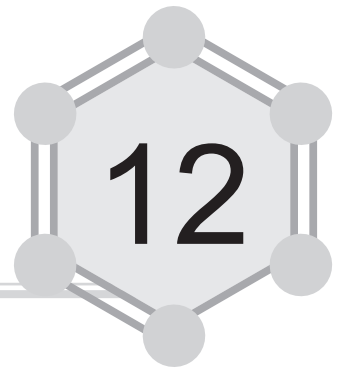


# การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเห็ดนางรมด้วยวัสดุเหลือทิ้งกากกาแฟ

## Increasing nutrition of oyster mushrooms using waste coffee grounds



นงลักษณ์ บรรยงวิมลณัฐ<sup>1</sup>, จิราภรณ์ บุราคร<sup>1</sup>, สุพะไชย์ จินดาวุฒิกุล<sup>1</sup>, อภิรัชต์ สมฤทธิ์<sup>2</sup>  
Nonglug Bunyovimonnat<sup>1</sup>, Jiraporn Burakron<sup>1</sup>, Supachai Jindavutikul<sup>1</sup>, Apirusht Somrith<sup>2</sup>

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการเพิ่มค่าโภชนาการเห็ดนางรมด้วยวัสดุเหลือทิ้งกากกาแฟ เนื่องจากกากกาแฟประกอบด้วยธาตุไนโตรเจนปริมาณสูงเป็นส่วนประกอบสำคัญ มีธาตุโพแทสเซียม ธาตุฟอสฟอรัสและสารอย่างอื่นอีกเล็กน้อยที่ช่วยเพิ่มพัฒนาการของเห็ด โดยใช้เป็นวัสดุเพาะปลูกเห็ดนางรมภูฏานซึ่งเป็นเห็ดชนิดสีเทาที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ผลิตเชื้อ ทดลองเพาะปลูกเห็ดนางรมภูฏานด้วยวัสดุปลูกจากกากกาแฟผสมซีลี้อย่างพารา อัตราส่วนร้อยละ 50:50, 25:75 และ 0:100 พบว่าวัสดุปลูกอัตราส่วน 50:50 ให้ค่าทางโภชนาการด้านโปรตีนสูงกว่าวัสดุเพาะปลูกซีลี้อย่างพารา 100% มากกว่า 2 เท่า และการใช้วัสดุเพาะปลูกเห็ดจากกากเมล็ดกาแฟผสมซีลี้อย่างพารา อัตราส่วนร้อยละ 25:75 ให้ค่าทางโภชนาการด้านค่าแคลอรีต่ำกว่าวัสดุเพาะปลูกซีลี้อย่างพารา 100% เท่ากับร้อยละ 51 นอกจากนี้การเพาะเห็ดนางรมภูฏานจากกากกาแฟผสมซีลี้อย่างพาราอัตราส่วนร้อยละ 50:50 ได้ผลผลิตดอกเห็ดที่มีปริมาณมากกว่าวัสดุเพาะปลูกซีลี้อย่างพารา 100% ถึงร้อยละ 19-110 จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่ากากกาแฟเหมาะสมเป็นวัสดุเพาะปลูกเห็ดนางรมภูฏานทดแทนวัสดุเพาะปลูกซีลี้อย่างพารา เนื่องจากผลิตเห็ดที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และวัสดุเพาะปลูกเห็ดชนิดใหม่ยังเป็นการเพิ่มมูลค่ากากกาแฟที่เป็นวัสดุเหลือทิ้งและลดปัญหาการกำจัดขยะกากกาแฟอีกนับหลายพันตันต่อปี

### Abstract

This research is aimed to improve the nutritional oyster mushrooms with waste coffee grounds. The coffee grounds contain high nitrogen, a key component of the plant growth, phosphorus, potassium and other substances that enhance the development of mushrooms. The coffee grounds were used to be substrate of a gray oyster mushroom which produced by the Department of Agriculture. Mushroom cultivated materials were combined waste coffee grounds with sawdust as the ratio of 50:50, 25:75 and 0:100 (control). The results showed that the mushroom grown on the material ratio of 50: 50 gave two-folds higher protein content as compare to that of 100% sawdust. Furthermore, the mushrooms grown on material with the ratio of 25:75 gave 51% lower calories than that of sawdust. In addition, oyster mushroom yields were higher than those of sawdust alone, up to 19-110 %. Thus, it is indicated that the waste coffee ground is suitable material for growing a gray oyster mushroom and can be replaced the sawdust because of producing higher nutritive value oyster mushroom, novel substrate of mushroom and high value added of waste coffee ground materials including reduce a problem of refuse many thousands tons of coffee ground waste.

คำสำคัญ : เห็ดนางรม วัสดุเหลือทิ้งกากกาแฟ ซีลี้อย่างพารา

Keywords : Oyster mushrooms, Waste coffee grounds, Sawdust

<sup>1</sup> กรมวิทยาศาสตร์บริการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน

<sup>2</sup> กรมวิชาการเกษตร สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

\*Corresponding author e-mail address: juntarama@yahoo.com

## 1. บทนำ (Introduction)

ปัจจุบันการรักษาสุขภาพด้วยอาหารมีอัตราก้าวกระโดดอย่างชัดเจน และส่วนใหญ่มีพฤติกรรมกรรมการบริโภคแบบใส่ใจสุขภาพ (Health conscious) ทำให้เกิดเป็นอาหารสุขภาพที่ได้รับความนิยมอย่างสูงเพราะสามารถแทนโปรตีนเนื้อสัตว์ได้ดี ดังนั้นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเห็ดนางรมด้วยวัสดุเหลือทิ้งกากกาแฟจึงเป็นแนวทางให้ได้สุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง พร้อมทั้งกำจัดขยะกากกาแฟช่วยลดโลกร้อนและใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งอย่างคุ้มค่า แม้กากกาแฟจะมีวิธีใช้และกำจัดอย่างมากมายแต่ปริมาณกากกาแฟก็เพิ่มขึ้นทุกปีอย่างเห็นได้ชัด

