

งาดำพันธุ์ มก.18

เกร็ดเกษตร

วาสนา วงษ์ใหญ่ และวิทยา แสงแก้วสุข
ภาควิชาพืชไร่นา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งา (sesame : *Sesamum indicum* L.) เป็นพืชน้ำมันที่ปลูกเพื่อใช้เมล็ดบริโภคโดยตรง หรือสกัดน้ำมันจากเมล็ด เมล็ดงาประกอบด้วยน้ำมัน 40-55 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 17-18 เปอร์เซ็นต์ และคาร์โบไฮเดรต 20-21 เปอร์เซ็นต์ น้ำมันงามีคุณภาพสูงและมีลักษณะพิเศษกว่าน้ำมันพืชชนิดอื่นๆ คือมีกรดไขมันที่อิ่มตัวสูงถึง 85 เปอร์เซ็นต์ และมีสาร sesamol ซึ่งทำหน้าที่ป้องกันการเหม็นหืนของน้ำมันทำให้สามารถเก็บน้ำมันงาไว้ได้นาน นอกจากนี้น้ำมันงายังมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวอีกด้วย

น้ำมันงา นอกจากใช้บริโภคโดยตรงแล้ว ยังนำมาใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น ทำสบู่ น้ำหอม เครื่องสำอาง สีนํ้ามันใส่ผม น้ำมันหล่อลื่น มีสรรพคุณทางการแพทย์ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด สำหรับกาน้ำที่สกัดน้ำมันออกแล้ว มีโปรตีนประมาณ 34-50 เปอร์เซ็นต์ มีกรดอะมิโนเมไทโอนีน (Methionine) สูงกว่าพืชชนิดอื่น ๆ ประมาณ 3.8 เปอร์เซ็นต์ กาน้ำนำมาใช้เลี้ยงสัตว์ได้ดี โดยใช้ร่วมกับกากถั่วเหลือง เมล็ดข้าวโพด เป็นต้น

การผลิตงาในประเทศไทยจะผลิตได้ประมาณปีละ 34,000 ตัน ใช้บริโภคภายในประเทศประมาณ 40 เปอร์เซ็นต์ และส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นมูลค่าประมาณ 600 ล้านบาท นอกจากนี้ยังเป็นพืชที่ไม่มีปัญหาเรื่องการตลาด ราคาเมล็ดงาค่อนข้างดีตลอด ดังนั้น จึงเหมาะสมเป็นพืชที่ปลูกเป็นพืชเสริมรายได้ โดยปลูกก่อน หรือหลังพืชเศรษฐกิจ เช่น ข้าว ข้าวโพด ถั่วเหลือง เป็นต้น

พันธุ์งาที่ปลูกกันอยู่ในประเทศไทย แบ่งตามสีของเมล็ด มีพันธุ์งาดำ งาแดง และงาขาว ส่วนมากเกษตรกรยังคงปลูกพันธุ์งาพื้นเมือง สำหรับพันธุ์งาดำที่เกษตรกรปลูกกันมาก ได้แก่ งาดำพันธุ์นครสวรรค์ และงาดำบุรีรัมย์ พันธุ์งาทั้งสองนี้มีชื่อเสียคือ มีอายุเก็บเกี่ยวปานกลาง ประมาณ 100-110 วัน แต่ฤดูปลูกของประเทศไทยจะมีช่วงประมาณ 90-95 วัน นอกจากนั้นงาพื้นเมืองเมื่อแก่ ฝักจะแตกง่าย ทำให้เมล็ดร่วงก่อน หรือในขณะที่เก็บเกี่ยวมีผลทำให้สูญเสียผลผลิต ดังนั้น กลไกการจำเป็นต้องเก็บเกี่ยวก่อนที่จะสุกแก่ เพื่อเตรียมปลูกพืชไร่หลัก หรือถ้าปลูกปลายฤดูฝนก็อาจมีปัญหาเรื่องความชื้นไม่เพียงพอ จึงทำให้ได้ผลผลิตค่อนข้างต่ำและคุณภาพเมล็ดไม่ดี

