

ชื่อเรื่อง การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะและเอกลักษณ์ของพริกกะเหรียง  
ในแปลงทดลองและพื้นที่ปลูกจริงของจังหวัดราชบุรี

ผู้วิจัย รพีพรรณ กองตุม

สาขาวิชา เคมี

ปีการศึกษา 2562

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจและศึกษาลักษณะบางประการทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมีของพริกกะเหรียงพันธุ์พื้นเมืองในเขตภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยและเก็บตัวอย่างพริกกะเหรียงแต่ละพื้นที่มาทดลองปลูกในแปลงทดลอง เปรียบเทียบผลการทดลองที่ได้กับพริกกะเหรียงพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกโดยชาวไทยกะเหรียงของแต่ละพื้นที่ ผลการสำรวจพริกกะเหรียงพันธุ์พื้นเมืองในภูมิภาคตะวันตกพบว่า มีการปลูกในพื้นที่บ้านพระกำแพง บ้านตะโกกลาง อำเภอสวนผึ้ง และบ้านบางกะม่า อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี บ้านเขาสามชั้น อำเภอไทรโยคจังหวัดกาญจนบุรี และบ้านบางกะชู้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี โดยขนาดผลพริก สีเปลือกพริก และลักษณะรูปร่างของผลพริกมีความแตกต่างกันและเป็นลักษณะเด่นของพริกกะเหรียงพันธุ์พื้นเมืองของแต่ละพื้นที่ ซึ่งเมื่อนำมาทดลองปลูกในแปลงทดลองลักษณะดังกล่าว เช่น ก้านโตปลายแหลม ของพริกกะเหรียงเขาสามชั้น รูปร่างโค้งงอคล้ายเขากวางของพริกกะเหรียงพระกำแพง ก็ยังคงปรากฏลักษณะเช่นเดิม นอกจากนี้องค์ประกอบทางเคมี คือปริมาณแคปไซซินอยด์และความเผ็ดก็มีความแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ โดยพริกกะเหรียงที่มีความเผ็ดมากที่สุดคือ พริกกะเหรียงบางกะชู้ และเมื่อเปรียบเทียบกับผลที่ได้จากการทดลองปลูกในแปลงทดลองพบว่า ปริมาณแคปไซซินอยด์และค่าความเผ็ดมีความแตกต่างกันและลดลงมากกว่าร้อยละ 80 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากปัจจัยของดิน สัดส่วนของธาตุอาหารในดิน พื้นที่ สภาพอากาศ ซึ่งมีผลต่อการเจริญเติบโตและกระบวนการสังเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของพริก

Research Title	The Comparative Study of Characteristic and Identity of Karen Chili in Agricultural Demonstration Area and Local area of Ratchaburi Province
Researcher	Rapeepan Kongtoom
Program	Chemistry
Academic Year	2019

### ABSTRACT

The purposes of this research were to survey and study the physical properties and chemical contents of local Karen chili in the Southwest region of Thailand. Karen chili from each region was collected and cultivated in demonstration area. Five local Karen chili were collected from Ban Phurakum, Ban Takolang and Ban Bangkama in Ratchaburi province, Ban Kao Samchan in Kanchanaburi province and Ban Bangkazu in Petchaburi province. The results shown that the size, color and shape of chili were different depend on regions cultivation, which these physical properties still the same when cultivated in demonstration area except the size which was slightly different. The amount of capsaicinoids and spiciness were different in each local area. The most spiciness chilli was the Karen chilli from Bangkazu, Petchaburi province. In addition, the capsaicinoids content and spiciness were different and decreased more than 80 percent when compared with the cultivation in demonstration area. The different results may be according to soil factors, proportion of nutrients in the soil, the area and the weather, which affects the growth and the chemical synthesis process of Karen chili