

ชื่อเรื่อง	การควบคุมโรคแอนแทรกโนสในผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยวโดยใช้การแช่น้ำร้อนร่วมกับจุลินทรีย์จากอาหาร
ผู้แต่ง	พรเทพ ชื่นสุวรรณ และ อรุณรัตน์ สอาดสุข
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 45-48
คำสำคัญ	มะม่วง; แอนแทรกโนส; น้ำร้อน

### บทคัดย่อ

นำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และมหาชนกที่เป็นโรคแอนแทรกโนสมาแยกเชื้อสาเหตุ ได้เชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* 6 ไอโซเลท เมื่อนำมาปลูกเชื้อบนมะม่วงพันธุ์มหาชนกพบว่า *C. gloeosporioides* M11 มีความรุนแรงมากที่สุด จากนั้นนำมาเพาะร่วมกับจุลินทรีย์ 11 ไอโซเลท ซึ่งแยกได้จากเห็บ 3 ไอโซเลท (CM-NM-1, CM-NM-2, CM-NM-3) ปลาสิ่ม 2 ไอโซเลท (CM-PF-1, CM-PF-2) ถั่วเน่า 1 ไอโซเลท (CM-TN) โยเกิร์ต 1 ไอโซเลท (CM-YK) น้ำส้มสายชู 1 ไอโซเลท (SK-AV) รูนมะพร้าว 1 ไอโซเลท (CM-NA) ลูกแป้ง 1 ไอโซเลท (CM-LP) และจากการปนเปื้อนในห้องปฏิบัติการ 1 ไอโซเลท (CON-1) เพื่อคัดเลือกจุลินทรีย์ปฏิปักษ์ พบว่าจุลินทรีย์ CM-NM-3, CON-1, CM-NA และ CM-LP มีประสิทธิภาพการยับยั้งที่ดีคือ 66.82, 62.98, 37.02 และ 34.18 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ เมื่อนำจุลินทรีย์ทั้ง 11 ไอโซเลท มาทดสอบประสิทธิภาพการยับยั้งบนผลมะม่วง พบว่าผลมะม่วงที่จุ่มใน cell suspension ของ CM-NA, CM-YK และ CM-PF-2 หลังจากปลูกเชื้อสาเหตุมีขนาดแผลเล็กกว่ามะม่วงชุดควบคุม (ไม่จุ่มจุลินทรีย์) เมื่อใช้จุลินทรีย์ CM-NA ร่วมกับน้ำร้อน 50 และ 54 °ซ. นาน 5 นาที บนมะม่วงที่ทำแผล พบว่ามะม่วงที่แช่น้ำร้อน 54 °ซ. นาน 5 นาที ไม่ว่าจะจุ่มจุลินทรีย์ปฏิปักษ์หรือไม่ก็ตามมีขนาดของแผลเล็กที่สุด การศึกษาผลของการใช้จุลินทรีย์ CM-NA ร่วมกับการจุ่มน้ำร้อน 54 °ซ. นาน 5 นาที ต่อคุณภาพของผลมะม่วง พบว่าไม่มีผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก สีเนื้อ การสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ และคุณภาพทางประสาทสัมผัส มีค่าไม่แตกต่างจากชุดควบคุม