

การใช้เอทีฟอนบ่มผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองระหว่างการส่งออกทางเรือภายใต้ มาตรฐานสารพิษตกค้าง

พีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล ยุพิน อ่อนศิริ และ เจริญ ชุนพรหม

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 371-374. 2561.

บทคัดย่อ

มาตรฐาน มกษ.9002-2556 และมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศได้กำหนดให้ปริมาณสารเอทีฟอนตกค้างสูงสุดในผลทุเรียนมีได้ไม่เกิน 2 มก./กก. ดังนั้นเพื่อส่งเสริมการส่งออกและป้องกันการกีดกันทางการค้า การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาวิธีที่เหมาะสมในการบ่มผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่มีอายุ 100, 110 และ 120 วันหลังดอกบาน สำหรับการส่งออกทางเรือที่อุณหภูมิ $15\pm 1^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 10 วัน และวางจำหน่ายที่ 25°C จนกระทั่งผลสุก (1 – 4 วัน) พบว่า ผลทุเรียนแต่ละอายุตอบสนองต่อวิธีการบ่มดังนี้ ผลอายุ 100 วัน สามารถบ่มโดยการป้ายข้าวด้วยเอทีฟอนเข้มข้น 52% อย่างเดียว จำนวน 2 ครั้ง หรือ ป้ายข้าวด้วยเอทีฟอนเข้มข้น 52% จำนวน 2 ครั้ง ร่วมกับการรมแก๊สเอทีลีนเข้มข้น 0.02% เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ก่อนเก็บรักษาในห้องเย็น หรือ ป้ายข้าวด้วยเอทีฟอนเข้มข้น 52% จำนวน 2 ครั้ง ร่วมกับการชุบผลด้วยเอทีฟอนเข้มข้น 0.1% โดยมีสารตกค้างทั้งผล 0.259, 0.277 และ 1.793 มก./กก. ตามลำดับ สำหรับผลอายุ 110 วัน สามารถบ่มวิธีการเดียวกับผลอายุ 100 วัน ทั้ง 3 วิธี แต่ความเข้มข้นของสารที่ป้ายข้าวต้องลดลงเหลือ 26% ซึ่งมีสารตกค้างทั้งผล 0.172, 0.213 และ 1.637 มก./กก. ตามลำดับ และผลอายุ 120 วัน สามารถบ่มโดยการป้ายข้าวด้วยเอทีฟอนเข้มข้น 26% อย่างเดียว จำนวน 2 ครั้ง หรือป้ายข้าวด้วยเอทีฟอน 26% เพียงครั้งเดียวร่วมกับการรมแก๊สเอทีลีน 0.02% หรือป้ายข้าวด้วยเอทีฟอน 26% เพียงครั้งเดียวร่วมกับการชุบเอทีฟอน 0.1% อย่างไม่อย่างหนึ่ง ซึ่งพบสารตกค้างทั้งผล 0.231, <0.035 และ 1.793 มก./กก. ตามลำดับ น้อยกว่ามาตรฐานโคเด็กซ์