

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้โอโซนในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของเงาะ ทุเรียน และมะม่วง
ผู้แต่ง	ดวงธิดา ขุมทอง มนตรี อิศรไกรศีล วาริน อินทนา หมุดคอเล็บ หนิสอ และ ประคอง เย็นจิตต์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 112-115
คำสำคัญ	เงาะ; ทุเรียน; มะม่วง โอโซน; โรคหลังการเก็บเกี่ยว

บทคัดย่อ

การศึกษาความเข้มข้นและระยะเวลาที่เหมาะสมในการใช้โอโซนเพื่อควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของผลเงาะ พบว่าผลเงาะที่ผ่านการรมด้วยก๊าซโอโซนในความเข้มข้น 1 ppm นาน 30 นาที สามารถลดปริมาณเชื้อราที่ผิวผลได้ 93.9% และในกรณีที่จุ่มผลเงาะในน้ำโอโซนความเข้มข้น 0.3 ppm นาน 15 นาที สามารถลดปริมาณเชื้อราที่ผิวผลได้ 79.2% และพบว่าการจุ่มผลเงาะในน้ำโอโซนในความเข้มข้น 5.0 ppm นาน 10 และ 15 นาที สามารถลดปริมาณเชื้อราที่ผิวผลได้ 68.8 % และ 74.6% ตามลำดับ และทำให้การเกิดโรคของผลหลังการเก็บรักษาลดลงอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเทียบกับการจุ่มในน้ำเปล่า หรือน้ำโอโซนนาน 1 และ 5 นาที ในขณะที่เดียวกันการจุ่มผลทุเรียนในน้ำโอโซนความเข้มข้น 0.5 ppm นาน 10 และ 15 นาที สามารถยับยั้งการเกิดโรคผลเน่าได้แตกต่างจากการจุ่มในน้ำเปล่า หรือน้ำโอโซนนาน 1 และ 5 นาที ส่วนการจุ่มน้ำโอโซนความเข้มข้น 0.5 ppm นาน 1-15 นาที ไม่มีผลในการยับยั้งการเกิดโรคของเชื้อ *Colletotrichum* ในมะม่วง นอกจากนี้ พบว่าการรมด้วยก๊าซโอโซนความเข้มข้น 0.5 ppm ในผลเงาะ และ มะม่วง นาน 6 วัน ทำให้สีและเปลือกของผลจะเกิดอาการผิปกด