

ผลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อการควบคุมการเกิดโรคข้าวหิวเน่าของ กล้วยหอมทอง

กัลยา ศรีพงษ์ ทันวลี ศรีนนท์ ขวัญกมล เกตุแก้ว อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 163-166. 2562.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อการควบคุมการเกิดโรคข้าวหิวเน่าของกล้วยหอมทองในระหว่างการเก็บรักษา โดยการนำกล้วยหอมทองที่มีความแก่ประมาณ 75 – 80 เปอร์เซ็นต์ มาเคลือบข้าวหิวด้วยสารเคลือบผิว shellac, sucrose fatty acid ester ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ และ paraffin ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ เปรียบเทียบกับการจุ่มข้าวหิวด้วยสารกำจัดเชื้อรา prochloraz ความเข้มข้น 250 ppm (ชุดควบคุมที่ 1) และกล้วยหอมทองที่ไม่เคลือบข้าวหิว (ชุดควบคุมที่ 2) บรรจุกล้วยหอมทองทุกกรรมวิธีในกล่องกระดาษลูกฟูก เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 21 วัน พบว่าการเคลือบข้าวหิวกล้วยด้วย paraffin มีประสิทธิภาพในการควบคุมการเกิดโรคข้าวหิวเน่าได้เทียบเท่ากับการใช้สารกำจัดเชื้อรา prochloraz ในขณะที่การใช้ shellac และ sucrose fatty acid ester มีเปอร์เซ็นต์และความรุนแรงของการเกิดโรคข้าวหิวเน่าไม่แตกต่างกับการไม่เคลือบข้าวหิว สำหรับผลของการเคลือบข้าวหิวต่อคุณภาพของกล้วย พบว่าการเคลือบข้าวหิวกล้วยด้วย paraffin ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของข้าวหิว ชะลอการอ่อนนุ่มของข้าวหิว รักษาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและกิจกรรมเอนไซม์ phenylalanine ammonia lyase (PAL) ของข้าวหิวกล้วยได้ดีที่สุด และการเคลือบข้าวหิวกล้วยด้วย paraffin ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก และปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (TSS) ของผลกล้วย