



ข่าวมหาวิทยาลัยแม่โจ้

MAEJO UNIVERSITY NEWSRELEASE



งานประชาสัมพันธ์ กองกลาง สำนักงานอธิการบดี โทร.0-5387-3046-7
www.mju.ac.th/prmajjo

เชียวใหม่ NEWS
ประจำวันที.12 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2551

เห็ดเข็มเงินเข็มทอง...เข็มทอง พืชเศรษฐกิจทำเงินสูง

เห็ดเข็มเงินเข็มทอง อยู่ในตระกูลเห็ดวุ้น แต่เดิมนั้นเกิดขึ้นเองบนต้นไม้ในป่า ต่อมาได้นำมาเพาะเลี้ยงและพัฒนาการเพาะเลี้ยงมาเรื่อยๆ ถือเป็นเห็ดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง เห็ดเข็มเงินหรือเห็ดเข็มทองมีลักษณะทางสัณฐานวิทยาแตกต่างกับเห็ดกินนอย แต่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมือนกันทุกประการ ซึ่งประกอบด้วย โปรตีน ไขมัน เยื่อใย และส่วนที่เป็นเถ้า ร้อยละ 31.2, 5.8, 3.3 และ 7.6 ตามลำดับ

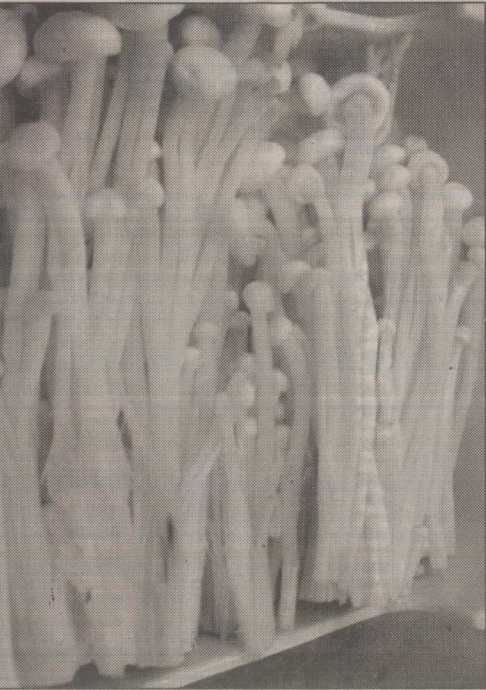
ลักษณะของดอกเห็ด ทั้งหมดดอกก้านดอกเห็ดอ่อนเต็มหมด ยาวเรียวยาวมีความกรอบสูง เป็นเห็ดที่เจริญเติบโตในสภาพอากาศเย็น เช่นเดียวกับเห็ดแชมปิญอง และเห็ดหอม ชอบอากาศของเห็ดเข็มเงินและเข็มทอง เห็ดเข็มเงิน มีก้านดอกและหมวกดอกสีขาว เป็นเห็ดที่นิยมรับประทานกันมานานหลายศตวรรษ โดยประเทศญี่ปุ่นได้พัฒนาการเพาะเลี้ยงจากขอนไม้มาเพาะลงในถั่วอาหารซีล้อย จนกลายเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่รู้จักกันดีในปัจจุบัน เห็ดเข็มทอง เป็นเห็ดตระกูลเดียวกับเห็ดเข็มเงิน มีก้านดอกและหมวกดอกมีสีเหลืองทอง ส่วนบริเวณ ขั้วโคนก้านมีสีน้ำตาลดำ นิยมเพาะเลี้ยงในประเทศจีน เพื่อสกัดเป็นเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

ขั้นตอนการเพาะเลี้ยงเห็ดให้

ผลผลิต การแยกเชื้อ เห็ดเห็ดเข็มเงิน สายพันธุ์นี้มาศึกษาจากประเทศญี่ปุ่น ในรูปก้อนเชื้อบรรจุในขวดพลาสติก ทำการแยกเชื้อบริสุทธิ์และศึกษาลักษณะทางชีววิทยาเบื้องต้น แม่เชื้อเห็ดเข็มเงินในอาหารวุ้น พีดีเอ เจริบเต็งจากแก้วขนาด 9 เซนติเมตร

ภายในเวลา 10 วัน ขยายต่อลงในเมล็ดข้าวฟ่าง ซึ่งเส้นใยเมล็ดเห็ดเข็มเงินเจริญเต็มเมล็ดข้าวฟ่าง 100 กรัม ในเวลา 12 วัน

การเตรียมอาหาร วัสดุที่ใช้ผสมเป็นอาหารเพาะเลี้ยงเห็ดเข็มเงิน ประกอบด้วย ซีล้อย่างยวพารา 75 กิโลกรัม รำละเอียด 20 กิโลกรัม ข้าวโพดอบ 5 กิโลกรัม และน้ำ 60 กิโลกรัม วัสดุทั้งหมดนี้นำมาคลุกให้เข้ากันอย่างดี จะมีความชื้น 60-65% นำอาหารที่เตรียมแล้วนี้บรรจุในถุงพลาสติกกานร้อน ขนาด 7x12 นิ้ว อาจ



