

# มันสำปะหลังพันธุ์ใหม่ "พิรุณ 4" เป็นได้ทั้งพันธุ์รับประทาน และพันธุ์อุตสาหกรรม

มันสำปะหลังพันธุ์ "พิรุณ 4" พัฒนาขึ้นจากความร่วมมือของ กรมวิชาการเกษตร (ดร.โอภาส บุญเลี้ยง) สถาบันชีววิทยาศาสตร์ โม่เลกุล มหาวิทยาลัยมหิดล (รศ.ดร.กนกพร ไตรวิทยากร และคณะ) ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ตั้งแต่ พ.ศ. 2549 จากลูกผสม มันสำปะหลัง รุ่นที่ 1 ระหว่างพันธุ์ห้วยบง 60 ผสมกับ พันธุ์ห่านาที



ผลผลิตในดินเหนียวร่วนปนทรายเฉลี่ย 6.03 ตันต่อไร่ ปริมาณแป้งใน หัวสด 27 เปอร์เซ็นต์ ส่วนผลผลิตในดินร่วนปนเหนียวเฉลี่ย 5.44 ตันต่อไร่ ปริมาณแป้งในหัวสด 23.5 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณไซยาไนด์ ในหัวสดต่ำในทุกสภาพแวดล้อม

**จุดเด่น :** ให้ผลผลิตหัวสดสูงกว่า พันธุ์ห่านาที เมื่อปลูกในสภาพไร่แบบอาศัย น้ำฝนอย่างเดียว และมีปริมาณไซยาไนด์ใน หัวสดต่ำในทุกสภาพแวดล้อม ยอดสีเขียวอ่อน ก้านใบสีแดง ทรงต้นสวย ตั้งตรง แตกกิ่งเหนือ ศรีษะทำให้ง่ายในการเข้าไปปฏิบัติงาน เมื่อนำ หัวไปนึ่งหรือเชื่อมให้เนื้อสีขาว รสชาติอร่อย เนื้อสัมผัสนุ่มกว่าพันธุ์ห่านาที ไร้เสี้ยน มันสำปะหลังพันธุ์นี้เป็นได้ทั้งพันธุ์รับประทาน และพันธุ์อุตสาหกรรม

"พิรุณ 4" เป็นพันธุ์ที่ให้เนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่ม รสชาติดี นำไปทำขนมไทยได้หลายชนิด เช่น มันเชื่อม ตะโก แกงบวด ขนม หน้านวล บ้าบิ่น ขนมมัน แปรรูปเป็นมันสำปะหลังทอด



มันเชื่อม



ลูกขบ



ขนมจากแป้งมันสำปะหลัง

ขนมจากเนื้อ มันสำปะหลัง

ตะโกมัน



ขนมมัน



Waffle



Cupcake เนื้อมัน

