

ชื่อเรื่อง	ผลร่วมของ Food additives และความร้อนต่อการมีชีวิตรอดของเชื้อราสาเหตุโรคข้าว หวีเน่าของกล้วย
ผู้แต่ง	ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 357-360 (2553)
คำสำคัญ	คาร์บอเนต; ซอร์เบท; น้ำร้อน

### บทคัดย่อ

การทดสอบประสิทธิภาพของสารเจือปนในอาหาร (Food additives) ได้แก่ Sodium carbonate (SC), Sodium bicarbonate (SBC), Potassium carbonate (PC) และ Potassium sorbate (PS) ต่อการยับยั้งการงอกและการมีชีวิตรอดของสปอร์เชื้อรา *Colletotrichum musae*, *Lasiodiplodia theobromae* และ *Fusarium* sp. สาเหตุโรคข้าวหวีเน่าของกล้วยในสภาพ *in vitro* โดยทำเกลี่ยสปอร์ของเชื้อราบนอาหาร potato dextrose agar (PDA) ที่ผสม SC, SBC, PC และ PS ความเข้มข้น 0 (วิธีควบคุม), 1, 2, 3 และ 4% จากนั้นบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 72 ชั่วโมง พบว่า SC, SBC และ PC ความเข้มข้นตั้งแต่ 2% ขึ้นไป และ PS ที่ความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5% ขึ้นไป สามารถยับยั้งการงอกของสปอร์เชื้อราทั้ง 3 ชนิดได้ 100% และพบว่า SBC, PC และ PS ที่ความเข้มข้น 3, 3 และ 2% ตามลำดับ สามารถทำลายสปอร์ของเชื้อทั้ง 3 ชนิดได้สมบูรณ์ ในขณะที่ SC ความเข้มข้น 4% สามารถทำลายสปอร์เชื้อ *C. musae* และ *Fusarium* sp. ได้สมบูรณ์ และการใช้ PS ความเข้มข้น 0.5% ร่วมกับน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส สามารถยับยั้งการงอกของสปอร์และทำลายการมีชีวิตรอดของสปอร์ของเชื้อทั้ง 3 ชนิดได้อย่างสมบูรณ์