

สารบัญ

หัวเรื่อง

หน้า

บทคัดย่อ	๑
ABSTRACT	๒
กิตติกรรมประกาศ	๓
สารบัญ	๔
สารบัญตาราง	๙
สารบัญแผนภาพ	๙
สารบัญภาพภาคผนวก	๑๐
บทที่ 1 บทนำ	๑
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	๑
วัตถุประสงค์การวิจัย	๓
สมมติฐานการวิจัย	๓
ขอบเขตการวิจัย	๓
นิยามศัพท์เฉพาะ	๓
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย	๔
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๕
ดาวเรือง	๕
ประเภทของดาวเรือง	๕
การขยายพันธุ์ดาวเรือง	๖
การเตรียมดิน	๗
การปลูก	๗
การแต่งดอกข้าง	๗
ระบบการปลูก	๘
การเดคยอด	๘
การให้ปุ๋ย	๙

หัวเรื่อง

ศัตรูคาวเรื่อง	10
ประโยชน์ของคาวเรื่อง	11
ปุยอินทรีชนิดน้ำ หรือน้ำหมักชีวภาพ หรือน้ำมะพร้าวน้ำมันกาก	12
คุณสมบัติของน้ำมะพร้าวน้ำมันกากหรือน้ำหมักชีวภาพหรือปุยอินทรีชนิดน้ำ	12
ประโยชน์ของน้ำมะพร้าวน้ำมันกากหรือน้ำหมักชีวภาพหรือปุยอินทรีชนิดน้ำ	13
องค์ประกอบที่สำคัญทางตัวของน้ำมะพร้าวน้ำมันกากหรือน้ำหมักชีวภาพ หรือปุยอินทรีชน้ำ	13
มะพร้าว	16
ประเภทของมะพร้าว	17
น้ำมะพร้าว	18
ไซโตไคโนน (Cytokinins)	18
การสังเคราะห์ไซโตไคโนน	20
การถ่ายตัวของไซโตไคโนน	21
การเคลื่อนที่ของไซโตไคโนน	21
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการวิจัย	27
อุปกรณ์	27
การวางแผนการทดลอง	28
วิธีการเตรียมน้ำมะพร้าวน้ำมันกาก	28
การปอกและการคุ้นเคยกับตัวตัวเรื่อง	30
การเก็บรวบรวมข้อมูล	32
วิธีการอบแห้ง	33
การวัดค่าพีเอชและค่าอีซี ของน้ำมะพร้าวน้ำมันกาก	33
สถานที่ทำการทดลอง	33
ระยะเวลาในการทดลอง	33
สถิติที่ใช้ในการทดลอง	33

หัวเรื่อง	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	34
คุณสมบัติของน้ำมะพร้าวหมัก	34
ผลของน้ำมะพร้าวหมักต่อการเจริญเติบโตของความเรื่องพันธุ์ซอฟเวอร์เรน	36
ผลของน้ำมะพร้าวหมักต่อผลผลิตของความเรื่องพันธุ์ซอฟเวอร์เรน	40
บทที่ 5 สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ	43
สรุปผลการวิจัย	43
อภิปรายผลการวิจัย	43
คุณสมบัติของน้ำมะพร้าวหมัก	43
ผลของน้ำมะพร้าวหมักต่อการเจริญเติบโตของความเรื่องพันธุ์ซอฟเวอร์เรน	44
ผลของน้ำมะพร้าวหมักต่อผลผลิตของความเรื่องพันธุ์ซอฟเวอร์เรน	44
ข้อเสนอแนะ	45
บรรณานุกรม	46
ภาคผนวก	49
ภาคผนวก ก ภาพประกอบ	50
ประวัติผู้วิจัย	59

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ชนิดและปริมาณชาต้อาหารหลักและชาต้อาหารรองในปัจจุบันที่ยังน้ำ ชนิดต่าง ๆ	14
2 ปริมาณชาต้อาหารเสริมในปัจจุบันที่ยังน้ำชนิดต่าง ๆ	15
3 ปริมาณอาหารร้อน กรรมวิถี และค่า พีเอช ในปัจจุบันที่ยังน้ำแต่ละชนิด	16
4 ปริมาณชาต้อาหารที่พึงต้องการในปริมาณมากของน้ำมะพร้าวหมัก	35
5 ปริมาณชาต้อาหารที่พึงต้องการในปริมาณน้อยของน้ำมะพร้าวหมัก	35
6 ความเป็นกรดเป็นด่างและค่า EC ของน้ำมะพร้าวหมัก หลังจากเข้าข้าง ด้วยน้ำสะอาด อัตราส่วนน้ำมะพร้าวหมัก : น้ำสะอาด 1 : 20	36
7 ผลของน้ำมะพร้าวหมักต่อการเจริญเติบโตของดาวเรืองพันธุ์ซอฟเวอร์เรน	39
8 ผลของน้ำมะพร้าวหมักต่อผลผลิตของดาวเรืองพันธุ์ซอฟเวอร์เรน	42

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่

หน้า

1 การเตรียมน้ำมะพร้าวหมัก กรรมวิธีที่ 1	29
2 การเตรียมน้ำมะพร้าวหมัก กรรมวิธีที่ 2	29
3 การเตรียมน้ำมะพร้าวหมัก กรรมวิธีที่ 3	30
4 การเตรียมน้ำมะพร้าวหมัก กรรมวิธีที่ 4	30
5 ผังการทดลอง	31



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สารบัญภาพภาคผนวก

หน้า

ภาพภาคผนวกที่

1 การเพาะเม็ดดาวเรือง	51
2 ต้นกล้าดาวเรือง อายุ 15 วัน	51
3 ขั้นตอนการทำน้ำมะพร้าวหมัก ประกอบด้วย ชั้งกสีวน้ำหัวสูก สับปะรดสูก มะละกอสูก และฟักทองแก่ อาย่างละ 1 กิโลกรัม	52
4 การทำน้ำมะพร้าวหมัก ประกอบด้วย เติมน้ำตาลทราย หัวเชื้อจุลินทรีย์ อย่างละ 1 กิโลกรัม และน้ำมะพร้าวอ่อน 4 ลิตร 6 ลิตร สำหรับ กรรมวิธีที่ 2, 3 , และ 4	53
5 น้ำมะพร้าวหมัก กรรมวิธีที่ 1, 2, 3 และ 4 หลังจากหมักครบ 1 เดือน	54
6 ตัวอย่างน้ำหมักที่เตรียมส่งไปตรวจหาค่ามาตรฐานอาหารพืช	55
7 เครื่องวัด ค่าไฟอิช แบบพกพา	55
8 เครื่องวัด ค่าอิช แบบพกพา	55
9 เครื่องซึ่งดึงดูดแบบทวนยิม 2 ตำแหน่ง	56
10 เครื่องอบแบบ Hot Air Oven	56
11 การวัดค่า PH ของน้ำมะพร้าวหมักด้วยเครื่องวัดค่าไฟอิชแบบพกพา	56
12 การวัดค่า EC ของน้ำมะพร้าวหมักด้วยเครื่องวัดค่าอิชแบบพกพา	57
13 ออกความเรื่องที่เก็บมาวัดขนาด ชั้งน้ำหนัก	57
14 การวัดขนาดออกความเรื่อง	57
15 การซึ่งน้ำหนักออกความเรื่อง	58
16 การออมแห้งออกความเรื่อง	58