

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

5.1 สรุปผลการทดลอง

การเปรียบเทียบผลผลิตและองค์ประกอบผลของข้าวสาลีสายพันธุ์ดีเด่นทั้ง 18 สายพันธุ์ และข้าวสาลีพันธุ์ SMG1, SMG2, FANG60 ซึ่งเป็นพันธุ์เช็ก (check variety) ในสภาพพื้นที่ราบลุ่มในคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ศูนย์แม่ริม พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติของจำนวนก่อดอกต่อพื้นที่ และพบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติของความสูงที่ระยะเก็บเกี่ยว จำนวนหน่อต่อกอ จำนวนรวงต่อกอ จำนวนเมล็ดดีต่อรวง น้ำหนัก 100 เมล็ด ผลผลิต และดัชนีเก็บเกี่ยว ซึ่งผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าบางสายพันธุ์สามารถเจริญเติบโต และให้ผลผลิตได้ดีในสภาพพื้นที่ราบลุ่ม ในขณะที่บางสายพันธุ์อาจยังไม่สามารถเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้เต็มศักยภาพ อย่างไรก็ตามข้าวสาลีสายพันธุ์ดีเด่นที่ศึกษานี้ในอนาคตอาจถูกพัฒนามาให้ตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน ซึ่งผลการทดลองนี้จะสามารถใช้เป็นข้อมูลประกอบในการพัฒนาคัดเลือกพันธุ์ข้าวสาลีต่อไป

ในส่วนของการวิเคราะห์คุณภาพแป้งสาลีพบว่า แป้งจากข้าวสาลีพันธุ์ที่ศึกษามีความชื้นได้มาตรฐาน มีเถ้าทั้งหมดมากกว่ามาตรฐาน และส่วนใหญ่มีการอุ้มน้ำต่ำกว่าร้อยละ 50 จากการจำแนกแป้งตามปริมาณโปรตีนที่วัดได้สามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้ กลุ่มที่ 1 มีร้อยละโปรตีนอยู่ในช่วง 7-9 กลุ่มที่ 2 มีร้อยละโปรตีนอยู่ในช่วง 10-11 และนำมาเปรียบเทียบกับแป้งทางการค้า (แป้งอเนกประสงค์) ซึ่งมีร้อยละโปรตีนอยู่ในช่วง 12-14 โดยนำมาทดลองทำผลิตภัณฑ์บราวนี่ และบะหมี่คัพหน้า พบว่าแป้งทั้ง 2 กลุ่ม สามารถนำมาใช้ในการผลิตเบเกอรี่ได้ แป้งมีการพองตัวได้ดีหลังการอบ แต่ไม่เหมาะสำหรับทำผลิตภัณฑ์บะหมี่คัพหน้าเนื่องจากเส้นบะหมี่แข็งและขาดง่าย นอกจากนี้การทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าแป้งทั้ง 2 กลุ่ม มีคะแนนการยอมรับน้อยกว่าคะแนนของแป้งทางการค้า