวะ เนื้อเยื่อ เชลล์ หรือเซลล์ที่ไม่มีผนังเซลล์ ที่เรียกว่า โปรตอพลาสต์ มาเลี้ยงในขวดแก้วที่มีอาหารสังเคราะห์ ซึ่งประกอบด้วยธาตุอาหารต่าง ๆ ได้แก่ น้ำตาล วิตามิน สารอินทรีฟ์ และสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช ในสภาพปลดล็อกเชื้อจุลินทรี เชื้อรา แบคทีเรีย และสาหัสร้าย ในสภาพแวดล้อมที่ควบคุมคือในห้องปรับอากาศ ได้รับแสง 1,000-3,000 ลักซ์

การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อเริ่มมาจากการที่ Gottlieb Haberlandt นักพัฒนาศาสตร์ชาวเยอรมัน ประสบความสำเร็จในการแยกเซลล์พืชมาเลี้ยงในอาหารสังเคราะห์ ในปี ค.ศ.1902 เพื่อศึกษาถึงคุณสมบัติของเซลล์ ในปี ค.ศ.1930 ได้มีการเลี้ยงเซลล์ที่แยกมาจากของพืชหลายชนิดในลักษณะปลดล็อก เช่น จนกระทั่งในปี ค.ศ.1938 สามารถเลี้ยงอวัยวะพืชได้หลายชนิด นับแต่นั้นเป็นต้นมา เทคนิคการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชมีการพัฒนาไปอย่างก้าวกระโดด ปัจจุบันสามารถเลี้ยงเซลล์เดียวและโปรตอพลาสต์หรือเซลล์เรียนรังของพืชหลายชนิด รวมทั้งการใช้เทคโนโลยีชีวภาพ เช่นการตัดต่อและถ่ายยืนเข้าร่วมด้วยเพื่อประโยชน์ในด้านการศึกษาทางชีวเคมี พันธุศาสตร์และการปรับปรุงพันธุพืช ทำให้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อก้าวหน้าไปอย่างมาก และมีบทบาทสำคัญต่อวิชาการแขนงอื่น ๆ เช่น ชีวเคมี พันธุศาสตร์ การปรับปรุงพันธุพืช โภคพืช พฤกษศาสตร์ และอุตสาหกรรม เป็นต้น ส่วนต่าง ๆ ของพืชที่นำมาเพาะเลี้ยงได้แก่ ยอด ใบ ลำต้น ราก เมล็ด เออมบริโอ อับเรณู รังไข่ ตา ดอก โปรตอพลาสต์ (ประเทศไทย, 2538)

ศรีนุช(2536) กล่าวว่า การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อแบ่งออกได้เป็น 5 วิธีใหญ่ๆ คือ

1. การเพาะเลี้ยงส่วนของพืช ได้แก่การนำส่วนของพืช เช่น ราก ยอด คัพภะ อับละองเรณู รังไข่ สปอร์ ฯลฯ มาเลี้ยงบนอาหารกึ่งแข็งกึ่งเหลว หรืออาหารเหลวภายในสภาวะที่เหมาะสมมีการพัฒนาเป็นต้นต่อไป

2. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อเจริญ ได้แก่ การนำเนื้อเยื่อเจริญปัลัยยอด ที่ประกอบด้วย ตาขอด และตาข้าง เนื้อเยื่อเจริญมีลักษณะเป็นรูปโดมห่อหุ้มไว้ด้วยใบอ่อน หรือเกล็ดหุ้มตา เมื่อตัดแยกมาเลี้ยงในอาหารกึ่งแข็งกึ่งเหลว ซึ่งประกอบด้วยสารอาหารที่จำเป็นสำหรับการเพิ่มจำนวน ตาขอดและการเกิดราก โดยปกติใช้เวลาโดยเฉลี่ย 10-30 วัน หรือ 30-60 วัน (มิลลิกรัมต่อลิตร) กระตุ้นให้เกิดการแตกตາและมีการพัฒนาไปเป็นยอดที่สมบูรณ์

3. การเพาะเลี้ยงแคคลัส แคคลัส คือกลุ่มของเซลล์ที่แบ่งตัวจากเซลล์เริ่มต้นบริเวณ

ผลรายตัดของชั้นส่วนพืช ลักษณะเป็นก้อนมีสีและโครงสร้างแตกต่างกันออกไป ชั้นกับอัตราสารควบคุมการเจริญเติบโตที่ใช้ โดยทั่วไปแคลลัสมี 2 ประเภทคือ แคลลัสที่เกากันหลวงๆ เรียก แคลลัสนี้ว่า friable callus ส่วนแคลลัสอีกประเภทหนึ่งเป็นแคลลัสที่เกากันแน่นมาก เรียกว่า compact callus (สมปอง, 2539)

การเพาะเลี้ยงแคลลัส ได้แก่การนำชั้นส่วนของพืช เช่น ลำต้น ราก ใบเลี้ยง เนื้อเยื่อสืบพันธุ์อื่น ๆ นำมาเลี้ยงบนอาหารสังเคราะห์ ทำให้เซลล์แบ่งตัวเพิ่มจำนวนเป็นกลุ่มเซลล์ เรียกว่าแคลลัสและสามารถเลี้ยงแคลลัสให้อยู่ในสภาพน้ำไปได้เป็นเวลานานโดยตัดแบ่งเลี้ยงบนอาหารใหม่ เซลล์แคลลัสนี้มีมีการปรับเปลี่ยนสมดุลและสัดส่วนของยีโตรูโนนในอาหารให้เหมาะสม ทำให้แคลลัสสามารถกลับสภาพไปเป็นโครงสร้างหรือสัดส่วนต่าง ๆ ของพืชได้ เช่น เปลี่ยนไปเป็นยอด ราก หรือคัพพะได้ โดยพัฒนาผ่านกระบวนการขอร์แกนโนเจเนชิสและเอมบริโอเจเนชิส

4. การเพาะเลี้ยงเซลล์แขวนลอย ได้แก่การย้ายชั้นส่วนของพืชหรือแคลลัสลงเลี้ยงบนอาหารเหลวที่อยู่ในชุดหรือหลอดทดลอง ซึ่งวางบนเครื่องเขย่า หรือล้อหมุนเพื่อให้เซลล์กระจายตัว มีการเปลี่ยนแก๊ส เซลล์แขวนลอยประกอบด้วยกลุ่มเซลล์ที่มีขนาดต่าง ๆ กัน และรวมทั้งเป็นเซลล์เดียวๆ โดยปกติการเลี้ยงเซลล์ในสภาพแขวนลอยจะมีอัตราการเจริญเติบโตมากกว่าการเลี้ยงในสภาพกึ่งแข็ง เนื่องจากทุกๆ เซลล์สัมผัสถกับอาหารทั่วถึงกัน เซลล์ในสภาพแขวนลอยเป็นแหล่งสำคัญในการให้ต้นพืช โดยผ่านกระบวนการขอร์แกนโนเจเนชิส หรือเอมบริโอเจเนชิส การเลี้ยงแคลลัสหรือเซลล์แขวนลอยเป็นเวลานานๆ จะทำให้คุณสมบัติในการพัฒนาเป็นต้นพืชน้อยลง

5. การเพาะเลี้ยงโพลิพลาสต์ โพลิพลาสต์ คือเซลล์เพลี้ยอย ที่ไม่มีผนังเซลล์ห่อหุ้ม มีคุณสมบัติในการสร้างผนังเซลล์ และมีการแบ่งเซลล์เพิ่มจำนวนได้ โพลิพลาสต์แยกออกจากมาเลี้ยงในสภาพปลอดเชื้อจากเซลล์เพาะเลี้ยงหรือเนื้อเยื่อโดยตรง เมื่อแยกไปโพลิพลาสต์มาแล้วน้ำมานำมาเพาะเลี้ยงให้เกิดการแบ่งเซลล์ เพิ่มจำนวนโดยโนเน็ติก ฯ และสามารถพัฒนาเป็นต้นพืชได้