บรรจุในพลาสติกได้ยัดให้แน่นจะได้ปริมาณอาหารถูละ 600 กรัม (วิธีบรรจุ เช่นเดียวกับการเตรียมถูลอาหารเห็ดโดยทั่วไป) ใส่คอขวด ปิดจุกกลั๊

การนึ่งอาหาร ถูลอาหารซีล้อยผสมที่เตรียมไว้แล้วนี้ นำไปผ่านการฆ่าเชื้อ โดยนึ่งในหม้อนึ่งไม่อัตโนมัติ ความดัน อุณหภูมิประมาณ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง หรือนึ่งด้วยหม้อนึ่งอัตโนมัติ ความดัน อุณหภูมิประมาณ 212 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 ชั่วโมง การใส่เชื้อเห็ดเข็มเงิน ถูลอาหารซีล้อยผสม ซึ่งผ่านการนึ่งแล้วทิ้ง



ไว้ให้เย็นลง นำมาใส่เชื้อเห็ดเข็มเงินที่เจริญในเมล็ดข้าวฟ่าง ถูละ 15-20 เมล็ด

การบ่ม นำถุงซีล้อยใส่เชื้อเห็ดเข็มเงินแล้ว ไปบ่มในห้องอุณหภูมิประมาณ 20-21 องศาเซลเซียส

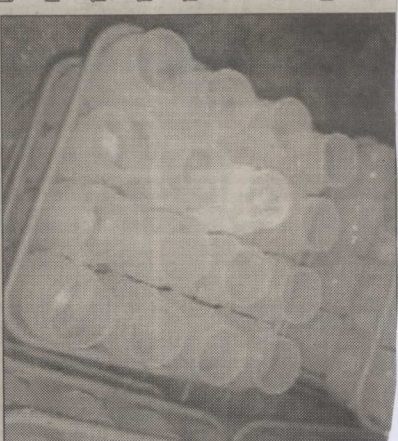
การปฏิบัติในระยะให้ผลผลิต เมื่อเส้นใยเห็ดเข็มเงินเจริญเต็มถูล ย้ายถูลเพาะเลี้ยงไปยังห้องเปิดออก อุณหภูมิ 13-15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85% เป็ดจุกกลั๊ออก เมื่อเกิดดอกเล็กๆ ให้แสงและถอดคอขวดออก ปลอ่ยให้ดอกสูงประมาณ 2-3 เซนติเมตร จึงใช้ฉนวนกระดาษคลุมครอบถูลให้ดี ก้านดอกจะชูหาแสงสว่าง ทำให้ก้านยาวและหมวกดอกโตอย่างสมบูรณ์ ช่วงนี้ปรับอุณหภูมิให้สูงขึ้นเป็น 16-18 องศาเซลเซียส

การเก็บดอกเห็ด ก้านดอกเห็ดยาวประมาณ 9-14 เซนติเมตร หมวกดอกจะมีขนาด 1-2 เซนติเมตร เก็บดอกโดยตรง กลุ่มดอกเห็ดทั้งหมด ดอกเข็มเงินเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นได้น้อยกว่า 7 วัน โดยยังคงความสดของดอก และสีไม่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม อนาคตตลาดเห็ดเข็มเงินในประเทศไทย เห็ดเข็มเงิน เป็นเห็ดเศรษฐกิจของประเทศญี่ปุ่น ได้วัน เกาหลี ฯลฯ นำเข้ามา

ขายในประเทศไทยในราคากิโลกรัมละหลายร้อยบาท เพราะต้องขนส่งทางเครื่องบิน ซึ่งราคาซื้อขายในประเทศญี่ปุ่นไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 200-300 บาท

ฉะนั้น หากจะมีการเพาะเลี้ยงในประเทศไทย ควรเพาะเลี้ยงได้ในบริเวณพื้นที่สูงทางภาคเหนือ ช่วงอากาศหนาวเย็น หรือเพาะเลี้ยงได้ทั่วไปในสภาพห้องควบคุม

อุณหภูมิที่เห็ดชนิดนี้ต้องการเพื่อการสร้างดอกเห็ด และหากมีการพัฒนาห้องเพาะเลี้ยงให้คุ้มค่าการลงทุน หรือปรับปรุงสายพันธุ์ เห็ดเข็มเงินให้สามารถเพาะได้อุณหภูมิสูงขึ้น แล้ว ในอนาคตเราก็คงจะมีโอกาสได้รับประทานเห็ดชนิดนี้กันมากขึ้น ในราคาถูกลง



คำกิจ ป๋องพาล และ ปรีชา
สาขาพืชผัก ภาควิชาพืชสวน
คณะผลิตกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้/ขอนแก่น