

Kingdom : Fungi
 Division : Zygomycota
 Class : Zygomycetes
 Order : Mucorales
 Family : Mucoraceae
 Genus : *Rhizopus*
 Species : *Rhizopus oligosporus*

รูปที่ 1 *Rhizopus oligosporus*

รูปที่ 2 *Rhizopus oligosporus* ที่เจริญบนขนมปัง

รูปที่ 3 ลักษณะเส้นใยที่ไม่แบ่งผนัง (non septate hypha)

รูปที่ 4 ลักษณะสปorangium

Rhizopus oligosporus เป็นรา (mold) ที่ดีและไม่เป็นพิษและไม่เป็นอันตราย (non septate hypha) มีการสืบพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ คือ สปอร์ในรูปของสปอร์ (sporangiospore) อยู่ในสปอร์งียม (sporangium) ที่ฐานของก้านสปอร์ (sporangiophore) มีไรซอยด์ (rhizoid) และสโตลอน (stolon) และสามารถสร้างสปอร์แบบอาศัยเพศ คือ ไซโกสปอร์ (zygospore) ภายใต้อาณานิคมการสืบพันธุ์ซึ่งจะสืบผ่านการเจริญของเซลล์ที่เรียกว่าไมกอนดา เช่น *Staphylococcus aureus* ได้

Rhizopus oligosporus นิยมใช้เป็นหัวเชื้อสำหรับทำเทมเป้ (tempeh) ซึ่งเป็นอาหารในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้โดยการทำโดยนำราชนิดนี้กับหัวเหลือง จนหัวเหลืองกับเป็นก้อน ภายหลังเอาใยออกทำให้เกิดกรรมเปลี่ยนโปรตีน กลิ่น และเนื้อของหัวเหลือง ให้มีลักษณะเฉพาะตัว

รูปที่ 1 <http://www.scribd.com/document/100000000/2013-10-10-rhizopus-oligosporus>
 รูปที่ 2 <http://www.fishbase.org/species/oligo/oligo.html>
 รูปที่ 3 <http://www.fishbase.org/species/oligo/oligo.html>
 รูปที่ 4 <http://www.fishbase.org/species/oligo/oligo.html>

51 *Rhizopus oligosporus*

กินได้จริงหรือ ?

