

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การใช้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคบนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง
หน่วยกิตของวิทยานิพนธ์	12 หน่วย
โดย	นางสาวชัชติยา สะละหมัด
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.ดร.สมศิริ แสงโชติ อาจารย์ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
ระดับการศึกษา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
ปีการศึกษา	2541

บทคัดย่อ

ผลส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง ซึ่งเก็บมาจากสวนส้มชนาธร จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อนำมาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 21 วัน พบว่าผลส้มเกิดการเน่าเสียจากเชื้อรา 4 ชนิดคือ *Penicillium digitatum* *Alternaria* sp. *Fusarium* sp. และ *Colletotrichum gloeosporioides* โดยเชื้อรา *Penicillium digitatum* เป็นเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรคและมีความรุนแรงของโรคสูงสุด การทดสอบการงอกของสปอร์เชื้อรา *Penicillium digitatum* หลังจากให้สปอร์ผ่านน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40 44 48 และ 52 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที พบว่าที่อุณหภูมิสูง 52 องศาเซลเซียสเป็นอุณหภูมิที่ทำให้สปอร์มีอัตราการงอกต่ำที่สุด เมื่อทดสอบการควบคุมโรคบนผลส้มที่เกิดจากเชื้อราดังกล่าวโดยใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40 44 48 และ 52 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที และที่อุณหภูมิ 52 54 56 และ 58 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 4 6 และ 8 นาที พบว่าที่อุณหภูมิ 48 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาทีให้ผลในการควบคุมโรคได้ดีที่สุด นอกจากนี้การจุ่มผลส้มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิดังกล่าวไม่พบการสร้างสารที่ต่อต้านเชื้อราในผิวเปลือกของส้มเมื่อตรวจสอบโดยใช้ thin layer chromatography การยืดอายุการเก็บรักษาโดยการจุ่มผลในน้ำร้อนร่วมกับการห่อด้วยฟิล์มพลาสติกช่วยให้ผลส้มสามารถเก็บรักษาได้ถึง 8 สัปดาห์ โดยมีการเกิดโรคต่ำกว่าผลส้มที่ผ่านการห่อฟิล์มพลาสติกแล้วจุ่มน้ำร้อน การจุ่มน้ำร้อนอย่างเดียว และผลส้มที่ไม่ผ่านวิธีการใด แต่วิธีการเหล่านี้ไม่มีความแตกต่างทางสถิติหลังจากเก็บรักษาไว้เป็นระยะเวลา 2 สัปดาห์

คำสำคัญ (Keywords) : ส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง/ หลังการเก็บเกี่ยว/ การใช้ความร้อน/ ลดการเกิดโรค/

Penicillium digitatum