

ชื่อเรื่อง	ผลของเกลือเคมีในการควบคุมโรคผลเน่าของลำไยหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	กรรณพต แก้วสอน วิชชา สอาดสุด และ อูราภรณ์ สอาดสุด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 139-142
คำสำคัญ	ลำไย; โรคผลเน่า; เกลือเคมี

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของของสารละลายเกลือต่อเชื้อบนผิวผลลำไย โดยนำสารละลายเกลือไฮโปคลอไรต์ 0.02%(W/V) โซเดียมคาร์บอเนต 3%(W/V) โซเดียมไบคาร์บอเนต 0.5%(W/V) โปแตสเซียมไบคาร์บอเนต 0.5%(W/V) โซเดียมไบคาร์บอเนต 1.25%(W/V) โปแตสเซียมซอร์เบต 0.3%(W/V) และโซเดียมคลอไรด์ 4%(W/V) ผสมกับอาหารเลี้ยงเชื้อ และเติมน้ำที่มีการปนของเชื้อจากเปลือกผลลำไย บ่มเชื้อไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1 วัน และ 3 วัน แล้วนำมาตรวจสอบการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ พบว่าสารละลายโซเดียมคาร์บอเนตความเข้มข้น 3%(W/V) สามารถควบคุมการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด

การศึกษาผลของความเข้มข้นสารละลายโซเดียมคาร์บอเนตที่ใช้ในการแช่ผลลำไยพันธุ์ต่อเพื่อควบคุมการเน่าเสียหายหลังการเก็บเกี่ยว โดยนำผลลำไยมาแช่ในสารละลายโซเดียมคาร์บอเนต ความเข้มข้น 1 3 และ 5%(W/V) ที่อุณหภูมิห้องนาน 10 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 °ซ. เปรียบเทียบกับชุดควบคุม พบว่า ผลลำไยที่ผ่านการแช่ในสารละลายโซเดียมคาร์บอเนตทุกความเข้มข้นสามารถชะลอการเน่าเสียและเก็บรักษาผลได้นาน 6 วัน ในขณะที่ผลลำไยในชุดควบคุมเก็บรักษาได้นาน 4 วัน โดยผลลำไยที่ผ่านการแช่ในสารละลายโซเดียมคาร์บอเนต ความเข้มข้น 3%(W/V) สามารถควบคุมการเน่าเสียได้ดีที่สุด มีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคน้อยที่สุด เมื่อตรวจผลในวันที่ 8 ส่วนการสูญเสียน้ำหนักและปริมาณ TSS ไม่แตกต่างกันในทุกกรรมวิธี การจุ่มผลลำไยในสารละลายโซเดียมคาร์บอเนตทุกความเข้มข้นทำให้ผลลำไยเกิดการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกด้านนอกเป็นสีน้ำตาลเข้มเร็วขึ้น ทำให้การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสีเปลือกด้านนอกด้อยกว่าชุดควบคุม ในขณะที่สีเปลือกด้านในและรสชาติอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม