

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหาในการวิจัย

ผักกาดเขียวปลี หรือ ผักกาดดอง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica juncea* เป็นผักที่นิยมนำมาดอง ไม่นิยมรับประทานสดเพราะมีรสขม จะมีคุณภาพดีหลังจากดองเค็มแล้วเพราะจะกรอบ เปราะ อยู่น ใน ระยะแรก ๆ นิยมนำมาทำผักกาดดองในระดับครอบครัว ต่อมาได้รับความนิยมกันอย่างกว้างขวางทั้งใน และต่างประเทศ โดยเฉพาะความต้องการของต่างประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้น เมื่ออุตสาหกรรมการทำ ผักกาดดองขยายตัวขึ้นความต้องการวัตถุดิบก็ย่อมมากขึ้น นับเป็นผักที่ทวีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ผักกาดเขียวปลีมีลักษณะและรูปร่างต้นหลายแบบ รากเป็นระบบรากแก้ว เป็นพืชใบเลี้ยง เดี่ยว ใบที่อยู่ด้านบนอกจะมีขนาดใหญ่ ส่วนใบที่อยู่ถัดเข้าไปจะค่อย ๆ เล็กลง ช่อดอกยึดออกได้ ดอกมีสี เขียวอมเหลืองหรือสีเขียวอ่อน เมล็ดมีลักษณะกลมสีน้ำตาลหรือสีเหลือง(ไทยเกษตรศาสตร์,2555)ใน ประเทศไทยนั้นมีการปลูกผักกาดเขียวปลีเพื่อจำหน่าย ที่สามารถทำรายได้ให้กับเกษตรกรและเป็นอาชีพ ที่มั่นคงได้

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมใช้สารเคมีในการปลูกผักกาดเขียวปลีเป็นจำนวนมาก เพราะสารเคมีมีข้อดี คือใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อย ก็สามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชได้เพียงพอกับความต้องการของพืช จึงให้ผล เร็ว ข้อเสียของสารเคมี คือมีราคาแพง มีอิทธิพลต่อคุณสมบัติทางเคมีของดิน และมีสารเคมีตกค้าง จึงทำ ให้มีค่าใช้จ่ายในการปลูกผักกาดเขียวปลีสู่สูงตามไปด้วย จึงเป็นเหตุให้ผู้ที่ทำกรปลูกผักกาดเขียวปลีได้ กำไรน้อยลง ซึ่งในปัจจุบันเราสามารถใช้ออร์โมนสูตรเร่งใบที่ผลิตขึ้นเองทดแทนสารเคมีที่มีผลต่อการ เจริญเติบโตของผักกาดเขียวปลีและมีคุณค่าทางอาหารของที่พืชต้องการ แม้จะให้ผลผลิตที่ช้าแต่ก็ทำให้ ผักกาดเขียวปลีปลอดสารเคมีโดยใช้กระตังแดง กะปิ และผงชูรส มาประยุกต์ใช้เป็นปุ๋ยเร่งการ เจริญเติบโตของพืชได้อย่างปลอดภัย

ดังนั้นผู้ค้นคว้าวิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาเรื่องผลของการใช้สารเร่งใบปริมาณแตกต่างกันจาก เครื่องดื่มชูกำลัง กะปิและผงชูรสที่มีผลต่อการปลูกผักกาดเขียวปลี ที่ผลิตขึ้นเองเพื่อเป็นแนวทางส่งเสริม การใช้ประโยชน์ของฮอร์โมนเร่งใบซึ่งเป็นส่วนผสมที่หาได้ง่าย เพื่อทดแทนการใช้สารเคมี ซึ่งน่าจะเป็น การเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรให้กับเกษตรกร ลดต้นทุนวัตถุดิบการผลิต เพิ่มรายได้ ต่อยอด และ ยกกระดับคุณภาพมาตรฐานของการผลิตให้สูงขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เปรียบเทียบอัตราความเข้มข้นของสารเร่งใบที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของผักกาดเขียวปลี
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการเจริญเติบโตของผักกาดเขียวปลีและเป็นแนวในการใช้สารเร่งใบที่ทำจากวัสดุในครัวเรือน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ได้อัตราความเข้มข้นของสารเร่งใบที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของผักกาดเขียวปลี
- 1.3.2 ได้ทราบถึงการเจริญเติบโตของผักกาดเขียวปลี และเป็นแนวทางการส่งเสริมให้ผู้ปลูกผัก

