

ชื่อเรื่อง	การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์แบคทีเรียในกลุ่ม coliforms <i>Escherichia coli</i> และ <i>Salmonella</i> spp. ในระหว่างการผลิตผักโหระพาสดส่งออก
ผู้แต่ง	รศ.สิวิไล วราภามหากาญจนกุล สวรรณมนต์ เหล็กเพชร และ วุษณี ปรีชานฤชิตกุล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 281-285, 2556.
คำสำคัญ	จุลตรวจพบผลผลิต; ส่งออก; ผัก

บทคัดย่อ

ตรวจสอบปริมาณเชื้อแบคทีเรียในกลุ่ม coliform *Escherichia coli* และ *Salmonella* spp. ในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวโหระพาสดเพื่อการส่งออก สุ่มตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนในระหว่างการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ผลิตภัณฑ์สุดท้าย รวมถึงน้ำที่เกษตรกรใช้ในการล้างผักที่จุดรวบรวมผลผลิต โดยมีวัตถุประสงค์เปรียบเทียบสุขลักษณะของการผลิตผักสดจากแหล่งที่มีการควบคุมการผลิตแตกต่างกัน คือแปลง GAP ที่บริษัทผู้ผลิตควบคุมเอง (จุดรวบรวม 1) และแปลง GAP ที่ควบคุมโดยการรวมกลุ่มของเกษตรกร (จุดรวบรวม 2) ที่จุดรวบรวม 1 พบ coliform โดยเฉลี่ย $4 \log_{10}$ CFU/g ในขณะที่จุดรวบรวม 2 พบมากถึง $5 \log_{10}$ CFU/g โดยเฉลี่ย พบการปนเปื้อน *E. coli* ในผักจากจุดรวบรวม 2 ในเกือบทุกขั้นตอนหลังการเก็บเกี่ยว และพบ *E. coli* ในน้ำล้างของทั้ง 2 แหล่ง อย่างไรก็ตามตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. ทุกขั้นตอนของการผลิตจากทั้ง 2 แหล่ง มีความสัมพันธ์เชิงบวกระหว่าง *E. coli* และการปนเปื้อนของ coliform จากการสังเกตคาดว่าปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนคือคุณภาพน้ำและวิธีการล้างที่ไม่ถูกต้อง ตลอดจนการปฏิบัติอย่างไม่ถูกสุขอนามัยที่จุดรวบรวมผลผลิต ปัจจัยรองที่มีผลต่อการเจริญของเชื้อ ได้แก่ อุณหภูมิและเวลาที่ไม่เหมาะสม การควบคุมปัจจัยเหล่านี้อย่างถูกต้องจะช่วยลดการปนเปื้อนของปริมาณเชื้อแบคทีเรียชนิดก่อโรคนในกระบวนการผลิตโหระพาเพื่อการส่งออกได้