สารเอทีฟอนตกค้างในผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองภายหลังเก็บรักษาในสภาพจำลองการส่งออกทางเรือ

พีรพงษ์ แสงวนางค์กูล ยุพิน อ่อนศิริ และ เจริญ ขุนพรม

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 193-196. (2560)

บทคัดย่อ

มาตรฐาน มกอช.9002-2551 และมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (codex) กำหนดปริมาณสารเอทีฟอนตกค้างสูงสุดในผลทุเรียนไม่เกิน 2 มก./กก. ปี 2558 ฮ่องกงตรวจพบสารตกค้างในทุเรียนนำเข้าจากไทย 3 ผล ปริมาณ 5.4 5.6 และ 6.6 มก./กก. เพื่อป้องกันการกีดกันทางการค้า การวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจปริมาณสารตกค้างในผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่บ่มโดยผู้ส่งออกใน จ.ชุมพร ระหว่างเดือน ก.ค.-ต.ค. 2559 จำนวน 10 ราย รวม 76ผล และเพื่อตรวจสอบปริมาณสารตกค้างจากการบ่มโดยการชุบผลในสารละลายเอทีฟอนเข้มข้น 0.2 และ 0.4% และการป้ายรอยตัดที่ก้านผลด้วยสารเข้มข้น 1 13 และ 52% เก็บรักษาที่ 14°C เป็นเวลา 10 วัน และเก็บรักษาต่อที่ 25°C เป็นเวลา 1-5 วัน จนกระทั่งผลสุก พบว่าผลที่สุ่มจากผู้ส่งออกมีสารเอทีฟอนตกค้างในเนื้อที่บริโภคได้จากผลที่บ่ม จำนวน 19 ตัวอย่าง โดยพบสารตกค้างมากที่สุดเพียง 0.27 มก./กก. สำหรับการบ่มโดยการชุบผลด้วยสารละลายเอทีฟอนเข้มข้น 0.2 และ 0.4% และการป้ายก้านผลด้วยสารเข้มข้น 1 13 และ 52% พบสารตกค้างที่เปลือกมากที่สุด ระหว่าง <0.045-8.7 มก./กก. โดยการชุบผลมีโอกาสพบสารตกค้างที่เปลือกมากกว่าการป้ายขั้วผล ทั้งนี้พบสารตกค้างในส่วนเนื้อเพียง 6 ตัวอย่าง และมีค่าสูงสุดเพียง 0.19 มก./กก. เท่านั้น