เห็ดนางรม (Oyster mushroom) เป็นเห็ดที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายมี 2 ชนิด คือ ชนิดสีขาว และชนิดสีเทา สวยงาม และสะอาด โดยเฉพาะเห็ดนางรมภูฏานเป็นชนิดสีเทาเกษตรกรรมเพาะปลูกเพื่อการบริโภค มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน และเกลือแร่อีกหลายชนิด รวมทั้งมีสรรพคุณทางยา คือ กรดโฟลิก มีคุณสมบัติช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง โรคความดันโลหิตสูง อีกทั้งเห็ดนางรมยังเหมาะสำหรับผู้ที่เป็โรคเบาหวาน และผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก เนื่องจากมีปริมาณไขมันน้อย และแคลเซียมต่ำ [1] ในการเพาะเห็ดนางรมเกษตรกรรมส่วนใหญ่จะใช้ขี้เลื่อยไม่ย่างพาราเป็นวัสดุสำหรับเพาะเห็ดนางรม ซึ่งส่วนมากจะหาซื้อได้ในเขตพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย จากสภาพเศรษฐกิจและราคาของน้ำมันในปัจจุบัน เกษตรกรต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งสูง ทำให้ราคาขี้เลื่อยไม่ย่างพารามีราคาแพงขึ้นมากส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นตามไปด้วย ดังนั้น ถ้าต้องการลดต้นทุนการผลิตจึงจำเป็นต้องหาวัสดุอื่น ๆ ที่สามารถนำมาใช้เพาะเห็ดทดแทนขี้เลื่อยไม่ย่างพารา นอกจากนี้ ยังพบว่าปัญหาการเพาะเห็ดนางรมในถุงพลาสติกแบบถุงก้อน ขี้เลื่อยไม่ย่างพาราจะมีการแพร่กระจายของเส้นใยเห็ดเป็นไปได้อ้าและไม่เต็มถุงก้อนเชื้อจึงทำให้การออกดอกของเห็ดนางรมต้องใช้เวลานาน เพราะขี้เลื่อยไม่ย่างพาราประกอบด้วยเซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส และลิกนินเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งเห็ดนางรมต้องใช้เวลาในการย่อยสลายสารประกอบเหล่านี้ให้เป็นน้ำตาลโมเลกุลเล็ก ๆ เช่น กลูโคส ฟรุกโตส เพื่อใช้ในการเจริญเติบโตของเส้นใยและการเจริญเป็นดอกเห็ดต่อไป

กาแฟเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ โดยเฉพาะเกษตรกรในจังหวัดชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี กระบี่ และ เชียงราย ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีการเพาะปลูกกาแฟเป็นจำนวนมาก มีพื้นที่ปลูกกาแฟที่ให้ผลผลิตได้แล้วจำนวน 388,662 ไร่ ผลผลิต 50,442 ตัน ส่วนใหญ่เป็นกาแฟพันธุ์โรบัสต้าร้อยละ 95 [2] อุตสาหกรรมกาแฟของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมแปรสภาพขั้นต้นที่นำเอากาแฟสดมาแปรสภาพให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสะดวกในการนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ [3] และโรงงานผลิตกาแฟมีความต้องการใช้เมล็ดกาแฟปริมาณสูงและมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ การผลิตกาแฟมีปริมาณเพิ่มขึ้นทุกปี

ทั้งในตลาดโลกและในประเทศไทย เนื่องจากการใช้เมล็ดกาแฟในการผลิตกาแฟชนิดต่าง ๆ นั้น จะมียากกาแฟเหลือปริมาณร้อยละ 40-60 ดังนั้น ยากกาแฟก็ย่อมมีปริมาณมากและเพิ่มขึ้นทุกปีสอดคล้องกับปริมาณการผลิตกาแฟ ทำให้ต้องมีระบบกำจัดกากกาแฟที่ถือเป็นของเสียที่มีความต้องการเพิ่มขึ้นทุกปีของการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงาน จากข้อมูลส่วนวิชาการและการกำกับข้อมูลกากอุตสาหกรรม สำนักบริหารจัดการกากอุตสาหกรรม กรมโรงงานอุตสาหกรรม สรุปปริมาณกากกาแฟจากอุตสาหกรรมแปรสภาพกาแฟ ซึ่งกากกาแฟเป็นสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้วที่อนุญาตให้ออกนอกบริเวณโรงงาน (รหัสของเสีย 02 07 04) และเป็นวัสดุที่ไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคหรือแปรสภาพต่อไป ซึ่งพบว่ากากกาแฟมีปริมาณเพิ่มสูงขึ้น แต่ละปีมีการกำจัดกากกาแฟ เช่น การนำไปใช้ประโยชน์โดยกลับมาใช้ใหม่ การทำเป็นเชื้อเพลิงผสม การหมักเป็นปุ๋ยและการทำอาหารสัตว์ เป็นต้น และการกำจัดแบบไร้ประโยชน์ ได้แก่ การฝังกลบ การเผาทำลายทิ้ง ฯลฯ จากปัญหากากกาแฟมีปริมาณมากและมีแนวโน้มสูงขึ้นโดยไม่มีการนำไปใช้ประโยชน์ให้คุ้มค่าและยังต้องเสียค่าใช้จ่ายในการกำจัด แต่กากกาแฟมีสารสำคัญที่มีประโยชน์ ได้แก่ ค่า Organic material 70% และ Total nitrogen 1.96 ซึ่งในโตเจนเป็นส่วนประกอบสำคัญของพืชจะต้องใช้ในการเจริญเติบโต นอกจากนี้ยังมีโพแทสเซียม ฟอสฟอรัส และสารอย่างอื่นอีกเล็กน้อยที่ช่วยเพิ่มพัฒนาการของพืช ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีแนวความคิดในการนำกากกาแฟมาเพิ่มมูลค่าโดยนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในวัสดุเพาะเห็ด ซึ่งปัจจุบันการเพาะเห็ดในประเทศไทยได้มีการพัฒนามาอย่างรวดเร็ว โดยรัฐบาลพยายามส่งเสริมให้เกษตรกรทำการเพาะเห็ดเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากใช้พื้นที่ในการเพาะไม่มากแต่ให้ผลผลิตสูงและตลาดกำลังให้ความสนใจบริโภคเห็ดเพื่อสุขภาพมากขึ้น ทำให้เกษตรกรขยายการเพาะเห็ดอย่างแพร่หลาย ครอบคลุมพื้นที่ทั่วประเทศ จึงเป็นสาเหตุให้วัสดุปลูกและวัตถุดิบต่าง ๆ ที่นำมาทำการเพาะเห็ดมีราคาแพงขึ้นซึ่งทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น

