ชื่อเรื่อง การควบคุมโรคแอนแทรคโนสของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองโดยไม่ใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา

ผู้แต่ง รัติยา พงศ์พิสุทธาชัยณรงค์รัตนกรีฑากุลและ รณภพ บรรเจิดเชิดชู

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):464-467. 2555.

คำสำคัญ แอนแทรคโนส การจุ่มน้ำร้อน สารเจือปนอาหาร

บทคัดย่อ

การแก้ปัญหาโรคที่ติดมากับผลมะม่วงโดยการจัดการสภาพธรรมชาติเพื่อหลีกเลี่ยงสารเคมีกำจัดโรคพืชชนิดสังเคราะห์ รวมไปถึงการใช้สารจากธรรมชาตินับเป็นการสนับสนุนการดำเนินการในระบบเกษตรอินทรีย์วิธีหนึ่ง มีการอนุญาตให้ใช้สารเจือปนอาหารในระบบเกษตรอินทรีย์สำหรับกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว งานวิจัยนี้ได้นำสารเจือปนอาหารมาทดสอบประสิทธิภาพการควบคุมโรคแอนแทรคโนสบนผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองโดยใช้เพียงอย่างเดียว และใช้ร่วมกับการแช่น้ำร้อน โดยปลูกเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides*อายุ 5 วัน บนผลมะม่วง และบ่มใน modified moist chamber เป็นเวลา 10 ชั่วโมง นำผลมะม่วงมาผ่านกรรมวิธีในการควบคุมโรค 6 วิธี และบ่มที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา5 วัน พบว่าการแช่ผลมะม่วงในน้ำร้อน 52°ซ นาน 10 นาทีมีประสิทธิภาพในการควบคุมโรคได้แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม ส่วนการแช่น้ำร้อนร่วมกับการใช้สารเจือปนอาหารที่ความเข้มข้น 3% พบว่าสามารถควบคุมขนาดของแผลได้ดีกว่า(แผลมีขนาดเล็กกว่า)การใช้สารเจือปนอาหารเพียงอย่างเดียว โดยกรรมวิธีแช่น้ำร้อนร่วมกับสารละลายโซเดียมเบนโซเอต (SBZ) 3% ทำให้เกิดแผลที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.96 เซนติเมตร ในขณะที่การแช่น้ำร้อนและสารละลายโซเดียมไบคาร์บอเนต (SBC) 3% และการแช่น้ำร้อนร่วมกับการแช่สารละลายโซเดียมคาร์บอเนต (SC) 3% ทำให้เกิดแผลที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.28 และ 2.59 เซนติเมตรตามลำดับ (LSD = 0.977 %) และไม่พบความผิดปกติที่เปลือกของผลมะม่วงแต่อย่างใด ดังนั้นการแช่น้ำร้อนร่วมกับการใช้สารเจือปนอาหาร SBZ SBC และ SC สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางการจัดการโรคแอนแทรคโนสหลังการเก็บเกี่ยวซึ่งเป็นปัญหาที่รุนแรงในเกษตรอินทรีย์