

ชื่อเรื่อง	ประสิทธิภาพของสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์และกรดเพอร์ออกซีแอซีติกในการลดจำนวนจุลินทรีย์ที่เปลือกของผลมะม่วง
ผู้แต่ง	เฉลิมขวัญ วิชัยชาติ นิธิยา รัตนาปนนท์ อุษาวดี ชนสุด และเมธิณี เท่วซึ่งเจริญ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 662-665. 2552.
คำสำคัญ	มะม่วง; สารฆ่าเชื้อ; จุลินทรีย์ปนเปื้อน

### บทคัดย่อ

การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ ความเข้มข้น 200 มิลลิกรัมต่อลิตร กับสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซีติก ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร ในการลดจำนวนจุลินทรีย์ที่เปลือกของผลมะม่วง 3 พันธุ์ คือ พันธุ์น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ และมหาชนก โดยการจุ่มผลมะม่วงลงในสารละลายดังกล่าวเป็นเวลา 3 นาที และใช้ผลมะม่วงที่ไม่ได้จุ่มในสารละลายเป็นชุดควบคุม ผลการทดลองพบว่าสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซีติกมีประสิทธิภาพในการลดจำนวนจุลินทรีย์ที่เปลือกของผลมะม่วงทั้ง 3 พันธุ์ได้ดีกว่าสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ ซึ่งสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซีติกสามารถลดจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดที่เปลือกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้ โชคอนันต์ และมหาชนก ได้ 1.64, 1.37 และ 1.58 log cfu/cm<sup>2</sup> ตามลำดับ และลดจำนวนยีสต์และราได้ 1.65, 1.38 และ 1.67 log cfu/cm<sup>2</sup> ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับผลมะม่วงชุดควบคุม ในขณะที่สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์สามารถลดจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดได้ 1.23, 1.22 และ 1.06 log cfu/cm<sup>2</sup> ตามลำดับ และลดจำนวนยีสต์และราได้ 0.62, 1.27 และ 1.15 log cfu/cm<sup>2</sup> ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับผลมะม่วงชุดควบคุม