

ชื่อเรื่อง	การใช้น้ำร้อนร่วมกับการใช้อัลตราโซนิกเพื่อกำจัดหนอนแมลงวันผลไม้ (<i>Bactrocera latifrons</i>) ในผลพริก
ผู้แต่ง	ธีรศักดิ์ แซ่ตั้งและ ชัยณรงค์ รัตนกริธากุล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):592-595. 2555.
คำสำคัญ	หนอนแมลงวันผลไม้ จุ่มน้ำร้อน อัลตราโซนิก

บทคัดย่อ

ทำการศึกษาหนอนแมลงวันผลไม้ (*Bactrocera latifrons*) ที่เป็นปัญหาสำคัญสำหรับการส่งออกพริก โดยนำผลพริกที่ถูกแมลงวันผลไม้เข้าทำลายโดยธรรมชาติ มาทดสอบด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 46 องศาเซลเซียส และการแช่น้ำร้อนร่วมกับ อัลตราโซนิกเป็นเวลา 0, 15, 30, 60 และ 90 นาที จากนั้นบรรจุพริกสดที่ผ่านกรรมวิธีในถาดโฟมหุ้มด้วยพลาสติกใสชนิด PVC เก็บรักษาไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 9-11 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน ผลปรากฏว่ากรรมวิธีที่ดีที่สุด คือ การแช่น้ำร้อนที่ 46 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที สามารถกำจัดหนอนแมลงวันผลไม้ชนิดทำลายพริกได้ $96.69 \pm 3.51\%$ โดยมีค่าความแน่นเนื้อของผลพริก 10.84 ± 2.42 นิวตัน ส่วนการแช่น้ำร้อนที่ 46 องศาเซลเซียส ร่วมกับอัลตราโซนิกเป็นเวลา 15 นาที สามารถกำจัดหนอนแมลงวันผลไม้ได้ใกล้เคียงกัน คือ $95.63 \pm 7.00\%$ ให้ค่าความแน่นเนื้อของผลพริกเท่ากับ 10.03 ± 2.71 นิวตัน โดยทั้งสองกรรมวิธีไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่จะให้ผลในการกำจัดได้ดีกว่าชุดควบคุมเป็นอย่างมาก สำหรับกรรมวิธีอื่นๆสามารถกำจัดหนอนแมลงวันผลไม้ได้ดี แต่ทำให้คุณภาพผลพริกเสียหายโดยทำให้ผลพริกสุกเร็วกว่าให้ ค่าสีแดง และค่าสีเหลือง เพิ่มมากขึ้น ในขณะที่ความแน่นเนื้อลดลง