

ชื่อเรื่อง	ความหลากหลายของเชื้อราในลำไยอบแห้ง
ผู้แต่ง	ปิยะณัฐ ช่างเงิน
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีววิทยา) คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 105 หน้า. 2552.
คำสำคัญ	ลำไยอบแห้ง; เชื้อรา

บทคัดย่อ

การศึกษาความหลากหลายของเชื้อราในลำไยในระยะเก็บเกี่ยว ซึ่งแยกเชื้อราจากส่วนต่างๆของผล ลำไยที่ผ่านการฆ่าเชื้อบริเวณผิว โดยการทำให้ Tissue transplanting และใช้อาหาร Lactic Acid Potato Dextrose Agar (PDA-LA) โดยการเก็บตัวอย่างจากหน้าตาอบลำไยในเขตจังหวัดเชียงใหม่ในช่วงเดือน กรกฎาคม 2550 สามารถแยกเชื้อได้ทั้งหมดจำนวน 1226 ไอโซเลต เป็นเชื้อที่แยกได้จากผลลำไยก่อนอบ 121 ไอโซเลต เชื้อที่แยกได้จากผลลำไยหลังอบ 1046 ไอโซเลต และเชื้อจากผลลำไยจากท้องตลาด 60 ไอโซเลต เมื่อจัดจำแนกโดยวิธีทางสัณฐานวิทยาและอนุชีววิทยาโดยใช้ยีนในตำแหน่ง 28S rDNA (LSU) และ ITS1-5.8S-ITS2 สามารถแยกเชื้อได้ 10 ชนิด ดังนี้ *Lasiodiplodia* sp. (30.58%), *Xylaria* sp. (14.05%), *Aspergillus* sp. (14.05%), Unknown (11.57%), *Penicillium* sp. (10.74%) *Fusarium* sp. (4.96%), *Rhizopus* sp. และ *Pestalotiopsis* sp. (4.31%), *Trichoderma* sp. (3.31%) และ *Botrytis* sp. (2.48%)

ในการหาความสัมพันธ์ของตัวแปรดังกล่าวโดยการใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบหลายทาง (Multiple Factors ANOVA) พบว่าความผันแปรร่วมระหว่างตำแหน่งในการอบและช่วงเวลาในการเก็บรักษาของลำไยอบแห้งไม่มีผลต่อจำนวนเชื้อราที่พบบนลำไยอบแห้ง ที่ระดับค่านัยสำคัญ (α) 0.05 และจำนวนวันในการเก็บรักษาไม่มีความสัมพันธ์กับ ความหลากหลายของเชื้อที่พบ และจำนวนเชื้อที่พบที่ระดับค่านัยสำคัญ (α) 0.05