

| | |
|------------|--|
| ชื่อเรื่อง | การใช้สารไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และกรดเปอร์ออกซีแอซิดิก ร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำในการควบคุมโรคแอนแทรกโนสของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เพื่อการส่งออก |
| ผู้แต่ง | ชานนท์ เพาะเจาะ |
| ที่มา | วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 117 หน้า. 2551. |
| คำสำคัญ | มะม่วง; anthracnose |

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และกรดเปอร์ออกซีแอซิดิกในรูปแบบสารเดี่ยวหรือสารผสมในชื่อการค้าว่า Oxysan® zs (peroxyacetic acid/hydrogen peroxide/acetic acid) ต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรค anthracnose ในผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง โดยนำ *C. gloeosporioides* มาเลี้ยงบน Potato Dextrose Agar และนำมาทดสอบกับไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ กรดเปอร์ออกซีแอซิดิก และ Oxysan® zs ที่ความเข้มข้น 0.1, 0.25 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ พบว่ากรดเปอร์ออกซีแอซิดิก และ Oxysan® zs ทุกความเข้มข้นสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของ *C. gloeosporioides* ได้ ในขณะที่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ความเข้มข้น 0.1 เปอร์เซ็นต์สามารถชะลอการเจริญของเส้นใยได้ เมื่อพ่น *C. gloeosporioides* ไปยังผลมะม่วงและทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง ก่อนให้กรดเปอร์ออกซีแอซิดิก และ Oxysan® zs ที่ความเข้มข้น 0.1 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียสพบว่า หลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 6 วัน ชุดที่ได้รับกรดเปอร์ออกซีแอซิดิก และ Oxysan® zs 0.25 เปอร์เซ็นต์ สามารถต้านทานการเกิดโรค แอนแทรกโนสได้ดีที่สุด แต่ไม่มีผลต่อคุณภาพของผล เช่น ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ ความแน่นเนื้อและเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก แต่ชุดที่ให้ Oxysan® zs 0.25 เปอร์เซ็นต์ มีดัชนีการเกิดสีเหลืองที่เปลือกต่ำที่สุด การนำมะม่วงน้ำดอกไม้มาพ่นด้วยกรดเปอร์ออกซีแอซิดิก และ Oxysan® zs ที่ความเข้มข้น 0.25 เปอร์เซ็นต์ หลังจากพ่น *C. gloeosporioides* ไปยังผลมะม่วงและทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง จากนั้นนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 และ 13 องศาเซลเซียส พบว่าการเก็บที่อุณหภูมิ 8 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเกิดโรคได้ 4 และ 3 สัปดาห์ ตามลำดับ โดยการให้สารทั้ง 2 ชนิดและนำไปเก็บรักษาไว้ที่ 8 และ 13 องศาเซลเซียส มีผลทำให้ค่าปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และค่าความแน่นเนื้อเพิ่มขึ้น และยังทำให้ค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักลดลง อย่างไรก็ตาม กรดเปอร์ออกซีแอซิดิก และ Oxysan® zs สามารถใช้เป็นสารล้างทำความสะอาดผลมะม่วงเพื่อการส่งออกได้