

ชื่อเรื่อง	ผลของการรวมกรดอะซิติกต่อการควบคุมโรคและคุณภาพของลำไย
ผู้แต่ง	นิธิภัทร บุญปก ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ วาริช ศรีละออง และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 377-380. 2553.
คำสำคัญ	การรวม; การเกิดสีน้ำตาล; โรคผลเน่า

บทคัดย่อ

ลำไยเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมและทำรายได้เข้าสู่ประเทศไทยในแต่ละปีจำนวนมาก ปัจจุบัน การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวลำไยเพื่อควบคุมโรคผลเน่าของลำไย ผู้ประกอบการนิยมรมลำไยด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ แต่สารซัลเฟอร์ที่ตกค้างบนผลผลิตอาจมีผลทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้ ผื่นแดงหรือมีอาการคันเมื่อสัมผัสผลลำไย ดังนั้น การศึกษาวิธีการควบคุมโรคผลเน่าของลำไยที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคจึงเป็นสิ่งจำเป็น งานวิจัยนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการรวมไอกรดอะซิติกต่อการควบคุมเชื้อรา *Aspergillus niger* ซึ่งเป็นเชื้อสาเหตุโรคผลเน่าของลำไยพันธุ์ดอในสภาพ *in vitro* และ *vivo* ผลการทดลองพบว่า การรวมไอกรดอะซิติก (glacial acetic acid) นาน 1 ชั่วโมง สามารถยับยั้งการเจริญทางเส้นใยและการงอกของสปอร์เชื้อราได้สมบูรณ์ สำหรับการรมลำไยที่ปลูกด้วยสปอร์แขวนลอยของเชื้อ *A. niger* ด้วยไอกรดอะซิติกนาน 1 ชั่วโมง และเก็บรักษาที่ 2°C นาน 21 วัน พบว่าลำไยที่รมด้วยไอกรดอะซิติกและไม่รม (ชุดควบคุม) มีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคผลเน่า 7 และ 39 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และพบว่าการรวมไอกรดอะซิติกมีแนวโน้มที่สามารถช่วยชะลอการสูญเสียน้ำหนักสดและอัตราการหายใจได้ แต่มีผลทำให้ค่า hue angle ของเปลือกลดลง (เปลือกมีสีน้ำตาล) ในขณะที่ความแน่นเนื้อของเปลือกและการรั่วไหลของไอออนของเนื้อลำไยทั้งสองชุดไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