

การควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอพันธุ์ชั้นไรส์ด้วยน้ำร้อน และโปรคลอราซ

พีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล ภายตะวัน ชัยสายัณห์ และ นवलวรรณ ฟารุ่งสาง

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 251-254. 2561.

บทคัดย่อ

โรคแอนแทรกโนสในมะละกอเกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum* spp. สร้างความเสียหายทั้งก่อนและหลังเก็บเกี่ยว การใช้ความร้อนและสารเคมีเป็นวิธีที่นิยมใช้ควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยว แต่การใช้ความร้อนอุณหภูมิสูงอาจทำให้ผิวผลเสียหาย ขณะที่การใช้ความร้อนอุณหภูมิต่ำต้องใช้เวลาในการทดลองนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาวิธีการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอพันธุ์ชั้นไรส์โดยใช้ความร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่างกัน รวมถึงการใช้ความร้อนร่วมกับสารละลาย 200mM NaCl หรือ สารละลายโปรคลอราซเข้มข้น 250ppm โดยได้ทดสอบการควบคุมโรค 2 ระดับ คือ 1) การควบคุมโรคที่แฝงมาจากแปลง และ 2) การควบคุมโรคจากการปลูกเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* ในสภาพห้องปฏิบัติการ เพื่อให้ได้วิธีการที่มีประสิทธิภาพสูงสุดในการควบคุมโรคชนิดนี้ ผลการทดลองพบว่า การแช่ผลมะละกอในสารละลายโปรคลอราซเข้มข้น 250 ppm ที่อุณหภูมิ 52°C เป็นเวลา 3 นาที จากนั้นแช่น้ำเย็นอุณหภูมิ 12°C เป็นเวลา 5 นาที มีประสิทธิภาพในการควบคุมโรคหลังเก็บเกี่ยว ทั้งโรคแอนแทรกโนสและโรคขั้วผลเน่าภายหลังการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C เป็นเวลา 7 – 9 วัน ได้ 100% โดยผลยังคงสุกเป็นปกติ มีสารตกค้างเฉลี่ย 1.75 mg/kg ขณะที่การใช้ความร้อนอุณหภูมิ 49°C เป็นเวลา 20 นาที การใช้ความร้อนอุณหภูมิ 52°C เป็นเวลา 3 – 5 นาที และการจุ่มผลในสารละลายโปรคลอราซเข้มข้น 250ppm ยังคงแสดงอาการของโรค