

ชื่อเรื่อง	การใช้น้ำมันหอมระเหยในการควบคุมเชื้อราสีเทาในผลองุ่น
ผู้แต่ง	วีระพงษ์ วรประโยชน์, วรณัฐ เลิศประกอบกิจ และนฤมล มาแทน
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	น้ำมันหอมระเหย; เชื้อราสีเทา; องุ่น; การควบคุมทางชีวภาพ

บทคัดย่อ

เชื้อราสีเทา (*Botrytis cinerea*) เป็นเชื้อราที่ก่อโรคในผลไม้พวกองุ่น การทดลองนี้เป็นการศึกษาประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยจากอบเชย, กานพลู, ยี่หระ, ส้ม, ขมิ้นและมะนาวในช่วงความเข้มข้น 20-200 ไมโครลิตรต่อมิลลิลิตรในการยับยั้งเชื้อรา *Botrytis cinerea* ทั้งในหลอดทดลองและในผลองุ่นโดยการทดสอบในหลอดทดลองได้ใช้อาหารเหลวที่ผสมน้ำมันหอมระเหยในปริมาณต่างๆ ในการทดสอบประสิทธิภาพ ผลการทดสอบพบว่าน้ำมันหอมระเหยจากกานพลูและยี่หระมีประสิทธิภาพสูงกว่าน้ำมันหอมระเหยอื่นๆ โดยปริมาณต่ำสุดที่ใช้ในการยับยั้งเชื้อรา *Botrytis cinerea* คือปริมาณ 40 ถึง 50 ไมโครลิตรต่อมิลลิลิตรที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส และเมื่อนำน้ำมันหอมระเหยทั้งสองชนิดไปทำการควบคุมเชื้อ *Botrytis cinerea* ใน องุ่น พบว่า น้ำมันหอมระเหยทั้งสองชนิดที่ปริมาณ 50 ไมโครลิตรต่อมิลลิลิตร สามารถยับยั้งเชื้อราสีเทาในผลองุ่นได้เมื่อเก็บองุ่นไว้ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 100 เปอร์เซ็นต์ นอกจากนั้นน้ำหนักขององุ่น สีของผลองุ่น คุณภาพด้านประสาทสัมผัสของผลองุ่น รวมทั้งดัชนีชี้การเสื่อมเสียจากเชื้อราในจากผลการทดสอบทั้งหมดแสดงให้เห็น ว่าน้ำมันหอมระเหยจากกานพลูและยี่หระสามารถนำมาใช้เป็นสารป้องกันเชื้อรา เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลองุ่นได้จริง