1.4 ขอบเขตของการทดลอง

ผลของการใช้สารเร่งใบปริมาณแตกต่างกันจากเครื่องตีหมูกำลัง กะปิและผงชูรสที่มีผลต่อการปลูกผักกาดเขียวปลี เก็บรวบรวมข้อมูลในด้านการเจริญเติบโตของการให้ผลผลิตของผักกาดเขียวปลี ศึกษาด้านการเจริญเติบโตโดยเก็บข้อมูลในประเด็นดังต่อไปนี้

1. ความสูงต้น (เซนติเมตร)
2. ความยาวใบเฉลี่ย (เซนติเมตร)
3. ความกว้างใบเฉลี่ย (เซนติเมตร)
4. จำนวนใบ (ใบ)
5. น้ำหนักสดไม่รวมราก (กรัม)

แบ่งกรรมวิธีการทดลอง ดังนี้

กรรมวิธีทดลอง T1 (Control) ไม่รดสารเร่งใบ 100%

กรรมวิธีทดลอง T2 รดสารเร่งใบ 50 มิลลิลิตรต่อน้ำ 2 ลิตร

กรรมวิธีทดลอง T3 รดสารเร่งใบ 80 มิลลิลิตรต่อน้ำ 2 ลิตร

กรรมวิธีทดลอง T4 รดสารเร่งใบ 100 มิลลิลิตรต่อน้ำ 2 ลิตร

1.5 สถานที่ทำการทดลอง

บ้านเลขที่ 502 หมู่ 3 ตำบลประโคนชัย อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

1.6 ระยะเวลาในการทดลอง

เริ่มดำเนินการทดลองวันที่ 8 กรกฎาคม 2562 สิ้นสุดการทดลองวันที่ 8 กันยายน 2562
ภายในระยะเวลา 63 วัน

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

ผักกาดเขียวปลี หรือเรียกว่า ผักกาดเขียว หมายถึง ผักที่อยู่ในตระกูลกะหล่ำและผักกาด ลำต้นมีลักษณะกลมๆ จะมีก้านใบหนาและยาวอวบน้ำ ลำต้นมีสีเขียวอ่อน เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว ใบด้านนอกใหญ่ ใบข้างในเล็ก มีลักษณะทรงกลมรี ดอกมีลักษณะเล็กๆ กลีบดอกมีสีเหลือง นำมาประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้หลายเมนู ส่วนที่รับประทานคือลำต้นและใบ สามารถรับประทานสดได้ แต่มีรสชาติดิบ นิยมใช้ทำผักดอง

สารเร่งใบ หมายถึง ฮอโมนที่ช่วยกระตุ้นกระบวนการให้สารอาหารแก่พืช เมื่อใช้แล้วจะทำให้พืชเร่งการเจริญเติบโตทางลำต้นทางใบ และมีสารอาหารที่พืชต้องการ

เครื่องตัดชูกำลัง หมายถึง เครื่องตัดที่มีฤทธิ์กระตุ้นให้ร่างกายตื่นตัว กระปรี้กระเปร่า และมีแรงทำกิจกรรมต่าง ๆ การบริโภคเครื่องตัดชูกำลังจึงเป็นตัวเลือกของคนที่ต้องการพลังงานและสมาธิเพื่อจัดจ่อในการทำงาน เช่น ผู้ใช้แรงงาน หรือผู้ที่ต้องทำงานข้ามคืน

กะปิ หมายถึง เป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่ง กะปิมักมีมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน กะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกัน ทั้งคุณภาพ วัตถุดิบ กรรมวิธีผลิต ตามแต่ท้องถิ่นนั้น ๆ โดยส่วนใหญ่ทำจากกุ้งเคย

ผงชูรส หมายถึง สารปรุงรสที่ช่วยทำให้อาหารรสกลมกล่อมขึ้นโดยเฉพาะรสเค็มหรือเปรี้ยว แต่ก็ควรใส่ในปริมาณที่เหมาะสม