Murashige(1974 a, 1974 b) ได้เสนอชั้นตอนการขยายพันธุ์พืชโดยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อไว้ 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นที่ 1 การเตรียมชั้นส่วนพืชให้สะอาดปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ โดยทำการฟอกฆ่าเชื้อที่ติดมากับเนื้อเยื่อเลี้ยงในอาหารสังเคราะห์ให้มีชีวิตขาดและมีการเจริญเติบโตต่อไป

ขั้นที่ 2 การเพิ่มปริมาณเนื้อเยื่อ โดยการนำเนื้อเยื่อที่เจริญเติบโตและสะอาดปราศจากจุลินทรีย์มาทำการขยายเพิ่มปริมาณและกระตุ้นให้มีการเจริญเติบโตเป็นต้นใหม่ โดยการใช้สารเร่งการเจริญเติบโต

### 3.อาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

เซลล์ เนื้อเยื่อ หรือวัสดุของพืช สามารถเจริญได้ดีในหลอดทดลอง ก็เพราะมีอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการ อย่างต่างชนิดกันอาจต้องการอาหารต่างกัน ถึงแม้จะเป็นพืชชนิดเดียวกัน ก็ตาม อาหารชนิดหนึ่งอาจกระตุ้นให้เกิดแคลลัส อีกชนิดหนึ่งทำให้เกิดราก หรืออีกชนิดหนึ่งทำให้เกิดเอมบริโออยด์ เป็นต้น ไม่มีอาหารชนิดใดที่ทำให้ชั้นส่วนพืชทุกชนิดเจริญได้

ปกติแล้วอาหารต่างๆ ที่ใช้เลี้ยงเนื้อเยื่อพืชจะมีองค์ประกอบคล้ายกัน แบ่งออกได้ดังนี้

ธาตุอาหารที่เป็นสารอนินทรีย์(Inorganic compounds) มี 2 พาก คือ

1) ธาตุอาหารหลัก (Macronutrient) เป็นธาตุอาหารที่พืชต้องการมากและจำเป็น ได้แก่ คาร์บอน ไฮโดรเจน ออกซิเจน ในตรีเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม แคลเซียม แมกนีเซียม และซัลเฟอร์ ธาตุอาหารเหล่านี้พืชต้องการมาก ใช้ในรูปสารประกอบ ได้แก่  $\text{NH}_4\text{NO}_3$   $\text{KNO}_3$   $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$   $\text{KH}_2\text{PO}_4$   $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  และ  $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  เป็นต้น

2) ธาตุอาหารรอง (Micronutrient) เป็นธาตุอาหารที่พืชต้องการน้อย แต่ขาดไม่ได้ เช่น โนเรอน มอลิบดีมั่น แมงกานีส ทองแดง สังกะสี เหล็ก และคลอร์вин นอกจากนี้ยังมีธาตุที่อาจจะใส่กันบ้างในบางสูตรอาหาร เช่น ไอโอดีนและโคบล็อต ธาตุอาหารเหล่านี้พืชต้องการมากมักใช้ในความเข้มข้นเป็นไมโครโมล/ลิตร รูปสารประกอบที่ใช้ เช่น  $\text{H}_3\text{BO}_3$   $\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  เป็นต้น ในกรณีของเหล็กนิยมใช้ในรูปของเกลือเฟอร์รัส ( $\text{Fe}^{++}$ ) ได้แก่  $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  ซึ่งละลายน้ำได้และคงความเสถียรในสภาพที่เป็นกรด แต่ถ้าสารละลายมีค่าความเป็นกรด-ด่างสูง เหล็กจะถูกออกซิเดชันให้เป็นเฟอร์ริก( $\text{Fe}^{+++}$ ) ซึ่งละลายน้ำยาก นอกจากนี้เหล็กยังไวต่อการทำปฏิกิริยา กับอนุมูลอื่นๆ ที่อยู่ในสารละลาย ทำให้เหล็กละลายน้ำยากหรือตกตะกอนหมด เพื่อแก้ปัญหา ตั้งกล่าวจึงต้องใส่สารอีดีทีเอ (EDTA ย่อมาจาก Ethylene diamine tetra acetic acid) ซึ่งจะทำปฏิกิริยา กับ  $\text{Fe}^{++}$  ทำให้ไม่ตกรตะกอน โดยที่ไม่เลกฤทธิ์ของสารนี้จะไปห้อมล้อมอ่อนน้อของเหล็กเอาไว้และ ไม่เปิดโอกาสให้เหล็กทำปฏิกิริยา กับอนุมูลอื่นๆ จึงทำให้ธาตุนี้คงสภาพอยู่ในสารละลายที่มีค่าความเป็นกรดเป็นด่าง(pH)สูงกว่า จึงทำให้เหล็กเป็นประโยชน์ต่อต้นพืชได้มากขึ้นหรืออาจใช้สารสำเร็จรูป NaFe-EDTA ซึ่งมีธาตุเหล็กอยู่แล้วในสารประกอบ ความเข้มข้นที่ใช้ตามปกติจะอยู่ในระดับ ไมโครโมลาร์

ธาตุอาหารพืชที่ใช้เป็นสารประกอบอนินทรีย์เหล่านี้ ที่นำมาใช้ควรเป็นสารที่มีความบริสุทธิ์สูงในระดับสารเคมีเพื่องานวิเคราะห์ (Analytical reagent)

สารประกอบอินทรีย์ (Organic compounds) มีอยู่หลายอย่าง คือ

1) วิตามิน เป็นสารอินทรีย์ที่ไม่ทราบหน้าที่ที่แน่นอนแต่มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของพืช ทำให้ต้นสมบูรณ์แข็งแรง วิตามินที่ใช้ได้แก่ วิตามิน หรือกรดแอกซโคร์บิก (Ascorbic acid) ไบโอดิน (Biotin) ดี-แคลเซียม พานโทเทนेट (D-Calcium Pan-tothenate) ไซยาโนโคลาบัลามิน (Cyanocobalamin) นิโคตินามิด (Nicotinamide) กรดนิโคตินิก (Nicotinic acid) กรดโพลิก (Polic acid) ไพริดอกซีน (Pyridoxine HCl) ไรโบฟลาวิน (Riboflavin) ไทอะมีน (Thiamine) เป็นต้น สารเหล่านี้จะใช้ในระดับความเข้มข้นเป็น ไมโครไมลาร์

2) กรดอะมิโน กรดอะมิโนไม่มีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของเนื้อเยื่อพืช แต่ถ้าในอาหารมีสารอินทรีย์ไม่เพียงพอ อาจเติมกรดอะมิโนลงไปได้ เช่น เคเชิน ไฮโดรไลเซต (Casein hydrolysate) ไกลีนีน (Glycine) และ กูลูตามิน (L.Glutamin) และ แอสพาราจีน (L.Asparagine) และ แอล.อาร์จินีน (L.Arginine) เป็นต้น

3) ฮอร์โมนพืชและสารควบคุมการเจริญเติบโต จะช่วยในการเจริญเติบโตของพืช สารควบคุมการเจริญเติบโตแต่ละชนิดจะมีผลต่อเนื้อเยื่อแตกต่างกัน เช่น ไฮโดรโคโนน ช่วยในการเจริญของเนื้อเยื่อ ทำให้แตกต่า ออกซินทำให้เกิดราก จิบเบอเรลลิน ทำให้ลำต้นยาวออก ความเข้มข้นที่ใช้แตกต่างกันไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพืชและอวัยวะที่ใช้ ปกติจะใช้เป็น ไมโครไมลาร์ สารควบคุมการเจริญเติบโตที่ใช้เป็นประจำ

4) แหล่งของคาร์บอน พืชสืบ受けทั่วไป สามารถสร้างอาหารได้เองโดยวิธีสังเคราะห์แสง แต่พวกพืชที่เกิดขึ้นในชุดเพาะเลี้ยง หรือขึ้นสวนพืชที่มีขนาดเล็กในช่วงแรกๆ ยังไม่สามารถพัฒนาตัวเองเพื่อการสังเคราะห์แสงจึงจำเป็นต้องเติมสารประกอบคาร์บอน และสารให้พลังงานลงในอาหารที่ใช้เดี่ยงเนื้อเยื่อด้วย สารที่ใช้ได้แก่ น้ำตาลจะใช้ปริมาณ 20-30 กรัม/ลิตร หรือ 60-90 มิลลิกรัม/ลิตร น้ำตาลกูลูโคส ฟรุกโตส ก็สามารถนำมาใช้ได้แต่ที่ใช้ได้คือซูโคส

5) สารธรรมชาติ เช่น น้ำมะพร้าว (Coconut water) สารสกัดจากมอลต์ (Malt extract) ยีสต์ (Yeast extract) มันฝรั่ง (Potato extract) น้ำต้มถั่วงอก กล้วยบด น้ำมะเขือเทศ ปรากฏว่าสารอินทรีย์เหล่านี้ช่วยในการเจริญของเนื้อเยื่อได้ โดยเฉพาะในน้ำมะพร้าวซึ่งมีกรดอะมิโน วิตามิน น้ำตาล ฮอร์โมน ไฮโดรโคโนน และอื่นๆ

ตัวอย่างสูตรอาหารที่ใช้เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช (มิลลิกรัม/ลิตร)

	B5	M S <sup>a</sup>	S H
KNO <sub>3</sub>	2500.0	1900.0	2500.0
NH <sub>4</sub> NO <sub>3</sub>	-	1650.0	-
KCl	-	-	-
(NK <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	134.0	-	-
NH <sub>4</sub> .H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	-	-	300.0
Na <sub>2</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> .H <sub>2</sub> O	150.0	-	-
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	-	170	-
Ca(NO <sub>3</sub> ).4H <sub>2</sub> O	-	-	-
CaCl <sub>2</sub> .2H <sub>2</sub> O	150.0	440.0	200.0
MgSO <sub>4</sub> .7H <sub>2</sub> O	250.0	370.0	400.0
MnSO <sub>4</sub> .H <sub>2</sub> O	10.0	22.3	10.0
FeSO <sub>4</sub> .7H <sub>2</sub> O	27.8	27.8	15.0
Na-EDTA	37.2	37.2	20.0
H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub>	3.0	6.2	5.0
ZnSO <sub>4</sub> .7H <sub>2</sub> O	3.0	8.6	1.0
Na <sub>2</sub> MoO <sub>4</sub> .2H <sub>2</sub> O	0.25	0.25	0.1
KI	0.75	0.85	1.0
CuSO <sub>4</sub> .5H <sub>2</sub> O	0.25	0.025	0.2
CoCl <sub>2</sub> .6H <sub>2</sub> O	0.25	0.025	0.1
Inostiol	100.00	100.0	1000.0
Glycine	-	2.0	-
Thiamine.HCl	10.0	0.1	5.0
Pyridoxine.HCl	1.0	0.5	0.5
Nicotinic acid	1.0	0.5	5.0
Sucrose	200,000	30,000	30,000

2,4-D	2.0	-	0.5
CPA	-	-	2.0
KIN	-	-	0.1
pH	5.5	5.8	5.9

B5 = Gamborg *et al.* (1967)

MS = Murashige & Skoog (1962)

SH = Schend & Hildebrandt (1972)

(ที่มา : Sharp, 1984 : 114)

6) เจลลิ่งเอเจนต์ (Gelling agent) นิยมใช้ได้แก่ วุ้น (Agar) คล้ายเจลาติน (Gelatin) ซึ่งผลิตจากสาหร่ายทะเล มีหลายบริษัทที่ผลิต สามารถนำมาใช้เป็นอาหารของมนุษย์ได้ มีคุณภาพหลายระดับให้เลือกใช้ตามความเหมาะสม ใช้สำหรับให้ทำอาหารแข็ง นอกจากนี้ยังมีเพคติน (Pectin) ที่ขายในห้องทดลองจะถอดมาจากแอปเปิล นิยมใช้รวมกับวุ้นแต่สารนิยมนี้จะละลายได้ยาก นอกจากสารตั้งกล่าวแล้ว ยังมีสารที่ไม่มีคุณค่าทางอาหารและอื่นๆ ต่อพืช (Inert material) แต่ที่سلحไป ก็เพื่อให้พืชสามารถตั้งอยู่อย่างมั่นคงบนอาหาร เช่น กระดาษกรอง เป็นต้น สารซึ่งอยู่ดูดซับสารพิษและป้องกันการเกิดสิ่งปฏิกูล ได้แก่ ผงถ่าน ซึ่งจะใส่ประมาณ 0.1-1.0 เปอร์เซ็นต์ หน่วยน้ำหนักและความเข้มข้นของสูตรอาหาร

1. หน่วยน้ำหนัก ที่ใช้ในสูตรอาหารมีรายละเอียดได้แก่

1) หน่วยน้ำหนักที่ใช้เป็นระบบเมトリค เช่น ที่เป็นกรัม (g) มิลลิกรัม (mg) หรือ ไมโครกรัม (μg)

1 มิลลิกรัม	=	$10^{-3}$	กรัม
1 ไมโครกรัม	=	$10^{-6}$	กรัม
1 กรัม	=	1,000	มิลลิกรัม
1 กรัม	=	1,000,000	ไมโครกรัม

2) น้ำหนักกรัมโมลต์ น้ำหนักโมลต์ของสารทราบได้จากสูตรโดยน้ำหนัก  
จะต้องเป็นกรัมของธาตุต่างๆ ทั้งหมดในสารนั้น 1 โมลต์ เช่น

$$1 \text{ กรัม } \text{ โซเดียมไฮดรอกไซด์ } \text{ NaOH} = 23+16+1 = 40 \text{ กรัม}$$

$$1 \text{ กรัม } \text{ ไนโตริกกรด } \text{ H}_2\text{SO}_4 = 2+23+64 = 98 \text{ กรัม}$$

หน่วยวัดความเข้มข้นที่ใช้ได้แก่

1) มิลลิกรัม หรือ M (Molarity) เป็นความเข้มข้นที่บอกให้ทราบว่าสารละลายน้ำ 1,000 มิลลิกรัม หรือ 1 ลิตร มีตัวยาละลายอยู่กี่กรัมในโซเดียมไฮดรอกไซด์ เช่น

$1 \text{ M NaOH}$  แสดงว่าสารละลายน้ำ 1000 มิลลิกรัม มี NaOH อยู่ 1 กรัมโซเดียมไฮดรอกไซด์

$1.2 \text{ M H}_2\text{SO}_4$  แสดงว่าสารละลายน้ำ 1000 มิลลิกรัม มี  $\text{H}_2\text{SO}_4$  อยู่ 1.2 กรัมโซเดียมไฮดรอกไซด์

1 กรัมโซเดียมไฮดรอกไซด์  $\text{H}_2\text{SO}_4 = 98$  กรัม ดังนั้นตัวมีอยู่ 1.2 กรัมโซเดียมไฮดรอกไซด์ จะมีค่าเป็น

$1.2 \times 98 = 117.6$  กรัม แสดงว่าสารละลายน้ำ 1000 มิลลิกรัม มี  $\text{H}_2\text{SO}_4$  อยู่ 117.6 กรัม

2) มิลลิกรัม/ลิตร หรือ ส่วนในล้านส่วน (ppm = parts per million) หมายถึง ในสารละลายน้ำ 1,000 มิลลิลิตร มีเนื้อสารอยู่เป็น มิลลิกรัม หรือ กรัม/กิโลลิตร (g/kL) หรือ ไมโครกรัม/มิลลิลิตร ( $\mu\text{g}/\text{ml}$ )

3) เป็นเปอร์เซ็นต์ หมายถึงสารละลายน้ำ 100 มิลลิลิตร มีเนื้อสารอยู่กี่กรัม เช่น 5 เปอร์เซ็นต์ แสดงว่าในสารละลายน้ำ 100 มิลลิลิตร มีเนื้อสารอยู่ 5 กรัม เป็นต้น

### สารละลายน้ำดิบ (Stock solution)

ในการเตรียมอาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช เพื่อให้สารประกอบที่ใช้ในการทดลองแต่ละครั้ง มีปริมาณที่แน่นอนไม่ผิดพลาด และสะดวกในการเตรียมอาหารแต่ละครั้ง จำเป็นต้องเตรียมสารละลายน้ำดิบ เช่นสารละลายน้ำดิบ 100 เท่า หรือ 1000 เท่า ปากติจะไม่เตรียมต่ำกว่า 5 เท่า หรือไม่ควรเกิน 100 เท่า

วิธีเตรียมสารละลายน้ำดิบ ในสูตรอาหารที่ใช้มีหน่วยเป็นมิลลิกรัม/ลิตร

ในการเตรียมสารละลายน้ำดิบ เช่นสารละลายน้ำดิบ ทุกครั้งต้องคำนวณสารประกอบที่จะใช้ในแต่ละสูตร ดังเช่นสูตรเอ็มเบส ประกอบด้วยสารประกอบอนินทรีย์ และสารประกอบอินทรีย์ หลายชนิดตามตารางต่อไปนี้ สารประกอบที่ใช้ในแต่ละสูตรจะต้องพิจารณาว่าจะใช้สารละลายน้ำดิบ หรือสารละลายน้ำดิบที่เตรียมขึ้นมา เช่นสารละลายน้ำดิบ 10-20 เท่า ส่วนชาตุอาหารของไข่ในปริมาณน้อย จึงเตรียมให้มีความเข้มข้นสูง นอกจากต้องพิจารณาเรื่องความเข้มข้นของสารแล้ว ยังต้องพิจารณาถึงปริมาณของสารที่จะใช้ได้อีกด้วย ไม่ควรเตรียมสารมากเกินไป เพราะสารบางชนิดเมื่อละลายน้ำอาจเสื่อมคุณภาพได้เร็ว เช่นสารอินทรีย์สารเหล่านี้เมื่อเตรียมแล้วต้องเก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพ และจะลดการเจริญเติบโตของเชื้อราและจุลินทรีย์บางชนิด

ตัวอย่างการคำนวณหาปริมาณสารเพื่อเตรียมสารละลายน้ำแข็งขัน สมมุติต้องการเตรียม  
ธาตุอาหารหลักสูตรเข้มข้น ความเข้มข้น 20 เท่า จำนวน 1000 มิลลิลิตร จะใช้สารประกอบ  
แต่ละชนิด จำนวนกี่กรัม

$$\begin{array}{l} \text{จากสูตรใช้ } \text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O} = 440.0 \text{ mg/l} \\ \text{แสดงว่าอาหาร 1 ลิตรใน } \text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O} = 440.0 \text{ mg} \\ \text{เตรียมเข้มข้น 20 เท่า 1000 ml} = \frac{440 \times 20 \times 1000 \text{ g}}{1000 \times 1000} \end{array}$$

$$\begin{array}{l} \text{ใช้ } \text{CaCl}_2 = 8.8 \text{ g} \\ \text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O} = 370 \text{ mg/l} \\ \text{ต้องใช้ } \text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O} = \frac{370 \times 20 \times 1000 \text{ g}}{1000 \times 1000} \\ = 7.4 \text{ g} \end{array}$$

สารประกอบชนิดอื่นๆ ก็คำนวณตามตัวอย่างที่ยกมา เมื่อคำนวณทราบน้ำหนักของสารที่ได้  
แล้ว ให้นำสารแต่ละตัวที่ซึ่งได้มาละลายน้ำกลั่นโดยใช้น้ำเพียงเล็กน้อย เมื่อสารละลายเข้ากันได้ดี  
จึงนำสารทั้งหมดทำให้เจือจาง แล้วผสมรวมกันให้มีปริมาตรตามที่ต้องการ ตามตัวอย่าง จะต้อง<sup>พิจารณา เช่น สารซัลเฟตและฟอสฟे�ต ของแคลเซียมและแมgnีเซียม เพราะสารเหล่านี้อาจ</sup>  
ตกตะกอนได้ สารที่เป็นธาตุอาหารรองปกติใช้เพียงเล็กน้อย การเตรียมมักทำให้มีความเข้มข้นสูง  
สารบางชนิดไม่สามารถกันได้ เช่น  $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  จะตกตะกอน <sup>จึงต้องเตรียมแยก</sup>  
สารประกอบชนิดอื่นๆ และเตรียมผสมรวมกับ  $\text{Na}_2\text{-EDTA}$

การเตรียมสารละลายน้ำแข็งขัน ในสูตรอาหารที่ใช้น้ำยาเป็นโมลาร์ ( $M$ ) สูตรอาหารบางครั้ง<sup>จะพบว่าใช้น้ำยาเป็นโมลาร์ ดังนั้นต้องคำนวณหน้างาน</sup> ของสารประกอบแต่ละชนิดก่อนที่<sup>จะเตรียม และต้องทราบน้ำหนักโมเลกุลของสารประกอบนั้น</sup> น้ำหนักของสารประกอบที่ใช้ใน<sup>สูตรอาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ดูได้จากตารางตัวอย่างความเข้มข้นของสูตรอาหาร</sup> สารละลายน้ำแข็งขัน <sup>สารละลายน้ำแข็งขัน ที่เตรียมได้ควรใส่ในขวดสีขาว เย็บห้างขวดบอกชื่อสารประกอบหรือชื่อของสูตรอาหาร</sup> จำนวนเท่าของความเข้มข้น วัน เดือน ปี ที่เตรียม และถ้าต้องการเตรียมอาหาร 1 ลิตร จะต้อง<sup>ดูค่าใช้กิมลลิลิตร ควรเก็บสารเตรียมขันไว้ในตู้เย็น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและ</sup>  
การเสื่อมคุณภาพของสารละลายน้ำแข็งขัน

2. หากปริมาตรของสารละลายน้ำแข็งขันที่ใช้เตรียมอาหาร สมมุติว่ามีสารละลายน้ำแข็งขัน<sup>สูตร MS ความเข้มข้น 100 เท่า ต้องการเตรียมอาหารสูตร MS จำนวน 1000 มิลลิลิตร ควรดูดสาร</sup>  
ละลายน้ำแข็งขันมากกิมลลิลิตร

