

พันธุ์ข้าว กขจ๑ (วังทอง ๗๒)

ชื่อพันธุ์	กขจ๑ (วังทอง ๗๒)
ชนิด	ข้าวเจ้าจาปอนิกา
ประวัติพันธุ์	CRI๑๒๐๒๖-๖-๙-PSL-๔-๑-๑-๑ ได้จากการผสมเดี่ยว ระหว่างสายพันธุ์ข้าว PSL๙๕๐๓๗-๒๕-๑-๒-PAN-๑ กับพันธุ์ Shubu ฤดูนาปี ๒๕๕๕ ที่ศูนย์วิจัยเชียงราย ฤดูนาปี ๒๕๕๖-ฤดูนาปี ๒๕๕๗ ปลุกคัดเลือกชั่วที่ ๒ ถึง ๔ ที่ศูนย์วิจัยข้าวเชียงราย ฤดูนาปี ๒๕๕๘-ฤดูนาปี ๒๕๕๙ ปลุกคัดเลือกชั่วที่ ๕-๘ ที่ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก ฤดูนาปี ๒๕๖๐ ปลุกศึกษาพันธุ์ ที่ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก ฤดูนาปี ๒๕๖๐ - ฤดูนาปี ๒๕๖๑ ปลุกเปรียบเทียบ ผลผลิตภายในสถานี ที่ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก ฤดูนาปี ๒๕๖๑-ฤดูนาปี ๒๕๖๓ ปลุกเปรียบเทียบผลผลิต ระหว่างสถานีที่ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก ชัยนาท ลพบุรี เชียงราย แพร่เชียงใหม่ และสถานีทดลองดงหลักหมื่น ฤดูนาปี ๒๕๖๒-ฤดูนาปี ๒๕๖๓ ปลุกเปรียบเทียบผลผลิตในนาราชภรณ์พื้นที่ภาคเหนือตอนล่างและตอนบน ในจังหวัดพิจิตร นครสวรรค์ เชียงราย เชียงใหม่ และแพร่ ฤดูนาปี ๒๕๖๓ ทดสอบการตอบสนองต่อปุ๋ยไนโตรเจนที่ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก และเชียงราย
ลักษณะประจำพันธุ์	เป็นข้าวเจ้าจาปอนิกาไม่ไวต่อช่วงแสง อายุเก็บเกี่ยว ๙๘-๑๑๓ วัน ฤดูนาปี และ ๑๐๕-๑๒๓ วัน ฤดูนาปี ๒๕๖๓ เมื่อปลูกโดยวิธีปักดำ มีลักษณะทรงกอตั้ง สูงประมาณ ๙๓ เซนติเมตร ลำต้นค่อนข้างแข็ง ใบสีเขียวเข้ม มุมปลายใบตั้งตรง ใบธงยาว ๓๗.๑ เซนติเมตร กว้าง ๑.๕ เซนติเมตร มุมใบธงปานกลาง รวงยาว ๒๑.๕ เซนติเมตร รวงแน่นปานกลาง คอรวงยาว ๕.๔ เซนติเมตร จำนวนเมล็ดดีต่อรวง ๑๑๖ เมล็ด เมล็ดรวงยาว ข้าวเปลือกสีฟาง มีหาง ข้าวเปลือกยาว ๗.๕๖ มิลลิเมตร กว้าง ๓.๓๖ มิลลิเมตร หนา ๒.๒๕ มิลลิเมตร ข้าวกล้อง รูปรางป้อม ยาว ๕.๔๑ มิลลิเมตร กว้าง ๒.๘๕ มิลลิเมตร หนา ๒.๐๐ มิลลิเมตร ข้าวสารยาว ๕.๑๘ มิลลิเมตร กว้าง ๒.๗๙ มิลลิเมตร หนา ๑.๙๙ มิลลิเมตร คุณภาพการสีดีมาก เป็นข้าวอมิโลสต่ำ (๑๗.๓๑ เปอร์เซนต์) ความคงตัวของแป้งสูง อยู่ในระดับแป้งอ่อน (ระยะทางการไหลของน้ำ แป้ง ๙๔ มิลลิเมตร) อุณหภูมิแป้งสุกต่ำ อัตราการยืดตัวของข้าวสุก ปกติ (๑.๘๕ เท่า) ข้าวเมื่อหุงสุก มีลักษณะนุ่มเหนียว ไม่มีกลิ่นหอม สีขาวนวล เลื่อมมันเล็กน้อย ความเกาะตัว ค่อนข้างเหนียว เนื้อสัมผัสค่อนข้างนุ่ม มีรสหวานเล็กน้อย ด้านทานต่อโรคไหม้ อ่อนแอต่อเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และเพลี้ยกระโดดหลังขาว
ลักษณะเด่น	- มีศักยภาพการให้ผลผลิตสูงถึง ๙๕๓ กิโลกรัมต่อไร่ ให้ผลผลิตเฉลี่ย ๗๕๕ กิโลกรัมต่อไร่ - ด้านทานต่อโรคไหม้ได้ดีกว่าพันธุ์ พันธุ์ ก.วก.๑ และ ก.วก.๒

	- เป็นข้าวเจ้าจาปอนิกาที่มีคุณภาพเมล็ดทางกายภาพดี ท้องไข่น้อยกว่าพันธุ์ ก.วก. ๑ และ ก.วก.๒ คุณภาพการสีดีมาก - คุณภาพการหุงต้มและรับประทานดี เนื้อสัมผัสข้าวสุกนุ่มกว่าพันธุ์ ก.วก.๑ และ ก.วก.๒
ข้อควรระวัง	อ่อนแอต่อเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และเพลี้ยกระโดดหลังขาว
พื้นที่แนะนำ	พื้นที่นาชลประทานในเขตภาคเหนือตอนบน และภาคเหนือตอนล่าง