

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้ความร้อนต่อการเข้าทำลายของเชื้อราเขียวในผลส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง
ผู้เขียน	ศิริโสภา อินชะ คณัช บุญเกียรติ และ สมบัติ ศรีชูวงศ์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	ความร้อน; เชื้อราเขียว; ส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการใช้ความร้อนต่อการเข้าทำลายของเชื้อรา *Penicillium digitatum* ซึ่งเป็นเชื้อสาเหตุของโรคเน่าราเขียวในผลส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง โดยแช่เชื้อราในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ  $45\pm 2$ ,  $50\pm 2$  และ  $55\pm 2$  °ซ นาน 0.5, 1, 2 และ 3 นาที ผลการทดลอง พบว่า การแช่ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ  $55\pm 2$  °ซ นาน 3 นาที จะลดการงอกของสปอร์ *P. digitatum* ได้ดีที่สุดเมื่อบ่มเชื้อไว้ที่อุณหภูมิ  $25\pm 2$  °ซ ในที่มืด เป็นเวลา 48 ชั่วโมง ส่วนการแช่ผลส้มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาดังกล่าวทั้งก่อนและหลังการปลูกเชื้อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ผ่านการปลูกเชื้อ โดยไม่ผ่านการแช่น้ำร้อน และไม่ปลูกเชื้อ พบว่าการแช่ผลส้มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ  $50\pm 2$  °ซ นาน 3 นาที และที่อุณหภูมิ  $55\pm 2$  °ซ นาน 2 และ 3 นาทีหลังการปลูกเชื้อ สามารถชะลอการเกิดโรค และความรุนแรงของโรค และลดดัชนีการเกิดสปอร์ของเชื้อรา *P. digitatum* เมื่อเก็บรักษาผลส้มที่อุณหภูมิ  $24\pm 2$  °ซ ความชื้นสัมพัทธ์  $90\pm 5\%$  เป็นเวลานาน 5 วัน