

ชื่อเรื่อง	ผลของแบคทีเรียปฏิชีวนะและกรดซาลิไซลิกต่อโรคข้าวหิวเน่าของกล้วยหอมทอง
ผู้แต่ง	สังเวียน คำนึ่ง ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ เฉลิมชัย วงษ์อารี และ สุพรรณิ แก่นสาร อะโอกิ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 1 (พิเศษ). หน้า 377-380. 2552.
คำสำคัญ	กรดซาลิไซลิก; กล้วย; แบคทีเรียปฏิชีวนะ; โรคหิวเน่า

บทคัดย่อ

ผลของแบคทีเรียปฏิชีวนะ *Corynebacterium aquaticum* (BBA 004 และ BBA 015) *Pseudomonas aeruginosa* (BBA 017) ที่คัดแยกได้จากเปลือกกล้วยหอมทองและกรดซาลิไซลิกความเข้มข้น 1 2 3 และ 4 mg/ml ต่อการงอกของสปอร์เชื้อราสาเหตุของโรคข้าวหิวเน่า พบว่าแบคทีเรียปฏิชีวนะ BBA 004 และ BBA 015 ยับยั้งการงอกของสปอร์เชื้อรา *Colletotrichum musae* ได้อย่างสมบูรณ์และยับยั้งสปอร์ *Lasiodiplodia theobromae* และ *Fusarium* sp. ได้ดีกว่า BBA 017 กรดซาลิไซลิกทุกความเข้มข้นยับยั้งการงอกของสปอร์เชื้อรา *C. musae* ได้อย่างสมบูรณ์และยับยั้งการงอกของสปอร์เชื้อรา *L. theobromae* ได้ไม่แตกต่างกันทางสถิติ กรดซาลิไซลิกความเข้มข้น 2-4 mg/ml มีผลยับยั้งการงอกของสปอร์เชื้อรา *Fusarium* sp. ได้ไม่แตกต่างกันทางสถิติ การทำข้าวหิวกล้วยหอมทองด้วยแบคทีเรียปฏิชีวนะ กรดซาลิไซลิก แบคทีเรียปฏิชีวนะ ร่วมกับกรดซาลิไซลิกหรือน้ำ (ชุดควบคุม) ทั้งก่อนและหลังการปลูกเชื้อราสาเหตุของโรคหิวเน่า พบว่า การทำข้าวหิวกล้วยหอมทองด้วยแบคทีเรียปฏิชีวนะลดความรุนแรงของโรคข้าวหิวเน่าได้ดีกว่าทำด้วยกรดซาลิไซลิกหรือน้ำ และการทำด้วยแบคทีเรียปฏิชีวนะก่อนปลูกเชื้อราสาเหตุโรคมียieldควบคุมโรคข้าวหิวเน่าได้ดีกว่าการทำด้วยแบคทีเรียปฏิชีวนะหลังการปลูกเชื้อราสาเหตุโรค แต่การทำแบคทีเรียปฏิชีวนะร่วมกับกรดซาลิไซลิกไม่สามารถควบคุมโรคข้าวหิวเน่าของกล้วยหอมทองได้