

ชื่อเรื่อง	ผลของสารฆ่าเชื้อต่อจำนวนจุลินทรีย์ที่ผิวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
ผู้แต่ง	เฉลิมขวัญ วิชัยชาติ, นิธิยา รัตนานนท์, อุษาวดี ชนสูตร และเมธิณี เทวซึ่งเจริญ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาภูน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	มะม่วง; จำนวนจุลินทรีย์; สารฆ่าเชื้อ

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารฆ่าเชื้อ 2 ชนิดในการลดจำนวนจุลินทรีย์ที่ผิวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ โดยการแช่ผลมะม่วงในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (ความเข้มข้น 200 มิลลิกรัมต่อลิตร) สารละลายกรดเปอร์ออกซีแอซิดิก (ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร) หรือน้ำประปา เป็นเวลา 3 นาที และใช้ผลมะม่วงที่ไม่ได้ล้างเป็นชุดควบคุม แล้ววิเคราะห์จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด ยีสต์และราที่เหลืออยู่บนผิวผลมะม่วง ผลการทดลองพบว่าสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ และสารละลายกรดเปอร์ออกซีแอซิดิกสามารถลดจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดได้ 1.23 และ 1.64 log cfu/cm² และจำนวนยีสต์และราได้ 0.62 และ 1.65 log cfu/cm² ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม การใช้สารละลายกรดเปอร์ออกซีแอซิดิกมีประสิทธิภาพในการลดจำนวนจุลินทรีย์ได้ดีกว่าสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์และน้ำประปา การแช่ผลมะม่วงในระยะเวลาที่เท่ากัน (3 หรือ 5 นาที) สารละลายกรดเปอร์ออกซีแอซิดิกที่ระดับความเข้มข้น 150 และ 200 มิลลิกรัมต่อลิตร มีประสิทธิภาพในการลดจำนวนจุลินทรีย์ได้ใกล้เคียงกันและไม่แตกต่างกัน (P > 0.05) แต่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P ≤ 0.05) เมื่อเปรียบเทียบกับที่ระดับความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร ที่ระดับความเข้มข้นเดียวกัน การแช่ผลมะม่วงเป็นเวลา 5 นาที มีประสิทธิภาพในการลดจำนวนจุลินทรีย์ได้ดีกว่าที่ระยะเวลา 3 นาที และแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P ≤ 0.05) การแช่ผลมะม่วงในสารละลายกรดเปอร์ออกซีแอซิดิก ความเข้มข้น 150 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 5 นาที สามารถลดจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดและจำนวนยีสต์และราที่ผิวได้ 2.33 และ 1.62 log cfu/cm² ตามลำดับ