กลุ่มวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี สำนักเทคโนโลยีชุมชน มีการดำเนินงานวิจัยด้านวัสดุศาสตร์ได้บูรณาการงานวิจัยกับกรมวิชาการเกษตรซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านการเพาะปลูกเห็ด โดยจะพัฒนาวัสดุเพาะปลูกเห็ดจากกากกาแฟ ทำให้การเพาะเห็ดนางรมสามารถผลิตดอกเห็ดได้เร็ว และปริมาณมากกว่าวัสดุปลูกทั่วไปที่ใช้ คือ ขี้เลื่อยจากไม่ย่างพารา ซึ่งนอกจากจะได้วัสดุเพาะปลูกเห็ดซึ่งเป็นทางเลือกใหม่สำหรับเกษตรกรแล้ว ยังเป็นการเพิ่มมูลค่ากากกาแฟที่เป็นวัสดุเหลือทิ้ง และลดปัญหาการกำจัดขยะกากกาแฟอีกนับหลายพันตันต่อปี

## 2. วิธีการวิจัย (Experimental methods)

### 2.1 วัตถุดิบที่ใช้

2.1.1 เชื้อเห็ดนางรมภูฏาน (Mushroom spawn) หมายถึงเชื้อเห็ดที่เจริญเป็นเส้นใยบนวัสดุที่ใช้เลี้ยงเชื้อเห็ด เช่น เมล็ดธัญพืช

เพื่อเพิ่มปริมาณเส้นใยหืด

2.1.2 กากกาแฟ เป็นกากาแฟพันธุ์โรบัสต้าผสมอาราบิก้า

2.1.2.1 เปลือกกากาแฟที่ได้จากการผลิตเมล็ดกากาแฟจากโรงสีกากาแฟจังหวัดชุมพร

2.1.2.2 เมล็ดกากาแฟบดที่ได้จากการชงกากาแฟจากร้านกาแฟสดทั่วไปในกรุงเทพมหานคร

2.1.3 ชี้อ้อยไม่ย่างพารา

2.1.4 รำละเอียด

2.1.5 ปูนขาว

2.1.6 ดีเกลือ

## 2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์

2.2.1 โรงเรือนเพาะเห็ด มีระบบควบคุมอุณหภูมิและความชื้นด้วยสปริงเกอร์ให้น้ำอัตโนมัติ ในเวลา 6.00 น. 12.00 น. และ 18.00 น. พ่นครั้งละ 15 นาที หัวพ่นน้ำเป็นหมอกฝอยเพื่อรักษาความชื้นในเวลากลางวันที่มีอุณหภูมิสูง ทำให้ความชื้น 80-85 % ส่วนเวลากลางคืน อุณหภูมิไม่สูง โรงเรือนก็สามารถเก็บความชื้นและความเย็นได้

2.2.2 ตะกร้า

2.2.3 ตะแกรง

2.2.4 ถุงพลาสติกทนร้อนขนาด 6 ¼ x 12 ½ นิ้ว หรือ 8 x 12 นิ้ว

2.2.5 คอขวดพลาสติกเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว

2.2.6 สำลี

2.2.7 ยางรัด

## 2.3 การดำเนินการศึกษาวิจัย

2.3.1 ขั้นตอนการทดลองเบื้องต้น

การทดลองเพาะเห็ดนางรมภูฐานเป็นเห็ดชนิดสีเทาที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ผลิตเชื้อ โดยใช้วัสดุเพาะเห็ดคือกากกาแฟและชี้อ้อยไม่ย่างพารา ในอัตราส่วนต่าง ๆ ดังนี้

2.3.1.1 สูตร Control ทดลอง 1 สูตร คือ ชี้อ้อยย่างพารา 100% กับอาหารเสริม

2.3.1.2 กากเปลือกกากาแฟ : ชี้อ้อย ทดลอง 3 สูตร คือ 75% 50% 25% กับอาหารเสริม

2.3.1.3 กากเมล็ดกากาแฟบด : ชี้อ้อย ทดลอง 3 สูตร คือ 75% 50% 25% กับอาหารเสริม

ตารางที่ 1 อาหารเสริม สูตรของกรมวิชาการเกษตร สำหรับก้อนเห็ดปริมาณ 50 ก้อน/สูตร

อาหารเสริม สูตรของกรมวิชาการเกษตร	จำนวน
รำละเอียด	1.25 กิโลกรัม
น้ำตาล	1.25 กิโลกรัม
ปูนขาว	0.25 กิโลกรัม
ดีเกลือ	150 กรัม

