

ผลของโปรคลอราซ โปรคลอราซร้อน น้ำร้อน และสารสกัดอบเชยต่อคุณภาพผลและการเกิดโรคแอนแทรคโนสของผลมะม่วงพันธุ์อยู่เหวินภายหลังเก็บรักษาในสภาพจำลองการส่งออกทางเรือ

พีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล กิตติศักดิ์ เหมือนดาว ยุพิน อ่อนศิริ และ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 247-250. 2561.

บทคัดย่อ

มะม่วงพันธุ์อยู่เหวินได้ถูกนำมาปลูกในประเทศไทยเมื่อเร็ว ๆ นี้ ด้วยผิวที่มีสีแดงดึงดูดสายตาทำให้เป็นผลไม้ที่มีศักยภาพในการส่งออกสูง อย่างไรก็ตามการเกิดโรคแอนแทรคโนสยังคงเป็นปัญหาหลัก ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวด้วยน้ำร้อน สารสกัดจากอบเชย และ prochloraz ผลมะม่วงอายุ 105 วัน หลังดอกบานเต็มที่ ถูกแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 นำไปปลูกเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* เพื่อใช้ประเมินการเกิดโรค ส่วนกลุ่มที่ 2 เก็บไว้ประเมินคุณภาพผล นำผลมะม่วงมาควบคุมโรคด้วยวิธีการต่างกันโดยการแช่ในสารสกัดอบเชยในเอทานอลเข้มข้น 450 ppm สารละลายโปรคลอราซ เข้มข้น 250 ppm น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 52°C เป็นเวลา 5 นาที และสารละลายโปรคลอราซ เข้มข้น 250 ppm ที่อุณหภูมิ 52°C เป็นเวลา 5 นาที โดยมีผลที่ไม่ผ่านวิธีการใด ๆ เป็นชุดควบคุม เก็บรักษาผลทั้งหมด ที่อุณหภูมิ 12°C เป็นเวลา 10 วัน แล้วนำออกมาบ่มต่อที่อุณหภูมิ 28°C เป็นเวลา 7 วัน พบว่า ผลมะม่วงที่แช่ในน้ำร้อนอุณหภูมิ 52°C เป็นเวลา 5 นาที มีสีผิวและสีเนื้อผลดีที่สุด มีความแน่นเนื้อมากที่สุด แต่มีปริมาณ TSS และ TA ไม่แตกต่างกันทางสถิติ การแช่ผลมะม่วงในสารละลายโปรคลอราซร้อนเข้มข้น 250 ppm ที่อุณหภูมิ 52°C เป็นเวลา 5 นาที เป็นวิธีที่มีศักยภาพที่สุดในการควบคุมโรคแอนแทรคโนส มีขนาดแผลของโรคเล็กที่สุด จำนวนแผลเกิดโรคน้อยที่สุด และมีสารตกค้าง 1.50 mg/kg