

ชื่อเรื่อง	การเพิ่มประสิทธิภาพของน้ำร้อนเพื่อการควบคุมโรคแอนแทรกโนสของผลมะม่วง
ผู้แต่ง	สมศิริ แสงโชติ และวนิดา สีหาไชย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 115-118.
คำสำคัญ	น้ำร้อน; แอนแทรกโนส; การควบคุม

บทคัดย่อ

การเพิ่มประสิทธิภาพของการใช้น้ำร้อนในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงจากการปฏิบัติของบริษัทที่จุ่มผลมะม่วงในน้ำร้อน 50 °ซ เป็นเวลา 5 นาที ทำให้เย็นโดยผ่านน้ำเย็น 5 นาที จากนั้นนำมาจุ่มลงในสารละลาย azoxystrobin 300 ppm 5 นาที แล้วจุ่มผลด้วยสารละลาย ethrel 300 ppm 5 นาที พบว่า การใช้สารละลายของ ethyl alcohol ที่ความเข้มข้นตั้งแต่ 10 20 30% ที่อุณหภูมิ 52 54 และ 56°ซ เพื่อการควบคุมโรคของผลมะม่วงนั้น ที่ความเข้มข้นของ ethyl alcohol 10% สามารถควบคุมโรคได้ดีแต่เกิดความเสียหายของส่วน lenticel ส่วนการใช้สาร azoxystrobin ไม่สามารถควบคุมโรคได้ เมื่อใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิสูงขึ้นตั้งแต่ 52-58 °ซ และจุ่มผลตั้งแต่ 1-5 นาที พบว่าการใช้น้ำร้อนที่ 56 °ซ เป็นเวลา 2 นาที หรือ 54 °ซ เป็นเวลา 3 นาที เป็นวิธีการที่ดีที่สุด สามารถใช้ได้ดี และอุณหภูมิของผลลดลงสู่ระดับปกติภายในระยะเวลา 15 นาที เวลาที่ใช้ในขบวนการลดลงจาก 20 นาที (ผู้ส่งออกปฏิบัติ) เหลือเพียง 6 นาทีต่อการจุ่มแต่ละครั้ง