### วิธีคำนวนไข้สูตร

$$N_1 V_1 = N_2 V_2$$

$N_1$  คือ ความเข้มข้นของสารละลายเตรียมขั้น

$V_1$  คือ ปริมาตรของสารละลายเตรียมขั้นที่ใช้

$N_2$  คือ ความเข้มข้นของอาหาร

$V_2$  คือ ปริมาตรของอาหารที่ต้องการ

### แทนค่าในสูตร

$$100 \times V_1 = 1 \times 1000$$

$$V_1 = \frac{1 \times 1000}{100}$$

$$= 10 \text{ มิลลิลิตร}$$

### การเตรียมอาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพิช

การเตรียมอาหารเป็นลิ้งที่มีความสำคัญในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ข้อแรกที่ต้องคำนึงถึงคือ การเลือกอาหารที่จะใช้วัสดุให้อาหารชนิดใด โดยคำนวณจากผลงานที่ได้มีผู้ทดลองมาแล้ว ข้อที่สองคือเตรียมสารละลายเข้มข้น เมื่อเตรียมแล้วควรใส่ตู้เย็น การเตรียมสารละลายเตรียมขั้น เป็นสิ่งที่จำเป็น เพื่อให้อาหารที่แน่นอน จะเตรียมมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับงานที่ทำ อุปกรณ์สำคัญ ในการเตรียมอาหารคือ ปีเปตต์ขนาดต่างๆ เพื่อบริเวณพื้นที่ต้องการ ปีเปตต์ 1 ขัน ใช้ดูด สารละลายเพียงชนิดเดียว เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีตัวอื่น ในห้องปฏิบัติการ ที่เตรียมอาหารจำนวนมาก อาจใช้กระบอกห่วง (Cylinder) สำหรับวัดปริมาตรก็ได้ ข้อที่สามคือ การเตรียมอาหาร ให้ดูดสารละลายเตรียมเข้มข้นแต่ละชนิดตามจำนวนที่ต้องการ

ตัวอย่างต้องการเตรียมอาหารสูตร เอ็ม เอส จำนวน 1 ลิตร โดยมี สารละลายเตรียมขั้นที่ เตรียมไว้ดังนี้

MS 1	ราศุอาหารหลัก	20	เก่า
MS 2	ราศุอาหารรอง	100	เก่า
MS 3	เหล็ก	100	เก่า
MS 4	สารประกอบอินทรีย์	100	เก่า
MS 5	ได้แก่ ยอรมีน น้ำตาลทราย	100 30	มิลลิกรัมต่อลิตร กรัม/ลิตร
	รุ้น	7	กรัม/ลิตร

น้ำกลั่น	1	ลิตร
pH	5.6	

### ① ลำดับขั้นของการเตรียมอาหาร

- 1) เติมน้ำกลั่นลงในบีกเกอร์ 300 มิลลิลิตร
- 2) ตวงสารละลายเตรียมเข้มข้น แต่ละชนิดลงในบีกเกอร์ตามปริมาณที่ต้องการ MS 1 ใช้ 50 มิลลิลิตร MS 2 ใช้ 10 มิลลิลิตร MS 3 ใช้ 10 มิลลิลิตร MS 4 ใช้ 10 มิลลิลิตร
- 3) ใส่ซอริโนนตามปริมาณที่ต้องการ
- 4) เติมน้ำกลั่นให้ได้ปริมาตรประมาณ 970 มิลลิลิตร
- 5) ปรับค่า pH ของสารละลายให้ได้ 5.6 ด้วย HCl หรือ NaOH เจือจาง
- 6) ใส่น้ำตาลทรายคนให้ละลายจะใช้น้ำตาลทราย 30 กรัมต่ออาหาร 1 ลิตร
- 7) ปรับปริมาตรให้ครบ 1000 มิลลิลิตร ด้วยน้ำกลั่น
- 8) เทอาหารที่เตรียมได้ใส่ในขวดเลี้ยงเนื้อเยื่อปิดฝาขวด
- 9) ถ้าต้องการอาหารแข็ง ให้เติมวุ้น 7.0 กรัมต่ออาหาร 1 ลิตรแล้วนำไปต้มจนละลาย จึงใส่ขวดและปิดฝา
- 10) นำขวดอาหารไปส่งเข้าโดยใช้มือเนื้อจัดให้ที่อุณหภูมิ 121 เซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว เวลา 15-20 นาที

### ② สิ่งที่ต้องพิจารณาในการเตรียมอาหาร

- 1) การหลอมละลายวุ้นและผสมสารละลายแต่ละชนิดมีวิธีทำ 2 วิธี ได้แก่
  - วิธีที่ 1 ใส่วุ้นในสารละลายอาหารโดยตรง แล้วหลอมละลายโดยการตั้งไฟคนให้ท่วงให้ความร้อน 90 เซลเซียส จนกระทั้งวุ้นละลาย
  - วิธีที่ 2 ให้แบ่งน้ำกลั่นออกเป็น 1/3 ของปริมาตรของอาหารที่ต้องการเตรียมหลอมละลายวุ้นแล้วนำมาผสานกับอาหาร คนให้เข้ากัน ปกติวุ้นละลายที่ 90 เซลเซียสและจะแข็งเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 40 เซลเซียส ดังนั้นเพื่อไม่ให้วุ้นแข็งตัวควรควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ระหว่าง 40- 90 เซลเซียส วุ้นจะเหลวหรือแข็ง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง ภาชนะที่ใส่อาหารวุ้น ก็ควรปิดปุ่งกันการระเหยของน้ำ เมื่อวุ้นละลายจึงผสมลงในอาหารทั้งที่ต้องรักษาจะดับปริมาตรให้ได้ตามที่ต้องการ ดังนั้นจึงต้องคำนวณให้แน่นอนว่า ต้องเติมน้ำอีกเท่าใด
- 2) อาหารที่เตรียมต้องวัดค่าความเป็นกรด - ด่าง การวัดค่าความเป็นกรด - ด่าง ของอาหารให้วัดก่อนที่จะใส่วุ้นลงไป ทั้งนี้เพื่อ ไม่ให้เศษวุ้นติดที่หัวอิเล็กโทรด อาหารที่วัดต้องมีอุณหภูมิ

อยู่ในอุณหภูมิห้อง ห้ามวัดในขนาดที่อาหารยังร้อนหรือเพิ่งนำออกมาจากตู้เย็นออกจากมืออีกโทรศัพท์ที่ใช้โดยเฉพาะ

3) อาหารที่เตรียมเสร็จ ควรถ่ายลงในขวดอย่างรวดเร็ว เพื่อป้องกันไม่ให้วุ้นแข็งตัว ผู้ปฏิบัติต้องวางแผนก่อนว่าต้องใช้ภาชนะใดบ้าง เช่น หลอดทดลอง พลาสต์ ปริมาตรที่ใส่ลงไปในภาชนะจะแตกต่างกัน การใช้ดินเพนเซอร์ (Dispenser) สำหรับเอาอาหารใส่ลงในภาชนะ เช่น หลอดทดลองก็จะง่ายและสะดวกกว่าใช้เทสโดยตรง ในกรณีที่เตรียมอาหารร้อนเช่น 0.5 - 1 ลิตร ใช้แบบธรรมดาราก็ได้ แต่ถ้าต้องการเตรียมอาหารจำนวนหลายลิตรจำเป็นต้องใช้ ดินเพนเซอร์แบบอัตโนมัติที่สามารถกำหนด ปริมาตร และ การถ่ายอาหารลงในหลอดได้ ซึ่งมีอยู่หลายแบบ

