

มันสำปะหลังพันธุ์ใหม่ "พิรุณ 2" เป็นได้ทั้งพันธุ์รับประทาน และพันธุ์อุตสาหกรรม

มันสำปะหลังพันธุ์ "พิรุณ 2" พัฒนาขึ้นจากความร่วมมือของ กรมวิชาการเกษตร สถาบันชีววิทยาศาสตร์โมเลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล และศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ โดยการสนับสนุนงบประมาณการวิจัยจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ตั้งแต่ พ.ศ. 2549 จากลูกผสมมันสำปะหลัง รุ่นที่ 1 ระหว่าง พันธุ์ห้วยบง 60 ผสมกับ พันธุ์ห่านาที



ยอดสีเขียวอ่อน ก้านใบสีแดง ลักษณะทรงต้นตั้งตรง **ผลผลิตเฉลี่ย 5.8 ตันต่อไร่** ปริมาณแป้งในหัวสด 24.7 เปอร์เซ็นต์ หัวแบบทรงโคนหรือดอกบัวตูม ก้านหัวสั้น ตัดหัวง่าย เปลือกหัวสีน้ำตาลเข้ม เนื้อหัวสีขาว เส้นใยน้อย



จุดเด่น : ให้ผลผลิตหัวสดสูงกว่าพันธุ์ห่านาที เมื่อปลูกในสภาพไร่แบบอาศัยน้ำฝนอย่างเดียว ทรงต้นสวย มีก้านหัวสั้น ทำให้ตัดหัวง่าย เหมาะสำหรับปลูกในดินเหนียวสีแดงมากที่สุด รองลงมา คือ ดินร่วนปนเหนียว และดินเหนียว สีดำ เมื่อนำหัวไปนึ่งหรือเชื่อมให้เนื้อสีขาวรสชาติอร่อย เนื้อสัมผัสนุ่ม ไร้เสี้ยน **มันสำปะหลังพันธุ์นี้เป็นได้ทั้งพันธุ์รับประทาน และพันธุ์อุตสาหกรรม**

"พิรุณ 2" เป็นพันธุ์ที่ให้เนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่ม รสชาติดี นำไปทำขนมไทยได้หลายชนิด เช่น มันเชื่อม ตะโก แกงบวด ขนมหน้านวล บ้าปิ่น ขนมน้ำ และแปรรูปเป็นมันสำปะหลังทอด

แหล่งทอนพันธุ์

ศูนย์วิจัยพืชไร่ระยอง ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรมหาสารคาม ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรนครราชสีมา และในแหล่งปลูกมันสำปะหลังที่สำคัญ ดังนี้

จังหวัดกำแพงเพชร	081 - 674 - 0426	จังหวัดฉะเชิงเทรา	086 - 520 - 7547
จังหวัดนครราชสีมา อำเภอเสิงสาง	088 - 470 - 6139 และ 086 - 246 - 9109	จังหวัดระยอง	081 - 940 - 5565
จังหวัดนครราชสีมา อำเภอสีคิ้ว	081 - 879 - 5238	จังหวัดสุพรรณบุรี	081 - 981 - 2613
จังหวัดชลบุรี	089 - 834-9760		