ดังนั้น เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว ทางโครงการปรับปรุงพันธุ์งา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ปรับปรุงพันธุ์งา ซึ่งได้พันธุ์งาดำ มก.18 มีลักษณะเด่น คือเมื่อแก่ปลายฝักแตกเล็กน้อย เมล็ดใหญ่ และคงอายุเก็บเกี่ยวสั้นประมาณ 85-

90 วัน ซึ่งเหมาะสมกับสภาพการปลูกในประเทศไทย

● งาดำพันธุ์ มก.18

เป็นพันธุ์แท้ที่ปรับปรุงพันธุ์โดยโครงการปรับปรุงพันธุ์งา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้คัดเลือกพันธุ์โดยวิธีจุดประวัติจากกลุ่มสมระหว่าง col 34 กับงาดำนครสวรรค์ ในระหว่างปี 2528-2530 ได้ทดสอบผลผลิตในสภาพที่ทดลอง และในสภาพไร่เกษตรกรในปี 2531-2533 และได้แนะนำพันธุ์ให้แก่เกษตรกรในปี 2534

งาดำพันธุ์ มก.18 มีคุณสมบัติเด่น คือ ลำต้นไม่แตกกิ่ง มีขนาดฝักใหญ่ และค่อนข้างยาว เมล็ดลีต่าสนิทค่อนข้างใหญ่และเต่ง เมื่อแก่ ฝักจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและใบร่วง ทำให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว และไม่ต้องงมหาหลังการเก็บเกี่ยว

งาดำพันธุ์ มก.18 มีการเจริญเติบโตแบบทอดยอดมี 1 ฝัก/มุมใบ ฝักเกิดแบบตรงข้าม ดังนั้น 1 ช่อ จะมี 2 ฝัก การเรียงตัวของฝักจะเป็นแบบเวียนสลับรอบลำต้น ความยาวของปล้องสั้น มีผลทำให้จำนวนฝักต่อต้นสูง ใบเรียวยาวค่อนข้างยาว มีสีเขียวเข้ม ด้านหน้ามีการหักล้ม เมื่อฝักแก่เต็มที่ ปลายฝักจะแตกเล็กน้อย ซึ่งทำให้ลดการสูญเสียผลผลิตเนื่องจากการร่วงของเมล็ด

● ลักษณะประจำพันธุ์

อายุดอกแรกบาน	31 วัน
อายุดอกบาน	36 วัน
อายุดอกสุดท้ายบาน	70 วัน
อายุเก็บเกี่ยว ถูดูต้นฝน	90 วัน
อายุเก็บเกี่ยว ถูดูปลายฝน	85 วัน
ความสูง	126-129 เซนติเมตร
ผลผลิต	148 กิโลกรัม/ไร่
น้ำหนัก 1,000 เมล็ด	3.0 กรัม
สีเมล็ด	สีดำ เมล็ดมีขนาดใหญ่มาก
ทรงต้น	ลำต้นเตี้ย
ลักษณะฝัก	2 คาเป็ด (bicarpel) สีเขียวเข้ม
ข้อที่ติดฝักแรก	ประมาณข้อที่ 3 หรือ 4 จากพื้นดิน
เปอร์เซ็นต์น้ำมัน	48.2
ความต้านทานโรค	ในฤดูปลายฝนจะมีโรคไหม้เกิดขึ้น แต่ไม่มีผลต่อผลผลิต

● คุณสมบัติเด่นของเมล็ดงาดำ มก.18

งาดำพันธุ์ มก.18 มีเอกลักษณ์ประจำพันธุ์คือ เมล็ดมีกลิ่น รสชาติ และสีด้าสนิท เมื่อนำไปประกอบอาหารสีด้าจะไม่ละลายออกมา ซึ่งคุณลักษณะทั้ง 3 ประการนี้ เป็นที่ต้องการของชาวญี่ปุ่น ดังนั้น งาดำพันธุ์ มก.18 จึงเป็นที่ต้องการของตลาดญี่ปุ่น เพื่อบริโภคเมล็ดโดยตรง