

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. เชื้อราที่แยกได้จากผลส้มสายน้ำผึ้งที่เป็นโรคราเขียว คือ *Penicillium digitatum*
2. การทดสอบผลของสารปลดปล่อยที่ความเข้มข้นต่างๆ ต่อการควบคุมเชื้อราเขียวในอาหารเลี้ยงเชื้อ MEA พบว่า กรดอะซิติก 0.5% (v/v) กรดเปอร์อะซิติก 0.1% (v/v) เกลือโซเดียมอะซิเตท 7% (w/v) เกลือโปแตสเซียมอะซิเตท 7% (w/v) เกลือแอมโมเนียมอะซิเตท 3% (w/v) สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อราเขียวได้ จึงคัดเลือกสารทั้งหมดเพื่อใช้ในการทดลองต่อไป
3. การทดสอบผลของสารที่คัดเลือกต่อการเกิดโรคราเขียวบนผลส้มสายน้ำผึ้ง พบว่า การจุ่มกรดอะซิติกความเข้มข้น 4% (v/v) เป็นเวลา 5 นาที หรือการจุ่มกรดเปอร์อะซิติกความเข้มข้น 0.3% (v/v) เป็นเวลา 3 นาที สามารถควบคุมโรคราเขียวบนผลส้มสายน้ำผึ้งได้โดยไม่ทำให้คุณภาพเปลี่ยนแปลง
4. กรดอะซิติกหรือกรดเปอร์อะซิติกสามารถใช้ร่วมกับสารเคลือบผิว sta-fresh 310 เพื่อควบคุมโรคราเขียวได้ดี แต่การใช้สารเคลือบผิวมีข้อจำกัดในเรื่องของการเกิดกลิ่นหมักทำให้คุณภาพไม่ดีเมื่อเก็บรักษาไว้นานขึ้น ดังนั้นจึงควรมีการพัฒนาการใช้กรดร่วมกับสารเคลือบผิวให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น