

การผลิตเชื้อราเมตาไโรเซียด้วยข้าวสุก¹

นายสุทธิพงษ์ จ่างทอง²

อุปกรณ์

1. หม้อหุงข้าวอัตโนมัติ
2. แก้วน้ำหรือถ้วยตวง
3. ทัพพีตักข้าว, ยางวง
4. ถังพลาสติกทนร้อน ขนาด 8 × 12 นิ้ว
5. เข็มเย็บผ้า หรือ เข็มหมุด
6. ข้าวสาร หรือ ปลายข้าว
7. หัวเชื้อราเมตาไโรเซีย

วิธีทำ

1. หุงข้าวหม้ออัตโนมัติ ข้าว 3 ส่วน น้ำ 2 ส่วน (ห้ามหุงข้าวแฉะ)
2. ตักข้าว ขณะยังร้อนใส่ถุงประมาณ 2 ซีดครึ่ง (250 กรัม/ถุง) หรือ 2 ทัพพีครึ่ง
3. เกลี่ยข้าวให้แบนราบรัดอากาศออกจากถุงให้พลาสติกแนบติดข้าว ลดการเกิดหยดน้ำ
4. รอข้าวอุ่น
5. ใส่หัวเชื้อเพียงเล็กน้อย (1 ซ้อนกาแฟเล็ก)
6. รัดยางปากถุงให้แน่น (ไม่ต้องพับถุง)
7. บีบกันถุงให้บริเวณปากถุงพองก่อนแล้วใช้เข็มแทงรอบๆ ไม่น้อยกว่า 20-30 รู
8. เกลี่ยข้าวในถุงให้กระจาย แบนราบมากที่สุด ดึงกลางถุงขึ้น เพื่อให้มีอากาศเพียงพอ
9. บ่ม 2 วัน ในที่ร่มเย็น ไม่ถูกแสง แต่ให้รับแสง 10-12 ชม./วัน ใช้หลอดนีออนช่วย
10. ครบ 2 วัน เขย่าก้อนข้าวให้แตก วางถุงไว้ที่เดิมต่อ 4-5 วัน
11. เชื้อสดที่ได้ ควรนำไปใช้ทันที หรือเก็บในตู้เย็นช่องธรรมดาไม่เกิน 1 เดือน
12. ถ้าพบเชื้อสีชมพู เหลือง ส้ม ดำในถุงใด ควรแช่น้ำหรือใส่หลุมกลบ

1 เอกสารประกอบการฝึกอบรมการผลิตเชื้อราเมตาไโรเซียด้วยข้าวสุก โครงการทำนาให้มีกำไร

2 นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ ศูนย์บริหารศัตรูพืชจังหวัดสุพรรณบุรี

โทร./แฟกซ์ 035-481126-7 ต่อ 0