

ชื่อเรื่อง	ผลของสารต้านทานเชื้อราที่มีในยางของผลมะม่วงต่อโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง เขียวมรกต
ผู้แต่ง	วิลาวัลย์ คำปวน
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 679-682. 2552.
คำสำคัญ	สารต้านทานเชื้อรา; มะม่วงเขียวมรกต; ยางมะม่วง

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการนำเอาสารต้านทานเชื้อราที่มีในยางของผลมะม่วงมาใช้เพื่อควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง ใช้ผลมะม่วงพันธุ์เขียวมรกตที่เก็บเกี่ยวผลมะม่วงจากศูนย์ศึกษาและพัฒนาอำเภอไทรบุรี ภูเก็ต จังหวัดลำพูน และสารต้านทานเชื้อราที่สกัดได้จากยางของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกในระยะเก็บเกี่ยว โดยแบ่งวิธีการใช้สารต้านทานเชื้อราออกเป็น 2 กรรมวิธี คือ การผสมสารต้านทานธรรมชาติในสารเคลือบผิวที่ทำจากไข่ผึ้ง เปรียบเทียบกับผลมะม่วงที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่มีจำหน่ายทางการค้า และการผสมสารต้านทานเชื้อราในสารละลายเอทานอล 10 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส สำหรับแช่ผลมะม่วงนาน 5 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับการแช่ด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที และชุดควบคุมที่ผ่านการล้างเพียงอย่างเดียว ผลการทดลองพบว่า มะม่วงที่แช่ในสารละลายเอทานอล แสดงอาการของโรคต่ำกว่าชุดควบคุม และผลที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว การเคลือบผิวมะม่วงด้วยสารเคลือบผิวสามารถลดอัตราการสูญเสียได้เมื่อ เปรียบเทียบกับชุดควบคุมและชุดทดลองที่แช่ในสารละลายเอทานอล เมื่อผสมสารต้านทานเชื้อราที่มีในยางของผลมะม่วงทั้ง 2 กรรมวิธี สามารถลดอัตราการขยายตัวของโรคได้ เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการที่ไม่มีสารต้านทานเชื้อรา ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า สารต้านทานเชื้อราที่มีในยางของผลมะม่วงสามารถชะลอการเกิดโรคหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงได้ถ้ามีการผสมผสานทั้งสองกรรมวิธีน่าจะให้ผลดี เนื่องจากทำให้ลดการเกิดโรคหลังการเก็บเกี่ยว และยังลดการสูญเสียน้ำหนักด้วย