2.3.2 การเตรียมกากกาแฟเป็นวัสดุเพาะเห็ดนางรม

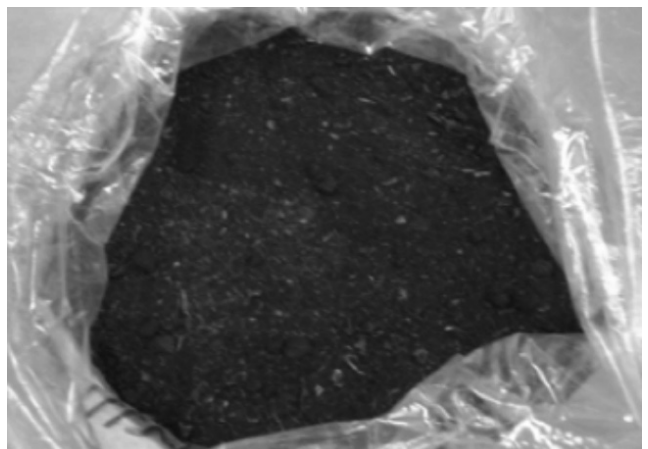
เตรียมกากกาแฟโดยนำกากกาแฟตากแดด (Sun drying) บนแผ่นพลาสติกหรือถาด และพลิกกลับด้านเป็นระยะ ๆ เพื่อป้องกันการหมัก ตากแห้งจนกว่ากากกาแฟเหลือความชื้นไม่เกินร้อยละ 10-12 เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ

2.3.3 การผลิตก้อนเพาะเห็ดนางรม ตามอัตราส่วนต่าง ๆ

2.3.3.1 นำส่วนผสมต่าง ๆ มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน

2.3.3.2 เติมน้ำลงไปผสม ควรผสมให้ความชื้นกระจายให้ทั่วสม่ำเสมอ ทดสอบให้ได้ความชื้นประมาณ 65 - 75 % โดยใช้มือกำส่วนผสมขึ้นมาแล้วบีบดู ถ้ามีน้ำซึมออกมาแสดงว่าชื้นเกินไปให้เติมชี้อ้อยเพิ่ม หากไม่มีน้ำซึมออกมาให้แบมือออกส่วนผสมจะจับกันเป็นก้อนและแตกออก 2-3 ส่วนแสดงว่าใช้ได้

2.3.3.3 บรรจุใส่ถุงพลาสติกทนร้อนที่ใช้สำหรับเพาะเห็ด ถุงละ 500 กรัม อัดให้แน่นพอประมาณใส่คอขวดพลาสติกหุ้มด้วยสำลีและกระดาษ



รูปที่ 1 กากเปลือกกากาแฟตากแห้ง (ซ้าย) และกากเมล็ดกากาแฟบดตากแห้ง (ขวา)

2.3.3.4 นำไปนึ่งด้วยหม้อนึ่งลูกทุ่งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 - 4 ชั่วโมง

2.3.3.5 หลังจากนึ่งทิ้งไว้ให้เย็นแล้วใส่เชื้อลงไป นำก้อนเชื้อไปบ่มในที่มืด และอุณหภูมิสูงประมาณ 28 - 35 องศาเซลเซียส เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด จะเจริญเต็มดูประมาณ 3 - 4 สัปดาห์

2.3.3.6 เมื่อเส้นใยเดินเต็มดูแล้วให้พักก้อนเชื้อระยะหนึ่ง เพื่อให้เส้นใยสะสมอาหารและพร้อมจะเจริญเป็นดอกเห็ดแล้วนำไปเปิดดอกในโรงเรือนต่อไป

2.3.4 การทดสอบปริมาณไนโตรเจน ฟอสเฟตและโพแทสเซียม

การทดสอบปริมาณไนโตรเจน ฟอสเฟต และโพแทสเซียม ใช้วิธีทดสอบอ้างอิงตาม AOAC (2012) 993.13, 958.01 [4] และ Official Method of Analysis Fertilizers JAPAN (1987) [5] ตามลำดับ

2.3.5 การทดสอบอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจน

การทดสอบอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจน ใช้วิธีทดสอบอ้างอิงตาม Manual on Organic Fertilizer Analysis, APSRDO, DOA:4/2551 [6] และ AOAC (2012) 993.13 [4]

2.3.6 การทดสอบโภชนาการของเห็ดนางรม

วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของเห็ดนางรม โดยวิธี AOAC (2012) 920.153, 981.10, 996.06, 985.29, 942.23, 984.27, 999.10 [7], โดยการหา โปรตีน ไขมันทั้งหมด เกลือ ไออาหาร น้ำตาลทั้งหมด แคลเซียม ฟอสฟอรัสทั้งหมด เหล็ก วิตามินเอ วิตามิน บี 1 วิตามินบี 2 และซีเดียม

ตารางที่ 2 ผลการทดสอบปริมาณไนโตรเจน ฟอสเฟต และโพแทสเซียมของกากกาแฟ

ลำดับ	รายละเอียด	ผลการทดสอบ		
		ไนโตรเจน	ฟอสเฟต	โพแทสเซียม
1.	กากเปลือกกาแฟจังหวัดชุมพร	1.26%	Not Detected	2.48%
2.	กากเมล็ดกาแฟบดจากร้านค้าทั่วไป	2.4%	<0.5%	0.62%

ตารางที่ 3 ผลการทดสอบอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจน

รายการ	Control (ซีเลื่อยไม้ยางพารา 100%)	กากเปลือกกาแฟ 100%	กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีเลื่อย 50%	กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีเลื่อย 75%	กากเมล็ดกาแฟบด 100%	กากเมล็ดกาแฟบด 50% ผสมซีเลื่อย 50%	กากเมล็ดกาแฟบด 50% ผสมซีเลื่อย 75%
C/N	125.5 : 1	40.5 : 1	45.2 : 1	59 : 1	20 : 1	31.5 : 1	47.8 : 1
Moisture (After)	29.0%	118%	24.0%	18.1%	18.2%	25.6%	14.9%
Moisture (Before)	66.2%	33.1%	55.2%	60.0%	65.5%	62.6%	64.9%
Total Nitrogen (Total N)	<0.5%	0.8%	0.6%	<0.5%	1.0%	0.8%	<0.5%
Total Organic Carbon (TOC)	25.1%	32.4%	27.1%	23.6%	20.0%	25.2%	19.1%

