

ชื่อเรื่อง	การแช่ล้างด้วยน้ำร้อน:ทางเลือกสำหรับการอบไอน้ำเพื่อลดการเกิดโรคแอนแทรกโนสของผลมะม่วง
ผู้แต่ง	รัมภ์พัน โกศลาพันธ์, กรรณิการ์ เฟื่องคุ้ม และวีรภรณ์ เชนนำบัญชาชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 15-18 (2554)
คำสำคัญ	การแช่ล้างด้วยน้ำร้อน; โรคแอนแทรกโนส; แมลงวันผลไม้

บทคัดย่อ

การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงเกิดจากการเข้าทำลายของโรคแอนแทรกโนส และแมลงวันผลไม้ จุดประสงค์ของการทดลองนี้เพื่อลดความเสียหายดังกล่าวด้วยการแช่ล้างด้วยน้ำร้อนที่ใช้ต้นทุนต่ำ การทดลองประกอบด้วย 3 กรรมวิธี 12 ชั่วโมง ได้แก่ น้ำ 25°C (ควบคุม) แช่ล้างด้วยน้ำร้อน 53°C และการอบไอน้ำแบบเป็นการค้า ดำเนินการโดยมะม่วงที่ได้รับการปลูกเชื้อ *Colletotrichum gleosporioides* และมีไข่หรือหนอนของแมลงวันผลไม้ลงในน้ำ น้ำร้อน และอบไอน้ำ ผลการทดลองพบว่ากรรมวิธีที่แช่ล้างด้วยน้ำร้อน มีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคต่ำที่สุดและมีความแน่นเนื้อสูงกว่ากรรมวิธีอบไอน้ำ แต่ต่ำกว่ากรรมวิธีควบคุม กรรมวิธีแช่ล้างด้วยน้ำร้อนสามารถฆ่าแมลงวันผลไม้ได้ดีกว่ากรรมวิธีควบคุม แต่ต่ำกว่าการอบด้วยไอน้ำ กรรมวิธีแช่ล้างด้วยน้ำร้อนฆ่าแมลงวันผลไม้ได้แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับกรรมวิธีควบคุมในระยะหนอนวัย 2 เท่านั้น อย่างไรก็ตามถ้าเพิ่มเวลาการแช่ล้างให้นานขึ้นก็มีความเป็นไปได้ที่จะฆ่าหนอนได้ทุกระยะ ค่าความสว่างและค่าสีเหลืองไม่มีความแตกต่างทางสถิติระหว่างกรรมวิธีแต่ค่าสีเขียวค่อนข้างแปรผัน กรรมวิธีที่ทำให้มีการสูญเสียน้ำหนักมากที่สุดได้แก่การอบไอน้ำรองลงไปคือกรรมวิธีแช่ล้างด้วยน้ำร้อนและกรรมวิธีควบคุมตามลำดับ มะม่วงที่ผ่านกรรมวิธีควบคุมและแช่ล้างด้วยน้ำร้อนได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากกว่าการอบไอน้ำ