

ชื่อเรื่อง การควบคุมโรคเน่าราสีเขียวของส้มสายน้ำผึ้งที่เกิดจากเชื้อรา *Penicillium digitatum* ด้วยการใช้ความร้อน และสารเคมีควบคุมเชื้อรา imazalil หลังการเก็บเกี่ยว

ผู้แต่ง บุรณี พัววงษ์แพทย์ และ สมศิริ แสงโชติ

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 70-72

คำสำคัญ โรคเน่าราเขียว; ส้มสายน้ำผึ้ง; โรคหลังการเก็บเกี่ยว

#### บทคัดย่อ

การใช้ความร้อนในการควบคุมโรคเน่าราสีเขียวของส้มสายน้ำผึ้ง พบว่าผลส้มมีการเน่าเสียที่เกิดจากโรคเน่าราสีเขียวลดลงเมื่ออุณหภูมิของน้ำเพิ่มสูงขึ้น ผลส้มที่แช่ในน้ำร้อน 58 องศาเซลเซียสมีการเน่าเสียน้อยที่สุดคือร้อยละ 6.7 แต่เกิดอาการ heat injury ในขณะที่ผลส้มที่จุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 56 องศาเซลเซียส เกิดโรคเน่าราสีเขียวร้อยละ 20 และมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับที่อุณหภูมิ 50 52 และ 54 องศาเซลเซียส และเมื่อใช้ความร้อนร่วมกับสารเคมี imazalil พบว่าการใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ 56 องศาเซลเซียส สัมเป็นโรคเน่าราสีเขียว 58.3 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติกับการใช้ความร้อนร่วมกับสารเคมี imazalil 500 และ 1000 ppm ซึ่งไม่พบผลส้มเป็นโรค