

ผลของการล้างด้วยสารฆ่าเชื้อพื้นผิวต่อการพัฒนาของราบนผลิตผลกะเพรา หลังการเก็บเกี่ยว

อุดม ฟ่ำรุ่งสาง นวลวรรณ ฟ่ำรุ่งสาง และญาติ มั่นอัน

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 396-399. 2558.

บทคัดย่อ

ปัจจุบันสุขอนามัยและความสะอาดของผลิตผลเกษตรมีความสำคัญมากโดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตผลสดที่ผลิตเพื่อการส่งออกและวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า งานวิจัยนี้ได้ศึกษาผลของกรรมวิธีการล้างผลิตผลกะเพรา 3 กรรมวิธี คือการล้างด้วยสารละลายต่างทับทิม, การล้างด้วยสารละลายต่างทับทิมตามด้วยการล้างน้ำด้วยคลอรีนหรือน้ำไอโซน แล้วเก็บรักษาในสภาพอุณหภูมิ 12°C เป็นเวลา 0, 2 และ 7 วัน เพื่อตรวจสอบการพัฒนาของราบนผลิตผลกะเพรา โดยการนำใบและยอดจากตาข้างของผลิตผลที่ผ่านการล้างมาวางในสภาพชื้นในภาชนะโปร่งใสและปิดเชื้อ ให้แสง fluorescence และ near ultraviolet เป็นเวลา 12 ชั่วโมง/วัน ในสภาพอุณหภูมิ 26-28°C ตรวจสอบและจำแนกการพัฒนาของราบนผลิตผลด้วย stereo และ compound microscope ผลการวิจัยพบว่ากรรมวิธีการล้างและสภาพการเก็บรักษา (12°C) ไม่สามารถชะลอการพัฒนาของราเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตผลที่ไม่ได้ผ่านการล้าง ยังตรวจพบว่าราที่มีความถี่สูงที่สุดในผลิตผลที่ล้างด้วยน้ำไอโซน และเมื่อระยะเวลาเก็บรักษานานขึ้นมีผลทำให้การพัฒนาของราหลังการเก็บรุนแรงมากขึ้นทั้งบนผลิตผลที่ไม่ผ่านขั้นตอนการล้างและผลิตผลที่ผ่านการล้างทุกกรรมวิธี ราที่มีความถี่ของการตรวจพบสูงมาก ได้แก่ *Bipolaris* spp., *Cladosporium* spp., *Colletotrichum* spp., *Corynespora* sp., *Curvularia* spp., และ *Fusarium* spp.