### 3. ผลและวิจารณ์ (Results and discussions)

#### 3.1 ธาตุอาหารที่จำเป็นในการเติบโตของเห็ด

การทดสอบปริมาณไนโตรเจน ฟอสเฟตและโพแทสเซียมของกากกาแฟแสดงให้เห็นว่ากากเปลือกกาแฟมีค่าไนโตรเจนอยู่ร้อยละ 1.26 ไม่พบฟอสเฟต และมีค่าโพแทสเซียม ร้อยละ 2.48 และกากเมล็ดกาแฟบดมีค่าไนโตรเจน ร้อยละ 2.4 ฟอสเฟตร้อยละ <0.5 และโพแทสเซียม ร้อยละ 0.62 ซึ่งค่าไนโตรเจนที่มีค่าสูงกว่าร้อยละ 1 มีผลให้เกิดการย่อยสลายได้เร็วทำให้เห็ดสามารถนำสารอาหารไปใช้ได้ง่าย ดังแสดงในตารางที่ 2

#### 3.2 ผลการศึกษาการหาอัตราส่วนที่เหมาะสมของการใช้วัสดุปลูกเพาะเห็ด

ค่าสัดส่วนของคาร์บอนกับไนโตรเจน (C/N ratio) สามารถบอกคุณภาพของวัสดุอินทรีย์ที่นำมาใช้ทำก้อนเพาะเห็ดซึ่งเป็นปัจจัยควบคุมความเป็นประโยชน์ของไนโตรเจน ควรมีค่า C/N ratio ไม่สูงมาก เพื่อให้เกิดการย่อยสลายวัสดุอินทรีย์ที่เป็นส่วนผสมได้ง่าย เช่น สูตร Control (ซีเลื่อยไม้ยางพารา 100%) มีค่า C/N เท่ากับ 125.5:1 เกิดการย่อยสลายได้ยากกว่าสูตรอื่น ๆ ที่มีค่า C/N ratio ต่ำกว่า ดังนั้น การย่อยสลายของก้อนเพาะเห็ดเพื่อให้เห็ดสามารถดูดซึมไปใช้ได้ง่ายเรียงลำดับจากการย่อยสลายยากไปง่าย ดังนี้ สูตร Control (ซีเลื่อยไม้ยางพารา 100%), กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีเลื่อย 75%, กากเมล็ดกาแฟบด 25% ผสมซีเลื่อย 75%, กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีเลื่อย 50%, กากเปลือกกาแฟ 100%, กากเมล็ดกาแฟบด 50% ผสมซีเลื่อย 50% และสูตรกากเมล็ดกาแฟบด 100% ดังแสดงในตารางที่ 3

การเจริญของเส้นใยเห็ดนางรมแต่ละสูตรพบว่า สูตร Control (ซีลี้อยไม้ยางพารา 100%) มีการเจริญของเส้นใยได้ดีหนาแน่นทั่วทั้งก้อน ส่วนสูตรกากเปลือกกาแฟ 100% มีการเจริญของเส้นใยได้ช้าไม่หนาแน่นประมาณครึ่งก้อน สูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% มีการเจริญของเส้นใยได้เร็วหนาแน่นเกือบเต็มก้อน และสูตรกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% มีการเจริญของเส้นใยได้เร็วหนาแน่นเกือบเต็มก้อน และสูตรกากเมล็ดกาแฟ 100% มีการเจริญของเส้นใยได้ไม่หนาแน่นเกือบเต็มก้อน สูตรกากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% มีการเจริญของเส้นใยเจริญได้หนาแน่นเกือบเต็มก้อน และสูตรกากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% มีการเจริญของเส้นใยเจริญได้หนาแน่นเกือบเต็มก้อน ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 การเจริญของเส้นใยเห็ดนางรม

รายการ	รูปภาพ	การเจริญของเส้นใย	ความหนาแน่นของเส้นใย
ก. สูตร Control (ซีลี้อยไม้ยางพารา 100%)		+++++++	+++++++
ข. สูตรอัตราส่วนกากเปลือกกาแฟผสมซีลี้อยสูตรต่าง ๆ กัน			
กากเปลือกกาแฟ 100%		+	+
กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50 %		+++++	+++
กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%		+++++++	+++++++
ค. สูตรอัตราส่วนกากเมล็ดกาแฟผสมซีลี้อยสูตรต่าง ๆ			
กากเมล็ดกาแฟ 100%		+++	+++
กากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%		+++++	++++
กากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%		+++++++	+++++++

ผลการเจริญเติบโตของดอกเห็ดนางรมแต่ละสูตร พบว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ยงพารา 100%) มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตปกติ สูตรกากเปลือกกาแฟ 100% มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตได้ช้า ดอกเห็ดมีสีเทา ก้านและดอกมีขนาดเล็ก สูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตดี ดอกเห็ดมีสีเทา ก้านและดอกใหญ่มาก สูตรกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตดี ดอกเห็ดมีสีเทา ก้านและดอกใหญ่มาก สูตรกากเปลือกกาแฟ 100% มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตช้า ก้านและดอกมีขนาดเล็ก สูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตดี ก้านและดอกมีขนาดเล็ก สูตรกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% มีการเจริญเติบโตของดอกเห็ดเจริญเติบโตดี ดอกเห็ดมีสีเทา ก้านและดอกใหญ่มาก ดังแสดงในรูปที่ 2, 3 และ 4



รูปที่ 2 การเจริญเติบโตของดอกเห็ด สูตร Control



รูปที่ 3 การเจริญเติบโตของดอกเห็ดสูตรอัตราส่วนกากเปลือกกาแฟผสมซีลี้อยสูตรต่าง ๆ กัน คือ กาก เปลือกกาแฟ 100% (ก) กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% (ข) และกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% (ค)



รูปที่ 4 การเจริญเติบโตของดอกเห็ด สูตรกากเปลือกกาแฟผสมซีลี้อยสูตรต่าง ๆ กัน คือ กากเปลือกกาแฟ 100% (ก) กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% (ข) และกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% (ค)

