

ชื่อเรื่อง	ผลของน้ำร้อนและไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว และอายุการวางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก
ผู้แต่ง	วิฑูริศ ศาสตนันทน์ วิชา สอาดสุด และ อูราภรณ์ สอาดสุด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 71-74
คำสำคัญ	มะม่วง; ไคโตซาน; น้ำร้อน; แอนแทรกโนส

### บทคัดย่อ

การตรวจสอบประสิทธิภาพของไคโตซานต่อการยับยั้งเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* บนอาหารเลี้ยงเชื้อ พบว่า ไคโตซานไม่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อราบนอาหาร PDA การเคลือบไคโตซานบนผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการปลุกเชื้อ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 °ซ.) พบว่า ผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 1.00 เปอร์เซ็นต์ มีการเกิดโรคน้อยที่สุด ส่วนผลของไคโตซานเคลือบผิวต่อคุณภาพผลมะม่วง พบว่าผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 0.50 0.75 และ 1.00 เปอร์เซ็นต์ มีการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าผลมะม่วงที่ไม่ได้เคลือบผิวและที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 0.25 เปอร์เซ็นต์ แต่ผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 0.75 และ 1.00 เปอร์เซ็นต์ มีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกที่ผิดปกติทำให้อายุการวางจำหน่ายเท่ากับ 5 วัน ส่วนผลที่ไม่เคลือบผิวและผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 0.25 และ 0.50 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการวางจำหน่าย 9 วัน

การเคลือบผิวผลมะม่วงด้วยไคโตซาน 0.50 เปอร์เซ็นต์ หลังแช่ผลในน้ำร้อนอุณหภูมิ 52 และ 55 °ซ. นาน 5 และ 10 นาที และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 °ซ.) พบว่า ผลที่ผ่านการแช่น้ำร้อนสามารถลดการเกิดโรคได้ดีกว่าผลที่ไม่แช่น้ำร้อน (ชุดควบคุม) การแช่ผลมะม่วงในน้ำร้อนอุณหภูมิ 52 °ซ. 10 นาที และ 55 °ซ. 5 นาที แล้วเคลือบผิวด้วยไคโตซาน 0.50 เปอร์เซ็นต์ สามารถลดการเกิดโรคแอนแทรกโนสได้ดีที่สุดอุณหภูมิ น้ำร้อนและระยะเวลาแช่ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง การสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ แต่ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและสีเนื้อของผลมะม่วง อายุการวางจำหน่ายในทุกกรรมวิธีของการใช้น้ำร้อนเท่ากับ 9 วัน