

ชื่อเรื่อง	ความหลากหลายของเชื้อราในผลลำไยสด
ผู้แต่ง	ปิยะณัฐ ช่างเงิน อูราภรณ์ สอาดสุด วสุ ปฐมอารีย์ ปริญญา จันทศรี และ เอกชัย ชูเกียรติโรจน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 322-324 (2553)
คำสำคัญ	ลำไย; เชื้อรา; ความหลากหลาย

### บทคัดย่อ

ในงานวิจัยนี้ ได้ศึกษาความหลากหลายของเชื้อราในผลลำไยสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการเตรียมลำไยอบแห้ง ในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2550 ผู้วิจัยได้เก็บตัวอย่างผลลำไยสดจากโรงงานอบลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ และแยกเชื้อราด้วยวิธี tissue transplanting โดยใช้ชิ้นส่วนของเปลือก เนื้อ เมล็ดและส่วนข้าวผล จากการทดลอง พบว่า สามารถแยกเชื้อราได้จำนวน 121 ไอโซเลต โดย 83 ไอโซเลต (68.59%) แยกได้จากเปลือก 32 ไอโซเลต (26.45%) จากเนื้อ และ 6 ไอโซเลต (4.96%) จากเมล็ดและข้าวผล และเมื่อทำการตรวจสอบลักษณะสัณฐานของโคโลนี และสปอร์ พบว่า เชื้อราที่แยกได้จัดอยู่ในจำแนก *Lasiodiplodia* (30.60%), *Aspergillus* (14.10%), *Penicillium* (11.00%), *Xylaria* (14.10%), *Fusarium* (5.00%), *Rhizopus* (4.5%), *Pestalotiopsis* (4.5%) และ *Trichoderma* (3.50%) นอกจากนี้ มีเชื้อราคิดเป็นร้อยละ 11.60 ที่ไม่สามารถจัดจำแนกชนิดได้ด้วยวิธีดังกล่าว ผู้วิจัยกำลังศึกษาหาลำดับของ 18S rRNA genes เพื่อระบุชนิดของเชื้อที่ไม่สามารถจำแนกได้ด้วยวิธีการข้างต้น