



# การเก็บเชื้อราขาว แบบวิถีเกษตรธรรมชาติ



ฐานเรียนรู้การปลูกพืชเกษตรอินทรีย์  
แบบผสมผสาน  
นายประสิทธิ์ กาบจันทร์

จัดทำโดย: คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่โจ้  
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โทร. 053-873863



11. เก็บบรรจุไว้ในโหล (ปิดฝา) ทิ้งไว้ 4 - 5 วัน  
นำไปใช้อัตรา 2 ช้อน : น้ำ 10 ลิตร เก็บไว้ใน  
ที่เย็น เช่น ในห้องน้ำ

### การเก็บและวิธีการใช้

เก็บไว้ในที่เย็น เช่น ในห้องน้ำ เมื่อนำไปใช้ควรใช้  
ขวดที่ 1 ก่อน



IMO 1



- 9. ทิ้งไว้ 4 - 5 วัน เปิดออกมาจะเห็นเชื้อราขาว  
ขึ้นเต็มข้าว อย่างน้อย 70%
- 10. นำมาคลุกกับน้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม โดย  
ใช้ มือขยำให้ละเอียดเป็นโคลน



# การเก็บเชื้อราขาว

เชื้อราขาว คือจุลินทรีย์ในท้องถิ่นที่มีอยู่ในกอไม้ไผ่หรือตอซังข้าวซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในธรรมชาติสามารถนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ ในการเกษตรได้



## วัสดุอุปกรณ์

1. กล่องไม้ไผ่เหลี่ยม ขนาด 30 x 30 x 10 เซนติเมตร
2. ข้าวหุงสุก 1 ลิตร
3. ทัพพีตักข้าว
4. กระดาษขาว ไม่ใช่หนังสือพิมพ์
5. เชือกฟาง
6. ตาข่าย
7. พลาสติก
8. น้ำตาลทรายแดง
9. ขวดโหลปากกว้าง

## วิธีการทำ

1. หา กอไม้ไผ่ที่จะวางกล่องไม้ไผ่เหลี่ยม
2. หุงข้าวจ้าวให้สุก 1 กก.
3. เทข้าวหุงสุก ลงบนกล่องไม้ไผ่เหลี่ยม
4. ใช้ทัพพีคน (ชุย) ให้ข้าวโปร่ง อย่าให้ถูกมือทิ้งไว้ให้เย็น



5. เอากระดาษขาวปิดหน้า มัดด้วยเชือก
6. นำกล่องไม้ไผ่ไปวางไว้สถานที่ที่เราเตรียมไว้



7. เอาใบไม้ที่อยู่ข้างเคียงทับหน้าให้หนา 1 ฝ่ามือ
8. เอาตาข่ายคลุมกันหนูลา รบกวอนและคลุมด้วยพลาสติกกันน้ำ

