

ชื่อเรื่อง	การประเมินศักยภาพของวิธีการควบคุมโรคข้าวผลเน่าในผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	ชัยณรงค์ รัตนกริษากุลรัตติยา พงศ์พิสุทธา และ รณภพ บรรณเจดเชิดชู
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):481-484. 2555.
คำสำคัญ	มะม่วง โรคข้าวผลเน่า การแช่น้ำร้อน

บทคัดย่อ

การทดสอบวิธีจัดการผลมะม่วงเพื่อลดอัตราการเข้าทำลายจากเชื้อ *Lasiodiplodia theobromae* สาเหตุโรคข้าวผลเน่าในสภาพห้องปฏิบัติการ โดยการจำลองระยะเวลาที่เชื้อ *L. theobromae* เข้าทำลายผลมะม่วงเป็นเวลา 4 8 15 และ 50 ชั่วโมง ก่อนนำผลมะม่วงมาล้างด้วยน้ำ ฟิ้งแห้ง วิธีจัดการได้แก่ การนำไปบรรจุในกล่องรมด้วย geraniol และวิธีจัดการแบบอื่น เช่นการชุบด้วยสารเคมี azoxystrobin การชุบด้วย mancozeb การแช่ด้วยสารสกัดจากพืช สะเดา ข่า ตะไคร้หอม การล้างผลด้วยน้ำยา citrox และการแช่น้ำร้อน 42 องศาเซลเซียส โดยมะม่วงจะผ่านการแช่น้ำในแต่ละกรรมวิธีนาน 40 นาที ก่อนนำมาฟิ้งแห้งและบรรจุกล่อง มะม่วงจากทุกวิธีจัดการที่ทดสอบจะเก็บรักษาในตู้บ่มเชื้อควบคุมอุณหภูมิ 17 องศาเซลเซียส ผลทดสอบพบว่า การปล่อยให้มะม่วงถูกเชื้อ *L. theobromae* เข้าทำลายระยะเวลามากกว่า 8 ชั่วโมงจะทำให้แผลพัฒนาได้เร็ว มีขนาดใหญ่ สำหรับวิธีจัดการแต่ละวิธีจะสามารถลดขนาดของแผลลงได้แตกต่างกันเมื่อเทียบกับระยะเวลาที่เชื้อเข้าทำลายเดียวกัน โดยการแช่น้ำร้อนที่ 42 องศาเซลเซียส นาน 40 นาที และการแช่น้ำสารกำจัดเชื้อรา azoxystrobin หรือ mancozeb สามารถชะลอขนาดของแผลลงได้ดีสำหรับการล้างผลด้วยน้ำยา citrox การแช่ด้วยสารสกัดจากพืช และการรมด้วย geraniol จะให้ผลดีในระยะ 4 – 6 วันแรกที่มีการจัดการกับผลมะม่วง อย่างไรก็ตามศักยภาพของวิธีจัดการโรคพืชจะลดลงหากปล่อยให้เชื้อ *L. theobromae* เข้าทำลายผลเป็นระยะเวลานาน และจะสูญเสียโอกาสในการควบคุมโรคบนผล