4) การปิดฝาขวด มีหลายแบบ เช่น ใช้สำลี ฝาโลหะ พลาสติก หรือฝาแก้ว ภาชนะบรรจุต้องปิดหลังจากใส่สารแล้ว ถ้าปิดด้วยสำลีควรปิดทับด้วยกระดาษอลูมิเนียม เพื่อป้องกันการสูญเสียความชื้น และป้องกันการปนเปื้อนเนื่องจากมีความชื้นหรือหยดน้ำลงบนสำลี หรืออาจใช้พลาสติกฟิล์ม (Plastic film) แต่ต้องไม่ห่อให้หนามากจนเกิดปัญหาด้านความดันภายในเชิงอาจทำให้ภาชนะแตกได้ ภาชนะที่ใส่อาหารและปิดฝาเรียบร้อยแล้ว ให้นำเข้าห้องมั่งอัดไอ ผ่าเชือดตามเวลาที่กำหนด

5) สารบางชนิด เช่น จิบเบอเรลลิน เป็นของมีน้ำที่ไม่สามารถนำเข้าห้องมั่งอัดໄได้ เพราะจะถูกทำลายด้วยความร้อน จากการศึกษาพบว่าจะเสื่อมคุณภาพลงถึง 90 เปอร์เซ็นต์ ตั้งนั้นจึงควรใช้วิธีรอง ด้วยเครื่องกรองจลินทรีย์

6) เครื่องมือที่จะใช้ในการถ่ายเนื้อเยื่อทุกชนิด ต้องห่อด้วยกระดาษอลูมิเนียมก่อนที่จะนำเข้าห้องที่ 121 เซลลียส เวลา 20 นาที ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว แต่การมาเข้าห้องวิธี ใช้มั่งอัดไอ จะเกิดไอน้ำในภาชนะ ตั้งนั้นให้น้ำภาชนะที่ผ่าเชือดแล้วเข้าด้วยโดยใช้อุณหภูมิ 160 เซลลียส เป็นเวลา 2-3 นาที ภาชนะที่เป็นเหล็ก ควรระวังอาจเกิดการออกซิไดซ์ (Oxidized) ได้ถ้าใช้การมาเข้าห้องมั่งอัดไอ

7) อาหารที่ผ่านการผ่าเชือดแล้ว เมื่อต้องการเติมสารอาหารบางอย่างลงไป ให้ทำในตู้ถ่ายเนื้อเยื่อ ปิดฝาและหุ้มหันที่ด้วยพลาสติกฟิล์ม เพื่อป้องกันฝุ่นละอองผ่านทางช่องภาชนะ พลาสติกที่ใช้ต้องทนความร้อนและต้องไม่ละลายเมื่อเข้าห้องมั่งอัดไอ

8) อาหารที่เตรียมไว้ ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 - 10 เซลลียส หมั่นคุ้มความสะอาด ป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างเก็บ ข้างหลอดให้เขียน (Label) บอกชื่ออาหาร วัน เดือน ปี ที่เตรียม ก่อนนำอาหารมาใช้ควรรีดภาชนะให้หัวด้วยอุ่นคลึงนำมาใช้ได้ (มานี,2544.)

 สารควบคุมการเจริญเติบโตได้แก่

ออกซิน( auxin ) ที่นิยมได้แก่ IAA (3-indoleacetic acid) NAA (2-naphthaleneacetic acid) IBA (indolebutyric acid) และ 2 , 4 D ( 2 , 4 -

dichlorophenoxyacetic acid ) ออกซินสังเสริมในการงอกงามของพืช การยึดตัวของเซลล์ และการแบ่งตัวของเซลล์ ( Leopold , 1967 )

ไทด์โคนิน ที่นิยมใช้ได้แก่ kinetin (6 - furfurylaminopurine) และ BA (6 - benzyladenine ) 2 ไอพี และไทดีอะซูรอน มีคุณสมบัติในการกระตุ้นการแบ่งเซลล์และการขยายของเซลล์ และการเปลี่ยนแปลงของเซลล์ และยังพบว่า ใช้ cytokinins ร่วมกับ auxin ในการเลี้ยงเนื้อเยื่อในขั้นราส่วนที่เหมาะสม ทำให้นีโอเยื่อเจริญไปเป็นแคลลัส แต่ถ้ามีปริมาณใน cytokinin สูงจะมีการส่งเสริมให้เกิดยอด และถ้า auxin สูงจะเกิดราก (Skoog and Miller, 1957)

ไทดีอะซูรอน ( Thidiazuron หรือ 1-phenyl-3-(1,2,3-thiadiazol-5-yl) ) มีน้ำหนักโมเลกุล 220.25



Thidiazuron

Huetteman Preece(1993) รายงานว่า TDZ(thidiazuron) เป็นสารควบคุมการเจริญเติบโตในกลุ่มไทด์โคนินที่มีความสำคัญในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อไม่นีโอเย็ง TDZ มีผลยับยั้งการยึดเย็บของยอด แต่ในบางกรณีพบว่าการใช้ TDZ ความเข้มข้นต่ำ เติมในอาหารส่งผลให้ยอดยึดเย็บได้ชัน การใช้ TDZ ร่วมกับสารควบคุมการเจริญเติบโตชนิดอื่น ทำให้ประสิทธิภาพในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อสูงกว่าการใช้ TDZ เพียงอย่างเดียว

จิบเบอร์ลิน ที่นิยมใช้ได้แก่ gibberellic acid (GA<sub>3</sub>) กระตุ้นการอ่อนตัวของเซลล์ และขยายขนาดของเซลล์ (Salisbury, 1969)

กรดอะมิโน ที่นิยมใช้มากคือ ไอลีน ใช้ประมาณ 2 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่วนตัวอื่นๆ ให้ในบางกรณี เช่น กลูตามิค อ็อกซิค และแอกซีพีติก

#### 4 สารประกอบอินทรีย์อื่นๆ

ส่วนใหญ่ได้จากการรวมชาติตามจากผลิตภัณฑ์ของพืช การใช้สารที่ได้จากการรวมชาติเป็นส่วนประกอบในสูตรอาหาร แม้จะยังไม่ทราบบทบาทที่แน่ชัด แต่พบว่าช่วยให้การเจริญเติบโตของเนื้อเยื่อได้ผลดียิ่งขึ้น สารที่ได้จากการรวมชาติที่นิยมเติมในสูตรอาหารมีหลายชนิด เช่น น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำต้มมันฝรั่ง กล้วย น้ำคั้นมะเขือเทศ สารสกัดจากยีสต์ และจากมอลท์ เป็นต้น (White, 1951)

#### 5 pH ของอาหารเลี้ยงพืช

pH โดยทั่วไปที่เนื้อเยื่อพืชสามารถเจริญเติบโตได้อยู่ระหว่าง 5.0-6.5 แต่ที่ 5.4 เหมาะสมที่สุด pH ของอาหารจะมีการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อของและขณะที่นึ่งร่าเรื้อรำในอาหารเลี้ยงเนื้อเยื่อ การปรับ pH อาหารให้คงที่สามารถใช้ส่วนผสมของ mono และ dihydrogen ปรับได้ แต่มีขอบเขตจำกัดคือสามารถปรับได้ที่ประมาณ pH 6.0 หรือสูงกว่าเล็กน้อยเท่านั้น (Puhan and Martin, 1967)