สำหรับค่าโภชนาการของเห็ดนางรมของอัตราส่วนต่าง ๆ ทดสอบ 3 ซ้ำ ดังแสดงในตารางที่ 5 ดังนี้

สูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% (3.07g/100g) มีโปรตีนปริมาณสูงกว่าสูตร Control (1.43g/100g) มากกว่า 2 เท่า และค่าแคลอรีของสูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% (30.26 Kcal) ต่ำกว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ยงพารา 100%) (41.32 Kcal) ลดลง 11.06 Kcal)

สูตรกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% มีปริมาณโปรตีน (2.86g/100g) สูงกว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ยงพารา 100%) (1.43g/100g) เป็น 2 เท่า และมีค่าแคลอรี (29.83 Kcal) ต่ำกว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ยงพารา 100%) (41.32 Kcal) ลดลง 11.49 Kcal

สูตรกากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% มีปริมาณโปรตีน (3.14g/100g) สูงกว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ย่างพารา 100%) (1.43g/100g) มากกว่า 2 เท่า และค่าแคลอรี (41.96 Kcal) ใกล้เคียงกับสูตร Control (ซีลี้อยไม่ย่างพารา 100%) (41.32 Kcal)

ส่วนสูตรกากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% มีปริมาณโปรตีน (1.78/100g) สูงกว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ย่างพารา 100%) (1.43g/100g) เพิ่มขึ้นร้อยละ 0.35 และมีค่าแคลอรี (20.22 Kcal) ต่ำกว่าสูตร Control (ซีลี้อยไม่ย่างพารา 100%) (41.32 Kcal) ลดลง 21.11 Kcal

ดังนั้น เห็นนางรมที่เกิดจากการใช้กากกาแฟมาทดแทนซีลี้อยไม่ย่างพาราในการเพาะปลูกจะให้โปรตีนสูง และมีค่าแคลอรีต่ำกว่าเห็นนางรมที่ใช้ซีลี้อยไม่ย่างพาราเพียงอย่างเดียว

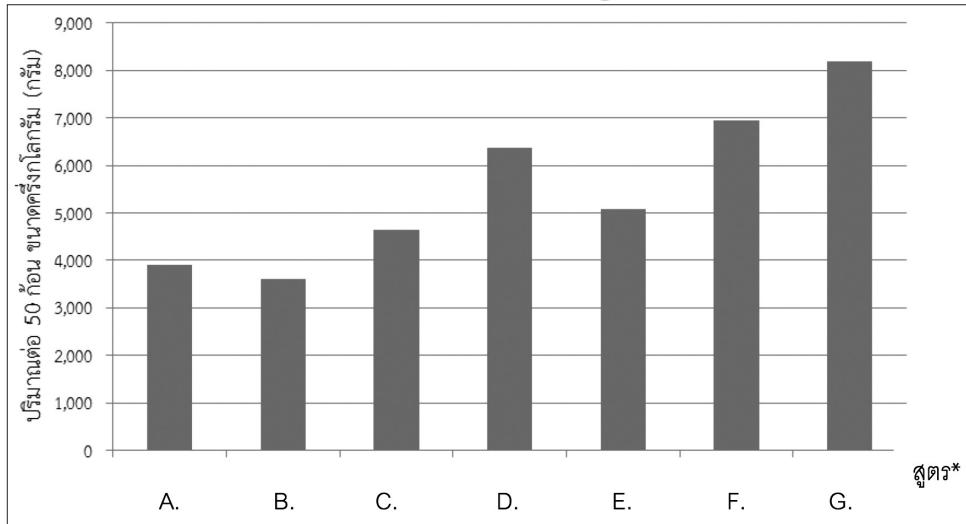
ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยผลการทดสอบค่าโภชนาการของเห็นนางรมของการทดลองอัตราส่วนต่าง ๆ

รายการทดสอบ	ค่าเฉลี่ยผลการทดสอบ±SD				
	Control (ซีลี้อยไม่ย่างพารา 100%)	กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%	กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%	กากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%	กากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%
Ash* (g/100g)	0.50±0.02	0.76±0.02	0.77±0.09	0.76±0.13	0.59±0.01
Calories (Kcal/100g)	41.32±0.01	30.26±0.12	29.83±0.12	41.96±0.08	20.22±0.13
Protein (%Nx6.25)* (g/100g)	1.43±0.13	3.07±0.01	2.86±0.02	3.14±0.01	1.78±0.02
Saturated fat (g/100g)	0.08±0.01	0.03±0.09	0.02±0.09	0.14±0.02	0.02±0.07
Sugar (g/100g)	1.05±0.14	Not Detected	Not Detected	2.29±0.07	1.61±0.02
Dietary Fiber (g/100g)	4.57±0.09	2.53±0.02	1.81±0.07	4.03±0.01	1.44±0.09
Vitamin A	Not Detected	Not Detected	Not Detected	Not Detected	Not Detected
Vitamin B1 (mg/100g)	<0.030±0.02	<0.030±0.13	<0.030±0.08	<0.030±0.08	<0.030±0.10
Vitamin B2 (mg/100g)	0.085±0.13	0.176±0.07	0.167±0.14	0.204±0.02	0.082±0.02
Calcium(Ca)* (mg/100g)	6.66±0.17	6.05±0.05	12.41±0.19	5.04±0.06	3.94±0.08
Iron (Fe)* (mg/100g)	0.52±0.08	0.89±0.10	1.02±0.02	0.85±0.02	0.72±0.05
Sodium (Na)* (mg/100g)	4.33±0.04	3.68±0.02	5.07±0.09	3.98±0.11	3.02±0.01

