

ชื่อเรื่อง	การเก็บรักษาผลมะม่วงที่อุณหภูมิต่ำก่อนการจุ่มน้ำร้อนที่มีต่อการลดรอยแผลของโรคแอนแทรกซ์ในสับนผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	รัฐพล พรประสิทธิ์ วรณวรารักษ์ พัฒนะโพธิ์ ปริญา จันทรศรี และวิชา สอาดสุข
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	มะม่วง; แอนแทรกซ์; น้ำร้อน

บทคัดย่อ

จากการทดสอบผลของการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้ที่อุณหภูมิต่ำก่อนการจุ่มน้ำร้อน ที่มีต่อการเกิดโรคแอนแทรกซ์ในสับนผลด้วยการเก็บรักษาผลมะม่วงที่อุณหภูมิ 10 15 20 และ 25°C ให้นาน 24 ชั่วโมง ก่อนนำมาจุ่มน้ำร้อนที่ 55°C เป็นเวลา 5 นาที และจุ่มน้ำร้อนที่ 60 65 และ 70°C โดยที่แต่ละอุณหภูมิใช้เวลา 3 และ 5 วินาที พบว่าผลมะม่วงที่เก็บรักษาที่ทุกอุณหภูมิ ก่อนการจุ่มน้ำร้อนที่ 55°C เป็นเวลา 5 นาที และ 70°C เป็นเวลา 5 วินาที ไม่เกิดรอยแผลของโรคแอนแทรกซ์ และผลที่จุ่มในอุณหภูมิ 70°C เป็นเวลา 3 วินาที เกิดรอยแผลของโรคน้อยที่สุด 12.5% ในขณะที่กรรมวิธีอื่นๆเกิดรอยแผลของโรคตั้งแต่ 37.5 – 100% ส่วนการเก็บรักษาผลมะม่วงไว้ที่ 25°C เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ก่อนการจุ่มน้ำร้อนที่อุณหภูมิต่างๆ พบว่าให้ผลในการเกิดรอยแผลของโรคน้อยที่สุด