

ชื่อเรื่อง ผลของ  $\text{KMnO}_4$  สารเคมี และปริมาณเชื้อราบนผลมะนาวต่อการเปลี่ยนสีและการเกิดโรคของมะนาว  
พันธุ์แป้นระหว่างการเก็บรักษา  
ผู้แต่ง เจริญ ขุนพรม อุดม ฟารุ่งสาข นววรรณ ฟารุ่งสาข ชีรนุต รมโพธิ์ภักดิ์ พีรพงษ์ แสงวานงศ์กุล  
สมนึก ทองบ่อ และ จริงแท้ ศิริพานิช  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 54-59  
คำสำคัญ มะนาว; การเปลี่ยนสี; สารเคมีกำจัดเชื้อรา

### บทคัดย่อ

การทดลองเก็บรักษาผลมะนาวพันธุ์แป้นที่ผ่านการจุ่มสารละลายจิบเบอเรลลินแอซิด (GA3) ความเข้มข้น 0 และ 100 มก./ล. แล้วบรรจุในตะกร้าพลาสติกพร้อมกับการใช้ซอร์บัตดูดซับสารละลายโพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต ( $\text{KMnO}_4$ ) ที่อัตรา 0 300 และ 600 กรัม ต่อมะนาว 10 กิโลกรัม ในห้องเย็นอุณหภูมิ  $10 \pm 1$  °ซ. ความชื้นสัมพัทธ์ 76-85 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 2 เดือน พบว่าการใช้โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตไม่สามารถชะลอการเปลี่ยนสีผิวของมะนาว ขณะที่จิบเบอเรลลินแอซิดสามารถชะลอการเปลี่ยนสีผิวของมะนาวจากสีเขียวเป็นสีเหลืองได้ การทดลองใช้สารละลายคลอรีน 200 มก./ล. และสารละลายเบนโนมิล 1,000 มก./ล. ล้างมะนาวหลังจากเก็บเกี่ยวมาแล้วเป็นเวลานาน 12 24 และ 36 ชั่วโมง ก่อนนำไปเก็บรักษาเป็นเวลานาน 3 เดือน พบว่าสารละลายเบนโนมิล 1,000 มก./ล. สามารถควบคุมการเกิดโรคได้ดีที่สุดมีจำนวนผลปกติ 66 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้ระยะเวลาของการใช้สารเคมีมีผลต่อการควบคุมโรคไม่แตกต่างกัน ส่วนการเก็บรักษามะนาวจากสวนต่างๆ ใน อ. บ้านแพ้ว จ. สมุทรสาคร จำนวน 5 สวน ในห้องเย็นเป็นเวลา 2 และ 3 เดือน พบว่าเมื่อเก็บรักษานานขึ้นเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคเพิ่มขึ้น โดยชนิดและปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่พบบนผลมะนาวขณะเก็บเกี่ยวไม่สัมพันธ์กับเชื้อจุลินทรีย์ที่พบเป็นสาเหตุโรคและปริมาณการเกิดโรคในระหว่างการเก็บรักษา