

ชื่อเรื่อง           ประสิทธิภาพของโอโซนในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวระหว่างการรักษาผลส้ม  
พันธุ์สายน้ำผึ้ง

ผู้แต่ง             กานดา หวังชัย กนกวรรณ ศรีบุญญาวัฒน์ และ จำนงค์ อุทัยบุตร

ที่มา               วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 89-92

คำสำคัญ          โอโซน; โรคหลังการเก็บเกี่ยว; ส้ม

#### บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของโอโซนต่อการควบคุมการเน่าเสียของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ซึ่งมีสาเหตุมาจากเชื้อรา *Penicillium digitatum* โดยทำให้เกิดโรคเน่าราสีเขียวในผลส้ม โดยนำเชื้อราที่แยกได้จำนวน  $1.03 \times 10^6$  สปอร์/มิลลิลิตรมาปลูกลงบนผลส้ม ก่อนนำไปล้างในน้ำโอโซนเป็นเวลา 1, 2 และ 3 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 สัปดาห์ จากผลการทดลองพบว่าการล้างในน้ำโอโซนเป็นเวลา 2 ชั่วโมงสามารถชะลอการเจริญเติบโตของเส้นใยเชื้อราและควบคุมการเกิดโรคในผลส้มได้ โดยมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคต่ำที่สุดเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 สัปดาห์ นอกจากนี้การล้างผลส้มในน้ำโอโซนทุกระยะเวลาไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลส้ม เช่น ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ สีเปลือกด้านนอก และการสูญเสียน้ำหนัก