



“ชู่มี” ผลไม้ลูกผสมระหว่างลำไยกับลิ้นจี่สายพันธุ์แรกของโลก เตรียมออกสู่ตลาดเดือนกันยายน ราคาจำหน่าย 76 หยวนต่อกิโลกรัม

ตามรายงานของ Science and Technology Daily เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม ที่สวนผลไม้ต้าหลิงโถว ตำบลอ่าวโถว เมืองฉงชว่ นครกว่างโจว พบผลไม้ “ชู่มี (脆蜜)” หรือผลไม้ลูกผสมระหว่างลำไยกับลิ้นจี่ ห้อยเรียงรายอยู่บนต้นเป็นจำนวนมาก โดยผลมีลวดลายเฉพาะตัว เมื่อปอกเปลือกและรับประทานพบว่า เนื้อมีความกรอบ หวาน และมีกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ ผลไม้ชนิดนี้เป็น พันธุ์ใหม่ลูกผสมระหว่างลำไยกับลิ้นจี่พันธุ์แรกของโลก ซึ่งพัฒนาขึ้นในปี 2565 โดยคณะวิจัยที่นำโดยศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิง จากคณะพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จิ้นต๋อนใต้ (South China Agricultural University)

“ชู่มี” เป็นพันธุ์ใหม่ลูกผสมระหว่างลำไยกับลิ้นจี่พันธุ์แรกของโลก พัฒนาขึ้นโดยคณะวิจัยของศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิงในปี 2565 ภายหลังจากต้องเผชิญกับสภาพอากาศหนาวเย็นรุนแรงติดต่อกันถึง 3 ฤดูหนาว คณะวิจัยประสบความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาผลกระทบจากน้ำค้างแข็งผ่านการพัฒนาเทคนิคการเพาะปลูก ส่งผลให้คุณภาพของ “ชู่มี” ได้รับการยกระดับขึ้นอีกขั้น

ศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิงเปิดเผยว่า ปัจจุบันพันธุ์ดังกล่าวได้รับการส่งเสริมให้มีการเพาะปลูกในพื้นที่ต่าง ๆ ได้แก่ นครกว่างโจว เมืองเหลียนโจว มณฑลกว่างตุง เมืองเฉาโจว มณฑลกว่างตุง เมืองหลูโจว มณฑลเสฉวน และเมืองต้าหลี่ มณฑลยูนนาน รวมพื้นที่เพาะปลูกแล้วกว่า 3,000 ไร่ (ประมาณ 1,250 ไร่) โดยต้นมีการเจริญเติบโตที่ดี และมีผลผลิตจำนวนมากหลายพันกิโลกรัม เตรียมออกสู่ตลาดเพื่อทดลองจำหน่ายในช่วงกลางเดือนกันยายน

“ชู่มี” ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างลำไยพันธุ์สื่อเสี (石硪龙眼) ซึ่งใช้เป็นต้นแม่ กับลิ้นจี่พันธุ์จื่อเหินยงสี (紫娘喜荔枝) ซึ่งใช้เป็นต้นพ่อ โดยผ่านกระบวนการผสมพันธุ์ระหว่างพืชที่มีความห่างทางพันธุกรรม (远缘杂交)



ในด้านลักษณะภายนอกและรสชาติ “ชู่มี” มีลักษณะใกล้เคียงกับลำไยมากกว่า โดยเปลือกมีลักษณะคล้ายเปลือกลำไย แต่มีความแตกต่างจากลำไยทั่วไปอย่างชัดเจน กล่าวคือ มีรอยแบ่งเป็นพูหรือรอยแตกกลายบนเปลือกที่เห็นได้เด่นชัด ทำให้มีลักษณะเฉพาะคล้าย “เปลือกลายต่าง/เปลือกลวดลาย” ส่วนเนื้อมีลักษณะ นุ่ม กรอบ และไม่มีเส้นใยหรือกาก มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (Total Soluble Solids: TSS) อยู่ที่ 20 - 24% เนื้อมีลักษณะใกล้เคียงกับลิ้นจี่ แต่มีความหอมหวาน กรอบ และนุ่มมากกว่าลิ้นจี่

ส่งผลให้มีรสสัมผัสที่ดีขึ้น

นอกจากนี้ เมื่อเปรียบเทียบกับลำไยพันธุ์สื่อเสี “ชู่มี” มีผลผลิตเพิ่มขึ้นประมาณ 2 เท่า มีความสามารถในการทนต่อสภาพอากาศหนาวเย็นได้ดีกว่า และมีระยะเก็บเกี่ยวช้ากว่าประมาณ 15 - 20 วัน

ภายหลังจากได้รับการรับรองพันธุ์ “ชู่มี” ยังคงประสบปัญหาเกี่ยวกับการผ่านฤดูหนาวมาโดยตลอด อย่างไรก็ตาม หลังจากผ่านการทดสอบภายใต้สภาพอากาศหนาวเย็นรุนแรงติดต่อกันถึง 3 ฤดูหนาว คณะวิจัยของศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิงประสบความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาผลกระทบจากน้ำค้างแข็งด้วยการพัฒนาเทคนิคการเพาะปลูก จนสามารถทำให้ต้น “ชู่มี” ติดผลได้อย่างมีเสถียรภาพเป็นครั้งแรกในปี

ศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิงกล่าวว่า โดยเฉพาะฐานเพาะปลูกในตำบลซีอัน เมืองเหลียนโจว ซึ่งอยู่ห่างจากเขตแดนมณฑลหูหนานเพียง 45 กิโลเมตร ในช่วงฤดูหนาวมีอุณหภูมิต่ำสุด ในช่วงสภาพอากาศหนาวเย็นรุนแรงประมาณ -3 ถึง -7 องศาเซลเซียส โดยในปีนี้เป็นครั้งแรกที่สามารถผลิตผล “ซู่ยมี” ได้ในปริมาณมาก และคาดว่าจะเริ่มสุกในช่วงต้นถึงกลางเดือนกันยายน

นอกจากนี้ สิ่งที่สร้างความประหลาดใจยิ่งกว่า คือ ในพื้นที่ทดลองบนที่ราบสูงในเมืองต้าหลี่ และเมืองลี่เจียง มณฑลยูนนาน ซึ่งมีระดับความสูงประมาณ 1,800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล พื้นที่ดังกล่าวไม่มีปัญหาพายุไต้ฝุ่น ไม่มีน้ำค้างแข็ง และมีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างกลางวันกับกลางคืนค่อนข้างมาก ส่งผลให้ “ซู่ยมี” ที่ผลิตได้ในพื้นที่ดังกล่าวมีกลิ่นหอม ความกรอบ และความนุ่มของเนื้ออยู่ในระดับสูงสุด

ปัจจุบัน การส่งเสริมการผลิตเชิงพาณิชย์ของ “ซู่ยมี” ได้มอบหมายให้บริษัท Guangdong Zhongli Agricultural Group (广东中荔农业集团) เป็นผู้ดำเนินการ โดยใช้รูปแบบความร่วมมือ “บริษัท + สหกรณ์ + เกษตรกร” เพื่อจัดหาต้นพันธุ์และให้การสนับสนุนด้านเทคนิคแก่เกษตรกร

ศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิงกล่าวว่า “ปัจจุบันยังอยู่ในระยะทดลองจำหน่ายในปริมาณจำกัด โดยมีแผนกำหนดราคาจำหน่ายประมาณ 76 หยวนต่อกิโลกรัม” และคาดว่าจะในปีหน้าผลผลิต “ซู่ยมี” จะเพิ่มขึ้นเป็นมากกว่า 25,000 กิโลกรัม ทั้งนี้ เมื่อถึงช่วงเดือนสิงหาคม-ตุลาคม 2570 ราคาของ “ซู่ยมี” จะมีแนวโน้มลดลงและเข้าถึงผู้บริโภคได้มากขึ้น โดยประชาชนจะสามารถซื้อผลไม้ชนิดนี้ผ่านแพลตฟอร์มจำหน่ายสินค้าที่หลากหลายมากขึ้น

ทั้งนี้ การผสมพันธุ์ระหว่างลำไยกับลิ้นจี่ ซึ่งเป็นพืชต่างสกุลกัน มีข้อจำกัดจากกำแพงการสืบพันธุ์ที่แข็งแกร่ง (strong reproductive isolation) จึงได้รับการมองมาเป็นเวลานานว่าเป็นโจทย์ที่ยากมาก ในการปรับปรุงพันธุ์พืช

ตั้งแต่ปี 2550 คณะวิจัยของศาสตราจารย์หลิวเฉิงหมิงได้เริ่มดำเนินการวิจัยเพื่อก้าวข้ามข้อจำกัดดังกล่าว และใช้เวลาเกือบ 3 ปี ในการพัฒนาเทคนิคการผสมเกสรแบบชักนำ (蒙导授粉技术) โดยเทคนิคดังกล่าวเป็นการสกัดสารออกฤทธิ์จากเนื้อเยื่อลำไย และใช้ร่วมกับสารเคมีชนิดพิเศษเพื่อปรับสภาพยอดเกสรตัวเมียของต้นแม่ ทำให้ส่วนดังกล่าวอยู่ในสภาวะที่เอื้อต่อการรับละอองเกสร และสามารถดำเนินการผสมเกสรและปฏิสนธิได้สำเร็จ

จากนั้น คณะวิจัยได้ใช้เครื่องหมายโมเลกุล (molecular markers) เพื่อดำเนินการตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างต้นพ่อและต้นแม่ หรือที่เปรียบได้กับการ “ตรวจพิสูจน์ความเป็นลูกหลาน” และดำเนินการคัดเลือกสายพันธุ์ที่มีลักษณะดีเป็นเวลาหลายปี

จากลูกผสมรุ่นลูกจำนวนมากกว่า 100 ต้น คณะวิจัยสามารถตรวจยืนยันได้ว่ามี 69 ต้น เป็นลูกผสมระหว่างลำไยกับลิ้นจี่อย่างแท้จริง ก่อนคัดเลือกต้นที่มีคุณภาพและรสชาติดีที่สุด รวมทั้งมีช่วงการสุกที่ล่าช้า คือ สายพันธุ์ SZ52 มาเป็นสายพันธุ์ที่ได้รับการคัดเลือกขั้นสุดท้าย สายพันธุ์ SZ52 ได้ผ่านการตรวจประเมินพันธุ์ใหม่ ณ สถานที่จริงของมณฑลกวางตุ้งในปี 2565 และได้รับการตั้งชื่อว่า “ซู่ยมี (脆蜜)” ก่อนที่จะได้รับหนังสือรับรองการรับรองพันธุ์ในปี 2566 อย่างเป็นทางการ

แปลและเรียบเรียงโดย สปช.ปักกิ่ง

แหล่งที่มา: <https://mp.weixin.qq.com/s/WGvc7WaZAyrZQtJ56-3BDw>

