



การผลิตและการใช้แหนแดง



แหนแดง (Azolla spp.) เป็นเฟิร์นน้ำขนาดเล็กพบอยู่ทั่วไป บริเวณน้ำนิ่งมีคุณสมบัติเป็นทั้งปุ๋ยพืชสด ปุ๋ยชีวภาพ และอาหารสัตว์ เนื่องจากในใบของแหนแดงมีสาหร่ายสีเขียว-แกมน้ำเงิน (cyanobacteria) อาศัยอยู่ซึ่งสามารถ ตรึงไนโตรเจนจากอากาศได้ ทำให้แหนแดงเจริญเติบโตได้เร็ว และมีไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบสูง

แหนแดงในไทย มี 2 สายพันธุ์



อะซอลลา พินนาต้า

- สายพันธุ์ท้องถิ่น
- ดินฟ้าอากาศอยู่บริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จีน อินเดีย และออสเตรเลีย
- ลักษณะใบบนและล่างมีขนาดใกล้เคียงกัน ใบล่างค่อนข้างโปร่งใส มีคลอโรฟิลล์น้อยมาก ใบบนเป็นสีเขียวมีคลอโรฟิลล์



อะซอลลา ไมโครฟิลลา

- ปรับปรุงพันธุ์จากกรมวิชาการเกษตร
- ดินฟ้าอากาศอยู่บริเวณเขตร้อนของอเมริกา และหมู่เกาะเวสต์อินดีส
- ลักษณะ ใบบนด้านหลังมีโพรงใบ และมีสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงินอาศัยอยู่ในโพรงใบ
- มีขนาดใหญ่ เจริญเติบโตเร็ว ตรึงไนโตรเจนได้

การผลิตขยายแหนแดง



ประโยชน์ของแหนแดง



- ลดต้นทุนปุ๋ยไนโตรเจนและโพแทสเซียม
- เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ปุ๋ยเคมี
- เพิ่มปริมาณอินทรีย์วัตถุในดิน
- แหล่งโปรตีนสำหรับเลี้ยงสัตว์
- มีต้นทุนการผลิตต่ำ ให้ผลผลิตสูง



แหนแดงแห้งกับวัสดุเพาะกล้า

วัสดุปลูก 50 กก.



แหนแดงแห้ง

1 กก.

ดิน 2 ส่วน + ขุยมะพร้าว 1 ส่วน + แกลบดำ 1 ส่วน



การปลูกผักในแปลงปลูก ใช้แหนแดงแห้ง 1 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 2 ตารางเมตร



การปลูกผักในกระถาง ใช้แหนแดงแห้ง 10-30 กรัม ผสมดิน 1 กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากัน

การทำแหนแดงแห้ง

แหนแดงสด 15 กิโลกรัม



ได้แหนแดงแห้ง 1 กิโลกรัม

ตากแดด 2 วัน