#### 6 สภาพของอาหาร

การเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชจะประสบผลสำเร็จหรือล้มเหลวยังขึ้นอยู่กับสภาพของอาหารที่ใช้ในแต่ละชนิดว่าเป็นอาหารแข็งหรืออาหารเหลว ซึ่งเนื้อเยื่อพืชบางชนิดเจริญได้ดีในอาหารเหลวแต่การเพิ่มปริมาณและการเตรียมพืชก่อนย้ายออกปลูกจะเจริญได้ดีในอาหารแข็ง แต่บางพืชจะเจริญได้ในอาหารแข็ง (Murashige, 1974a, 1974b) สภาพอาหารเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช แบ่งออกเป็น 2 พาก คือ

1. อาหารแข็ง (Solid medium) การเตรียมอาหารแข็งจำเป็นต้องเติมวุ้นเพื่อให้ขึ้นส่วนพืชยึดเกาะได้ และสิ่งสำคัญต้องพิจารณาถึงความเข้มข้นและคุณภาพของวุ้นที่นำมาใช้ การเจริญของเนื้อเยื่อ นอกจากจะขึ้นอยู่กับคุณภาพของวุ้นแล้ว ยังขึ้นกับความเข้มข้นของวุ้นในอาหาร ปกติใช้ Difco "Bacto" agar เข้มข้น 0.6 – 1 % ถ้าความเข้มข้นมากกว่านี้ทำให้อาหารแข็งมากซึ่งจะไปยับยั้งการเจริญเติบโตของเนื้อเยื่อพืช แต่ถ้าอาหารมี pH ต่ำ จะทำให้วุ้นอ่อนตัวลง (Murashige, 1974a; Romberger and Tabor, 1971)

2. อาหารเหลว (liquid medium) การเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชในอาหารเหลวจะวางเนื้อเยื่อพืชลงในอาหารเหลวโดยตรงแต่ต้องวางขวดเพาะเลี้ยงไว้บนเครื่องเขย่า (shaker) ตลอดเวลา เพื่อให้อากาศในขวดเนื้อเยื่อถ่ายเท และเนื้อเยื่อได้รับออกซิเจน หรือจะวางบนกระดาษกรอง

(filter paper bridge) เพื่อไม่ให้เนื้อยื่นในอาหารหลวซึ่งจะทำให้น่าและเนื้อยื่นอาจตายได้ (Murashige, 1974a, 1974b)

### ~~สภาพแวดล้อมในการเลี้ยงเนื้อยื่น~~

สภาพแวดล้อมเป็นปัจจัยที่สำคัญในการเพาะเลี้ยงเนื้อยื่น มีหลายปัจจัย ได้แก่

1. แสง มีได้มีจุดประสงค์เพื่อให้เนื้อยื่นใช้แสงในการปรุงอาหาร แต่เพื่อช่วยการเกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพมากกว่า (ไพบูลย์, 2524) การให้แสงแก่น้ำเนื้อยื่นพิจารณาถึงคุณภาพของแสง Murashige (1974a) ได้กล่าวว่า แสงสีแดงกระตุ้นให้เกิดรากและแสงสีน้ำเงินกระตุ้นให้เกิดยอดใบพืชบางชนิด สรุนความเข้มของแสงในพืชหลายชนิดความเข้มของแสง 1,000 ลักซ์ เหมาะในช่วงก่อนการขับปีก แต่ในการเลี้ยงเนื้อยื่นหัวของช่อนกลินไทยพบว่าจะเกิดรากเมื่อให้ความเข้มแสง 5,000 ลักซ์ และระยะเวลาการให้แสง โดยทั่วไปมากให้แสงแก่พืชประมาณ 16 ชั่วโมงต่อวัน ซึ่งให้ผลดีในการเกิดการเปลี่ยนแปลงของพืชหลายชนิด แต่มีบางชนิดที่ต้องการแสงน้อยกว่า 16 ชั่วโมงต่อวัน

2. อุณหภูมิ การเลี้ยงเนื้อยื่นโดยทั่วไปจะใช้อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส Murashige, (1974a, 1974b) รายงานว่าอุณหภูมิ 25-27 องศาเซลเซียสเหมาะสมกับการเพาะเลี้ยงเนื้อยื่นพืชล้มลุกและพืชกึ่งเขตร้อน แต่ไม่เหมาะสมกับพืชเขตร้อน เช่น ลิตลี แกลดิโอลัส ซึ่งต้องการอุณหภูมิเฉพาะคงที่ตลอดเวลาที่เลี้ยงเนื้อยื่น

### ประโยชน์ของการเพาะเลี้ยงเนื้อยื่นพืช (ประสาสตร์, 2538)

1. เพื่อผลิตต้นพันธุ์พืชปริมาณมากในระยะเวลาอันรวดเร็ว โดยอาศัยอาหารสูตรที่สามารถเพิ่มจำนวนต้นเป็นทวีคูณ
2. เพื่อการผลิตพืชที่ปราศจากโรค โรคที่เป็นสาเหตุ ได้แก่ เชื้อรา แบคทีเรีย หรือไวรัส ต้นพืชที่ได้จากเพาะเลี้ยงเนื้อยื่นจะปราศจากเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราเป็นอันดับแรก เพราะถ้าหากว่ามีอนุภาคของเชื้อเหล่านั้นตกลงไปในอาหารเพาะเลี้ยงเนื้อยื่น ก็จะแสดงอาการปนเปื้อนของเชื้อ
3. เพื่อการปรับปรุงพันธุ์โดยการขัดนำให้เกิดรากกล้ายพันธุ์แล้วคัดเลือกเอาสายพันธุ์ดีไว
4. เพื่อการผลิตพืชพันธุ์ต้านทาน โดยการเพาะเลี้ยงในอาหารที่มีเชื้อนี้อยู่ต่างๆ เช่น การสร้างพันธุ์ต้านทานต่อสาหร่ายของโรค ต้านทานแมลง ต้านทานต่อสารเคมีกำจัดวัชพืช
5. เพื่อการผลิตพืชพันธุ์ทนทาน เรายสามารถที่จะคัดสายพันธุ์ทนทานได้จากการจัดเรื่องไขของอาหารและสภาพแวดล้อม เช่น การคัดเลือกสายพันธุ์พืชที่ทนเดื้อนจากการเลี้ยงเนื้อยื่นในอาหารที่มีส่วนผสมของเกลือ การคัดเลือกสายพันธุ์ทนต่อдинเปรี้ยวจากการเลี้ยงอาหารที่มีสภาพเป็นกรด การคัดสายพันธุ์ที่ทนร้อนโดยการเพาะเลี้ยงในสภาพที่มีอุณหภูมิสูง
6. เพื่อการผลิตยาหรือสารเคมีจากพืช

7. เพื่อศึกษาทางชีวเคมี และสรีรวิทยา ต้นพืชที่เลี้ยงในหลอดทดลองสามารถที่จะติดตาม การพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงได้ง่ายอย่างไร้กังวล

8. เพื่อการเก็บรักษาพันธุ์พืช โดยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในภาชนะที่มีส่วนผสมของสารละลายน้ำเจริญเติบโตบางชนิด ทำให้พืชมีการเจริญเติบโตในอัตราที่มากขึ้น

**ข้อดีของการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช**

1. ให้ชั้นส่วนต่างๆ ของพืชขนาดเล็กมาเพาะเลี้ยงในภาชนะสังเคราะห์ เพื่อผลิตต้นพืชจำนวนมากในพื้นที่จำกัด

2. ทำการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในขาดอาหาร ทำให้ประหยัดเนื้อที่และใช้แรงงานน้อย สามารถเก็บรวบรวมพันธุ์พืชต่างๆ ได้

3. ต้นใหม่ที่ผลิตได้จะปลดปล่อยแบคทีเรีย เชื้อรา ในบางกรณีอาจปลดปล่อยเชื้อไวรัสด้วย

