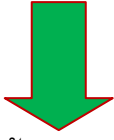




8. นำไปบ่มเชื้อ โดยวางไว้ในที่ร่ม มีแสงสว่าง
 อากาศถ่ายเท อุณหภูมิ 27 – 30 องศาเซลเซียส
 ทิ้งไว้ 2 คืน คลุกเคล้าเบาๆ อีกครั้ง เพื่อให้เชื้อ
 เจริญทั่วถุงแล้ววางไว้ในเหมือนเดิม



9. ทิ้งไว้ 5-7 วัน เชื้อจะเจริญเต็มถุง
 มีสีเขียวสด พร้อมที่จะนำไปใช้



ข้อแนะนำ

ควรทำการผลิตในที่ที่ไม่มีลมพัดแรงเพื่อลดการปนเปื้อน และควรเพิ่ม
 แสงสว่างในช่วงกลางคืน เพื่อกระตุ้นการสร้างสปอร์ของเชื้อให้เจริญได้เร็วขึ้น

การเก็บรักษา

เชื้อราไตรโครเดอร์มาที่เจริญเต็มที่แล้ว ถ้ายังไม่ได้นำไปใช้ควรเก็บรักษา
 ไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น อุณหภูมิ 10 – 12 องศาเซลเซียส เก็บได้นาน 15-20 วัน
 หลังจากนั้น เชื้อจะเริ่มแก่หรือเสื่อมคุณภาพ

เรียบเรียงและจัดทำโดย น.ส.นิภาภรณ์ ตูบ้อง, นายสัมรวย มีจินดา
 ที่ปรึกษา นายทรงพันธ์ จันทร์สว่าง เกษตรจังหวัดบึงกาฬ (รท)



ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
 กลุ่มอารักขาพืช สำนักงานเกษตรจังหวัดบึงกาฬ
 กรมส่งเสริมการเกษตร
 โทร 042 491820 อีเมลล์ kasetbk773@gmail.com

การผลิตขยาย

เชื้อราไตรโครเดอร์มาเพื่อใช้เอง



เชื้อราไตรโครเดอร์มา (Trichoderma spp.)

เป็นเชื้อจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ ของเชื้อราสาเหตุโรคพืชหลายชนิด ปัจจุบัน
 เกษตรกรสามารถผลิต เพื่อใช้เองโดยใช้หัวเชื้อบริสุทธิ์และใช้ข้าวสุก
 เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อวิธีการผลิต ขยายไม่ยุ่งยาก และใช้เวลาไม่นาน

การผลิตขยายเชื้อราไตรโคเดอร์มา

วัสดุอุปกรณ์

1. ปลายข้าวเจ้า (หรือข้าวสาร)
2. ถ้วยตวง
3. น้ำสะอาด
4. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
5. ทัพพี
6. ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาด 8 x 12 นิ้ว
7. ยางรัด
8. เช็มหมุด
9. หัวเชื้อราไตรโคเดอร์มา
10. ตราชั่งขนาดเล็ก



ขั้นตอน-วิธีการผลิต



1. หุงข้าวด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้า โดยใช้ข้าว 3 ส่วน ต่อ น้ำ 2 ส่วน



2. ตักข้าวที่หุงใส่ถุง ขณะที่ยังร้อน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้ออื่น



3. ใส่ถุงละประมาณ 250 กรัม เพื่อให้เชื้อเจริญเต็มถุงเร็ว



4. ริดอากาศออกจากถุงแล้วพับปากถุงไว้ รอให้ข้าวอุ่นหรือเกือบเย็น



5. เทหัวเชื้อราไตรโคเดอร์มา ใส่ลงในถุงพลาสติก โดยเหาะใส่เพียงเล็กน้อย



6. ริดปากถุงให้แน่น โดยให้มีพื้นที่ในถุงมากที่สุด



7. ใช้เช็มหมุดเจาะใกล้กับบริเวณใต้ยางรัดปากถุง 10 - 15 รู เพื่อให้อากาศเข้าได้เล็กน้อย