การคำนวณค่าเฉลี่ยผลผลิตเห็นนางรมจำนวน 3 ชั่วโมง โดยเห็นนางรมต่อก่อนของสูตร Control (ซีลี้อยไม่ย่างพารา 100% ปริมาณ 3,900 กรัม) ได้ผลผลิตสูงกว่าสูตรเปลือกกาแฟ 100% (ปริมาณ 3,611 กรัม) คิดเป็น 7.41 % ส่วนสูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%(ปริมาณ 4,647 กรัม) และกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% (ปริมาณ 6,364 กรัม) มีปริมาณผลผลิตมากกว่าสูตร Control และสูตรกากเมล็ดกาแฟ 100% (ปริมาณ 5,080 กรัม) สูตรกากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50% (ปริมาณ 6,950 กรัม) และกากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75% (ปริมาณ 8,181 กรัม) มีปริมาณผลผลิตมากกว่ากับสูตร Control ทั้งหมด ดังแสดงในตารางที่ 6 และรูปที่ 5

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ยผลผลิตของเห็นนางรม

สูตร	ค่าเฉลี่ยผลผลิต ± SD (กรัม)	คิดเป็น %	หมายเหตุ
Control	3,900±0.27	100	-
กากเปลือกกาแฟ 100%	3,611±0.51	92.59	น้อยกว่า control 7.41%
กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50 %	4,647±0.43	119.15	มากกว่า control 19.15%
กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%	6,364±0.21	163.18	มากกว่า control 63.18%
กากเมล็ดกาแฟ 100%	5,080±0.35	130.26	มากกว่า control 30.26%
กากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%	6,950±0.62	178.20	มากกว่า control 78.02%
กากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%	8,181±0.37	209.77	มากกว่า control 109.77%



หมายเหตุ \*

A. Control (ซีลี้อยไม้ยางพารา 100%)

B. กากเปลือกกาแฟ 100%

C. กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อยฯ 50%

D. กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อยฯ 75%

E. กากเมล็ดกาแฟ 100%

F. กากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อยฯ 50%

G. กากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อยฯ 75%

รูปที่ 5 แผนภูมิแสดงปริมาณผลผลิตของเห็ดนางรมของสูตรต่าง ๆ

งานวิจัยการใช้กากกาแฟเป็นวัสดุทดแทนซีลี้อยยางพารา สามารถช่วยเกษตรกรลดต้นทุนในการซื้อซีลี้อยยางพารา ปกติราคาซีลี้อยต่อก่อนเพาะเห็ดน้ำหนัก 1 กิโลกรัม ราคา 3 บาท ในท้องตลาดขายก่อนเพาะเห็ดสูตร Control (ซีลี้อยไม้ยางพารา 100%) น้ำหนัก 1 กิโลกรัม ราคา 8 บาท ดังนั้น การผลิตก่อนเพาะเห็ดที่ผสมกากกาแฟ 50 ก่อนต่อสูตร ทำให้ลดต้นทุนดังปรากฏในตารางที่ 7 อีกทั้งยังเป็นการกำจัดกากกาแฟได้อย่างคุ้มค่าและมีประโยชน์สูงสุด ดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 เปรียบเทียบต้นทุนการผลิตก่อนเพาะเห็ด

สูตร	วัสดุปลูกราคาต่อก่อน ขนาด 1 กิโลกรัม(บาท)	ลดต้นทุน ต่อก่อน (บาท)	ผลิตก่อนเพาะเห็ด 50 ก่อน ลดต้นทุน (บาท)	ลดต้นทุน 50 ก่อน คิดเป็นร้อยละ
Control (ซีลี้อยไม้ยางพารา 100%)	8.00	-	-	-
กากเปลือกกาแฟ 100%	5.00	3.00	150.00	37.50
กากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%	6.50	1.50	75.00	17.75
กากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%	7.25	0.75	37.50	9.38
กากเมล็ดกาแฟ 100%	5.00	3.00	150.00	37.50
กากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย 50%	6.50	1.50	75.00	17.75
กากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย 75%	7.25	0.75	37.50	9.38



#### 4. สรุป (Conclusion)

เนื่องจากกากเปลือกกาแฟมีค่าไนโตรเจน 1.26 % และกากเมล็ดกาแฟมีค่าไนโตรเจน 2.4% รวมถึงค่าสัดส่วนของคาร์บอนกับไนโตรเจน (C/N ratio) สามารถบอกคุณภาพของวัสดุอินทรีย์ที่นำมาใช้ทำก่อนเพาะเห็ด อันเป็นปัจจัยควบคุมการย่อยสลายทำให้ใช้ประโยชน์ไนโตรเจนได้ พบว่าสูตร control จะย่อยสลายได้ยากกว่าสูตรที่ใช้กากเปลือกกาแฟหรือกากเมล็ดกาแฟมากกว่า 3 เท่าตัว ส่วนการเจริญของเส้นใยเห็ด พบว่าผลการใช้ซีลี้อย่างพารา 100% (สูตร control) พบการเจริญของเส้นใยและการเดินของเส้นใยทั่วทั้งก้อนได้ดี น่าจะมาจากการถ่ายเทออกซิเจนของก้อนวัสดุที่ทำจากซีลี้อย่างพาราดีกว่าวัสดุที่ทำจากกากกาแฟ ลักษณะทางกายภาพของซีลี้อยู่ค่อนข้างกระด้างแข็งทำให้ออกซิเจนถ่ายเทได้ยากกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับกากกาแฟซึ่งออกซิเจนเป็นปัจจัยที่ส่งเสริมการเจริญของเส้นใยเห็ด ดังนั้นการที่มีค่าไนโตรเจนสูงพอจะช่วยการเจริญเติบโตของเห็ดด้านปริมาณและคุณภาพได้ดี ดังนี้

ด้านปริมาณจากปริมาณผลผลิตสูตรกากเมล็ดกาแฟพบให้ผลผลิตเห็ดนางรมได้มากกว่าสูตรกากเปลือกกาแฟ และสูตรกากเปลือกกาแฟให้ผลผลิตเห็ดนางรมได้มากกว่าสูตร control ยกเว้นสูตรกากเปลือกกาแฟ 100 % ที่มีผลผลิตต่ำกว่า 7.41 %

