

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาเพื่อทดสอบผลของ GA₃, NAA และสาร BS ที่มีผลต่อขนาดและน้ำหนักของผลเงาะพันธุ์โรงเรียนสามารถสรุปผลการทดลองได้ดังนี้

1. การใช้สาร GA₃ ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้น 25, 50 และ 75 มก./ล. ไม่มีผลต่อการเร่งหรือชะลอการสุกของเงาะพันธุ์โรงเรียน

2. การใช้สาร GA₃ ที่ระดับความเข้มข้น 75 มก./ล. ส่งผลทำให้ผลเงาะมีน้ำหนักผลสด น้ำหนักเปลือก และน้ำหนักเนื้อของผลเงาะมากกว่าการใช้สาร GA₃ ที่ระดับความเข้มข้น 25 และ 50 มก./ล. แต่ผลที่เกิดขึ้นนั้นไม่ทำให้จำนวนผลต่อกิโลกรัมแตกต่างจากการไม่ใช้สาร GA₃ และมีจำนวนผลต่อกิโลกรัมอยู่ในมาตรฐานเดียวกันกับการไม่ใช้สาร

3. การใช้สาร NAA ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้น 25, 50 และ 75 มก./ล. มีผลต่อชะลอการสุกของเงาะพันธุ์โรงเรียนโดยกรรมวิธีที่ไม่ได้ใช้สาร NAA สามารถเก็บเกี่ยวผลเงาะได้เมื่ออายุผล 98 วัน หลังดอกบาน ในขณะที่กรรมวิธีที่มีการใช้สาร NAA ที่ระดับความเข้มข้น 25 มก./ล. สามารถเก็บเกี่ยวผลเงาะได้เมื่ออายุผล 101 วัน หลังดอกบานซึ่งช้ากว่ากรรมวิธีที่ไม่ได้ใช้สาร NAA เป็นเวลา 3 วัน และกรรมวิธีที่มีการใช้สาร NAA ที่ระดับความเข้มข้น 50 และ 75 มก./ล. สามารถเก็บเกี่ยวผลเงาะได้เมื่ออายุผล 110 วัน หลังดอกบานซึ่งช้ากว่ากรรมวิธีที่ไม่ได้ใช้สาร NAA เป็นเวลา 12 วัน

4. การใช้สาร NAA ที่ระดับความเข้มข้น 75 มก./ล. ส่งผลทำให้ผลเงาะมีขนาดความยาวผลและความยาวเมล็ดมากกว่าการใช้ NAA ที่ระดับความเข้มข้น 25 และ 50 มก./ล. แต่การใช้ NAA ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้นไม่ทำให้น้ำหนักเนื้อผลแตกต่างกัน โดยพบว่า การใช้สาร NAA ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้นทำให้ผลเงาะมีจำนวนผลต่อกิโลกรัมอยู่ในมาตรฐานเดียวกันกับการไม่ใช้สาร

5. การใช้สาร BS ที่ระดับความเข้มข้น 0.5, 1.0 และ 1.5 มก./ล. ไม่มีผลต่อการเร่งหรือชะลอการสุกของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน

6. การใช้สาร BS ที่ระดับความเข้มข้น 0.5, 1.0 และ 1.5 มก./ล. มีผลทำให้ผลเงาะมีการเจริญเติบโตและคุณภาพเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนมากกว่าการไม่ใช้สาร BS

7. การใช้สาร BS ที่ระดับความเข้มข้น 0.5, 1.0 และ 1.5 มก./ล. พบว่า การใช้สาร BS ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้น ไม่ได้ทำให้ การเจริญเติบโตและคุณภาพแตกต่างกันทางสถิติ

8. การใช้สาร BS ที่ระดับความเข้มข้น 0.5, 1.0 และ 1.5 มก./ล. ทำให้จำนวนผลต่อกิโลกรัมลดลงส่งผลให้อยู่ในลำดับคุณภาพที่ดีที่สุดของมาตรฐาน คือ มีจำนวนผล 23.80, 23.62 และ 23.07 ผล/กก. ตามลำดับ

9. การใช้สาร BS ทำให้ผลเงาะมี ความยาวผล น้ำหนักผลสด และน้ำหนักเนื้อผลเพิ่มขึ้น มากกว่าการใช้สาร NAA และ GA_3

ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้ทราบความชัดเจนของการทดสอบผลของ GA_3 , NAA และ BS ที่มีผลต่อขนาด และน้ำหนักของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน จึงควรมีการทดลองซ้ำในหลายๆพื้นที่ เนื่องจากแต่ละพื้นที่ จะมีปัจจัยเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี