

# การควบคุมโรคแอนแทรกโนสของมะม่วงด้วยกรดอ็อกซาลิก

รัชมพันธ์ โกศลนันท์ วิไล เนียมพิบูลย์ และ ปิยลักษณ์ อยู่สบาย

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 311-314. 2558.

## บทคัดย่อ

โรคแอนแทรกโนสเป็นโรคหลังการเก็บเกี่ยวที่สำคัญของมะม่วงเกิดจากเชื้อ *C. gloeosporioides* โดยทั่วไปควบคุมได้ด้วยสารเคมีโปรคลอราซความเข้มข้น 0.05%(V/V) แต่เนื่องจากปัจจุบันผู้บริโภคคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหาร ดังนั้นจึงนำกรดอ็อกซาลิกมาใช้เพื่อการควบคุมโรคแอนแทรกโนส กรดอ็อกซาลิกเป็นกรดอินทรีย์ที่นิยมใช้เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลในผักและผลไม้ เป็นสารต้านปฏิกริยาออกซิเดชัน นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติกระตุ้นให้ผลิตผลสร้างกลไกการป้องกันตัวเอง จึงถูกนำมาใช้เพื่อควบคุมโรค ทำการทดลองที่กองวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร ระหว่าง ต.ค. 2553 ถึง ก.ย. 2555 การทดลองประกอบด้วย 4 กรรมวิธี 10 ซ้ำ ประกอบด้วยน้ำ (ควบคุม) โปรคลอราซความเข้มข้น 0.05% กรดอ็อกซาลิกความเข้มข้น 0.24% และ 0.96 % นำมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์สี่ที่มีความสม่ำเสมอทั้งขนาดและสี แช่กรดที่ความเข้มข้นต่าง ๆ นาน 5 นาที ผึ่งให้แห้งที่อุณหภูมิห้องแล้วเก็บรักษาที่ 15 องศาเซลเซียส นาน 13 วันสำหรับมะม่วงที่ปลูกเชื้อและ 19 วัน สำหรับมะม่วงที่เชื้อติดมาจากแปลงปลูก ผลการทดลองพบว่า กรรมวิธีที่แช่ในกรดอ็อกซาลิกความเข้มข้น 0.96% มีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคต่ำสุดในทุกการทดลอง มะม่วงที่ปลูกเชื้อก่อนแช่กรดกรรมวิธีที่แช่ในกรดอ็อกซาลิกความเข้มข้น 0.96% มีการเกิดโรค 22.90% ขณะที่กรรมวิธีควบคุมมีการเกิดโรค 66.7% มะม่วงที่ปลูกเชื้อหลังแช่กรดกรรมวิธีที่แช่ในกรดอ็อกซาลิกความเข้มข้น 0.96% มีการเกิดโรค 12.22% ขณะที่กรรมวิธีควบคุมมีการเกิดโรค 21.22% ส่วนมะม่วงที่เชื้อติดจากแปลงปลูกมีการเกิดโรค 7.56% ขณะที่กรรมวิธีควบคุมมีการเกิดโรค 24.63%