4. สามารถควบคุมอุณหภูมิ แสง ความชื้น อาหาร และปัจจัยอื่นๆ ได้ด้วย

5. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อไม่มีขั้นกับฤดูกาล

6. การย้ายอาหาร (subculture) ไม่ต้องเสียค่าแรงมาก ไม่ต้องให้น้ำและไม่ต้องใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช

7. พืชที่ขยายพันธุ์โดยวิธีตามธรรมชาติได้ยาก สามารถแก้ไขโดยการใช้วิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในการขยายพันธุ์พืชได้

**ข้อเสียของการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ**

1. ต้องอาศัยความชำนาญและเครื่องมือเฉพาะอย่าง มากกว่าการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการปกติ (การปักชำ, การติดต่อ, การทابกิ้ง และการตอน)

2. ในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อมีภาระที่เฉพาะสำหรับพืชแต่ละชนิด เพื่อให้ชั้นส่วนของพืชที่นำมาเพาะเลี้ยงเจริญและพัฒนาเป็นต้น

3. ต้นใหม่ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจะมีขนาดเล็ก

4. ในพืชบางชนิดอาจจะต้องมีการใช้สารกระตุ้นหลายขั้นตอน จึงจะเกิดเป็นต้นพืชใหม่ที่สมบูรณ์

### งานวิจัยเกี่ยวกับข้อมูลและคล้ายคลึงกับงานวิจัยที่ทำ

สำหรับเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อของบอนสีและพืชในวงศ์ Araceae ได้แก่ เพื่อก cocoyam,dieffenbachia,agilodendron และ cryptocoryne นั้น เริ่มครั้งแรกโดย Hartman (1974) ทำการเพาะเลี้ยงส่วนปลายยอดของพืชดังกล่าวบนอาหารแข็งตัดแบ่งจากสูตรอาหารของ Mueashige และ Skoog โดยเติมไคโนติน 1 มิลลิกรัมต่อลิตร และ IAA 15 มิลลิกรัมต่อลิตร นำไป

เลี้ยงในห้องที่มีอุณหภูมิ 21-25 องศาเซลเซียสให้แสง 750 พุต-แคลลเดล วันละ 12 ชั่วโมง พบร่วมพืชเพียง 3 ชนิดเท่านั้นคือ บอนสี เมือก และ cocoyam ที่เจริญเติบโตและพัฒนาไปเป็นแคลลัสและต้นอ่อนได้ ส่วน dieffenbachia, agilodendron และ cryptocoryne ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ด้วยอาหารสูตรนี้ สำหรับอนุสัน്ധันได้นำมาเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ 2 พันธุ์ด้วยกันคือพันธุ์ Candium กับพันธุ์ Frieda Hemple พบร่วมหลังจากนำส่วนของปลายยอดซึ่งมีสีขาวครีมมาเลี้ยงจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวภายใน 2 สัปดาห์ แคลลัสจะเจริญเติบโตเปลี่ยนแปลงไปเป็นหน่อภาษาใน 8 สัปดาห์ หน่อจะเจริญเติบโตเป็นต้นและจากย้ายออกปลูก 10-12 สัปดาห์ จะได้ต้นที่มีสีของใบตรงตามพันธุ์ ซึ่งจะเจริญเติบโตเต็มที่ ให้ดอกได้หลังจากย้ายปลูกประมาณ 6-7 เดือน ให้หัวที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 4-5 เซนติเมตร ไปในถ้วยร้าง 20-27 เซนติเมตร ยาว 25-30 เซนติเมตร

Pierik et al. (1974) ได้นำเทคนิคการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อมาศึกษาเกี่ยวกับการขยายพันธุ์ หน้าร้อนพบว่าคัพภาคและชิ้นส่วนต่างๆ ของหน้าร้อนที่เลี้ยงบนอาหารตัดแปลงจากสูตรอาหารของ Murashige และ Skoog (MS) โดยเติมไฮโดรجين PBA สามารถทำให้เกิดแคลลัสได้ แคลลัสเจริญเติบโตได้ดีในที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส แต่ความแตกต่างในการเจริญเติบโตของแคลลัสชิ้นอยู่กับพันธุ์ แคลลัสอาจเกิดเป็นต้นเมื่อ拿出ไปไว้ในที่มีแสง และเกิดเป็นรากเมื่อใช้อาหารสูตรธรรมชาติ (basal media) ต้นที่ได้ย้ายออกปลูกได้สำเร็จ

Kumisaki (1980) ทำการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อส่วนต่างๆ ของหน้าร้อนในอาหารเหลวตัดแปลงจากสูตรอาหารของ Murashige และ Skoog โดยการเติมน้ำมะพร้าว 15 % พบร่วมเจริญเติบโตเป็นต้นได้ จากนั้นทำการเพิ่มปริมาณโดยตัดส่วนของต้นและชิ้นส่วนมี 2 ชิ้น เลี้ยงบนอาหารแข็งตัดแปลงจากสูตรอาหาร Murashige และ Skoog โดยเติม BA ความเข้มข้นต่างๆ พบร่วมชิ้นส่วนเจริญเติบโตเป็นต้นได้ที่สุดในอาหารที่มี BA 0.2 มิลลิกรัมต่อลิตร แต่ BA ที่ความเข้มข้นสูงชิ้นไปทำให้ปริมาณแคลลัสเพิ่มขึ้นและต้นมีลักษณะแคระ

Te-chato และคณะ (1995a) รายงานว่า การเลี้ยงชิ้นส่วนต่างๆ ของต้นกล้ามังคุดในหลอดทดลองบนอาหารสูตร MS เติม BA และ TDZ ความเข้มข้นต่างๆ พบว่าในอ่อนสีม่วงมีการสร้างเอ็มบอริโจนิกได้สูงที่สุด รองลงมาเป็นใบอ่อนสีเขียว ก้านใบ และ เมล็ดตามลำดับ การใช้ BA กับ TDZ ความเข้มข้น 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร สามารถขักนำการสร้างแคลลัสได้ที่สุด การศึกษาของ Te-chato และคณะ (1995b) ได้ทดลองเพาะเลี้ยงต้นอ่อนที่ได้จากเมล็ดพันธุ์ ในอาหารเหลวสูตร 1/2 MS เติม NAA 0.06 มิลลิกรัมต่อลิตร TDZ 0.3 มิลลิกรัมต่อลิตร พบร่วมสามารถขักนำการสร้างใบอ่อนสีม่วงได้ดี เมล็ดที่ผ่านการตัดแยกยอดแล้ว ไปวางเลี้ยงในอาหารใหม่สูตรเดิม สามารถขักนำการสร้างแคลลัสได้มากกว่าเมล็ดที่ไม่ผ่านการตัดแยกยอด เมื่อเปรียบเทียบผลของ BA และ TDZ ต่อการสร้างใบอ่อนสีม่วงและการสร้างแคลลัส พบร่วม TDZ มีประสิทธิภาพสูงกว่า BA อย่างไรก็ตามการ

ใช้ TDZ และ BA มีผลใกล้เคียงกับการใช้ TDZ เพียงอย่างเดียว Te-chato และคณะ (1995c) รายงานว่าเข้มบริโภคแคลลัสที่ขักนำได้จากใบอ่อนสีม่วง สามารถเติบโตเพิ่มปริมาณได้เมื่อวางเลี้ยงในอาหารสูตร MS เติม PVP (polyvinypyrrlidone) 500 มิลลิกรัมต่อลิตร BA และ TDZ ความเข้มข้นเท่ากันอย่างละ 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร

