

# การประเมินการตกค้างของอีทีฟอนในผลทุเรียนสดส่งออก

วีรยุทธ สุทธิรักษ์ เกรียงไกร สุภโตษะ ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และ ทรรคน์สรล รัตนทัศนีย์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 197-200. (2560)

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณการตกค้างของอีทีฟอนและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลทุเรียนสดในสภาพจำลองกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุและสภาวะการขนส่งเพื่อการส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยเก็บเกี่ยวทุเรียนพันธุ์หมอนทองอายุ 100 และ 111 วัน หลังดอกบาน บ่มด้วยอีทีฟอน 6 กรรมวิธี คือ ไม่ใช้อีทีฟอน (ชุดควบคุม) ป้ายรอยตัดก้านผลด้วยอีทีฟอนความเข้มข้น 26% หรือ 52% ชุบผลด้วยอีทีฟอนความเข้มข้น 0.05% 0.1% หรือ 0.2% ร่วมกับป้ายรอยตัดก้านผลด้วยอีทีฟอนความเข้มข้น 26% นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $15 \pm 1$  °C วิเคราะห์การตกค้างของอีทีฟอน (เนื้อรวมเปลือก) และการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลทุเรียนเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 6 8 และ 10 วัน พบว่า ทุเรียนอายุ 100 และ 111 วัน ที่ชุบผลด้วยอีทีฟอนความเข้มข้น 0.2% ร่วมกับป้ายรอยตัดก้านผลด้วยอีทีฟอนความเข้มข้น 26% มีการตกค้างของอีทีฟอนสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) และสูงกว่าค่าปริมาณสูงสุดที่สามารถพบได้ตามข้อกำหนดของฮ่องกงและประเทศไทย (2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ส่วนปริมาณการตกค้างของอีทีฟอนในทุเรียนที่ป้ายรอยตัดก้านผลด้วยอีทีฟอนความเข้มข้น 26% หรือ 52% ไม่แตกต่างกันทางสถิติกับชุดควบคุม เมื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของทุเรียนที่ใช้อีทีฟอนพบว่า ทุเรียนอายุ 100 และ 111 วัน เริ่มสุกได้ตามปกติในวันที่ 10 และ 8 ของการเก็บรักษา ตามลำดับ ส่วนการทดสอบทางประสาทสัมผัสของทุเรียนสุกพบว่า คะแนนความชอบโดยรวมของทุเรียนอายุ 100 และ 111 วัน อยู่ในระดับไม่ชอบปานกลางและชอบปานกลาง ตามลำดับ