

ชื่อเรื่อง	การใช้กรดอะซิดิก กรดเปอร์อะซิดิกและเกลืออะซิเตทในการควบคุมราเขียวบนสั้มน้ำผึ้ง
ผู้แต่ง	สุธัญญ์ ภัททิ และอรุณภรณ์ สอาดสุข
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 193-196.
คำสำคัญ	กรดอะซิดิก; กรดเปอร์อะซิดิก; เกลืออะซิเตท; สั้มน้ำผึ้ง

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการใช้กรดอะซิดิก กรดเปอร์อะซิดิก เกลือโซเดียมอะซิเตท เกลือ โปแตสเซียมอะซิเตท และเกลือแอมโมเนียมอะซิเตทในการควบคุม *Penicillium digitatum* ซึ่งเป็นเชื้อก่อโรคหลังการเก็บเกี่ยวของสั้มน้ำผึ้ง การควบคุมการเจริญของเชื้อราก่อโรคบนอาหารแห้ง Malt Extract Agar (MEA) โดยใช้กรดและเกลือของกรดรวม 5 ชนิด พบว่ากรดและเกลือของกรดทั้งหมดสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อรา โดยความเข้มข้นต่ำสุดที่สามารถยับยั้งได้คือ กรดอะซิดิก 0.5% (v/v) กรดเปอร์อะซิดิก 0.1% (v/v) เกลือโซเดียมอะซิเตท 7% (w/v) เกลือโปแตสเซียมอะซิเตท 7% (w/v) และเกลือแอมโมเนียมอะซิเตท 3% (w/v) เมื่อทดสอบผลของกรดและเกลือของกรดในการยับยั้งเชื้อ *P. digitatum* บนผลสั้มน้ำผึ้งโดยวิธีจุ่ม พบว่าการจุ่มในกรดอะซิดิกและกรดเปอร์อะซิดิกสามารถยับยั้งเชื้อราก่อโรคโดยไม่มีผลต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมี ของสั้มน้ำผึ้ง โดยความเข้มข้นและเวลาในการจุ่มที่น้อยที่สุดของกรดอะซิดิกและกรดเปอร์อะซิดิกที่สามารถยับยั้งโรคได้คือ 4% (v/v) เวลา 5 นาที และ 0.3% (v/v) เวลา 3 นาที ตามลำดับ ในทางกลับกันการจุ่มในเกลือโซเดียมอะซิเตท เกลือโปแตสเซียมอะซิเตท และเกลือแอมโมเนียมอะซิเตทไม่สามารถยับยั้งเชื้อโรคได้