ด้านคุณภาพจากค่าโภชนาการทุกสูตรที่ได้ผลผลิต ปริมาณโปรตีนของสูตรกากเปลือกกาแฟ หรือกากเมล็ดกาแฟมีค่าโปรตีนมากกว่า 2 เท่า ยกเว้นสูตรกากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย่าง 75% ที่มีค่าโปรตีนมากกว่า 1.25 เท่า ส่วนค่าแคลอรีทุกสูตรจะต่ำกว่าสูตร control ยกเว้นสูตรกากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย่าง 50% ที่มีค่าสูงกว่าเล็กน้อยประมาณ 1.5% และปริมาณแคลอรีของสูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย่าง 50% และสูตรกากเปลือกกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย่าง 75% มีค่าแคลอรีต่ำกว่าสูตร control เกือบ 30 % โดยเฉพาะสูตรกากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย่าง 75% ค่าแคลอรีต่ำกว่าสูตร control เท่ากับ 51 %

ดังนั้นกรณีที่ต้องการเห็ดนางรมที่มีค่าโภชนาการของโปรตีนสูง สูตรที่เหมาะสมคือสูตรกากเปลือกกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย่าง 50% และกากเมล็ดกาแฟ 50% ผสมซีลี้อย่าง 50% ส่วนสูตรที่ต้องการเห็ดนางรมที่มีค่าโภชนาการของแคลอรีต่ำ สูตรที่เหมาะสมคือสูตรกากเมล็ดกาแฟ 25% ผสมซีลี้อย่าง 75% จะดีที่สุด

สูตรที่ใช้ซีลี้อย่างพารา 100% (control) เป็นสูตรที่นิยมเป็นวัสดุเพาะปลูกเห็ดนางรมในท้องตลาดทั่วไป ดังนั้นเมื่อใช้กากกาแฟที่เป็นวัสดุเหลือทิ้งเป็นวัสดุเพาะปลูกเห็ดนางรมปรากฏว่าสามารถเพิ่มปริมาณผลผลิตมากขึ้นและคุณภาพของคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้นมากกว่าสูตร control ที่ใช้ในท้องตลาดได้อย่างชัดเจน ซึ่งเป็นไปตามสมมุติฐานของนักวิทยาศาสตร์ที่ว่ากากกาแฟที่มีปริมาณไนโตรเจนสูงจะสามารถเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของ

เห็ดนางรมเพิ่มขึ้นเหมาะแก่การผลิตเป็นอาหารสุภาพที่มีโปรตีนสูงและแคลอรีต่ำได้อย่างเหมาะสม

#### 5. กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)


การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเห็ดนางรมด้วยวัสดุเหลือทิ้งกากกาแฟสามารถดำเนินการได้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความกรุณาและได้รับความช่วยเหลือจากคุณอภิรัชต์ สมฤทธิ์ และเจ้าหน้าที่จากกรมวิชาการเกษตร สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ที่ให้ความร่วมมือ ร่วมแรง และร่วมใจในงานวิจัยการเพาะปลูกเห็ดนางรมเป็นอย่างดี ตั้งแต่การผสมกากกาแฟกับซีลี้อย่างในอัตราส่วนต่าง ๆ เพื่อทำเป็นก้อนเชื้อจนได้ผลผลิตที่ดี จึงขอขอบพระคุณอย่างสูง

ขอขอบพระคุณ สำนักเทคโนโลยีชุมชนทุกท่านที่ให้ความสะดวกกับการทำงาน และลูกจ้างเหมาของโครงการฯ ทุกท่านที่ให้ความร่วมมืออย่างดีในการทำงาน

หวังว่าโครงการนี้จะเป็นประโยชน์ในการเพิ่มมูลค่ากากกาแฟซึ่งเป็นวัสดุเหลือทิ้ง ลดปัญหาการกำจัดกากกาแฟ และสามารถช่วยลดภาวะโลกร้อน ลดมลพิษในสิ่งแวดล้อมได้อย่างคุ้มค่าที่สุด

#### 6. เอกสารอ้างอิง (References)

- [1] ณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา และรัตนะ ยศเมธากุล. การเพิ่มผลผลิตของเห็ดนางรมที่เพาะเลี้ยงจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรด้วยจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ (EM). นครสวรรค์: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, 2553.
- [2] สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร. ยุทธศาสตร์กาแฟ ปี 2552-2556 [ออนไลน์]. [อ้างถึง วันที่ 29 มีนาคม 2555]. เข้าถึงจาก: [http://www.agriman.doae.go.th/home/agri1/agri1.3/strategics\\_2554/05\\_coffee.pdf](http://www.agriman.doae.go.th/home/agri1/agri1.3/strategics_2554/05_coffee.pdf).
- [3] สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์กรมมหาชน). อุตสาหกรรมกาแฟ [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 22 เมษายน 2555]. เข้าถึงจาก: <http://www.arda.or.th/kasetinfo/south/coffee/used/index.php>.
- [4] ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. *Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. AOAC. 993.13, 958.01. Arlington, Virginia : Association of Official Analytical Chemists International, 2012.
- [5] SUISANSHO, NORIN, NOGYO KANKYO and GIJUTSU KENKYUJO. *Official methods of analysis of fertilizers*. Tsukuba-shi, Ibaraki-ken, Japan : National Institute of Agro-Environmental Sciences, Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries, Official Method of Analysis Fertilizers JAPAN, 1987.

- 
- [6] HORWITZ, W. and GEORGE W. LATIMER. *Manual on Organic Fertilizer Analysis*, APSRDO, DOA:4/2551, 2551.
- [7] ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. *Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. AOAC. 920.153, 981.10, 996.06, 985.29, 942.23, 984.27, 999.10. Arlington, Virginia : Association of Official Analytical Chemists International, 2012.