

บทที่ 1

บทนำ

มะม่วง เป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีรสชาติอร่อย กลิ่นหอม อีกทั้งสามารถปลูกได้ง่ายและเจริญเติบโตได้ดีทุกภูมิภาคของประเทศไทย ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกมะม่วงรับประทานสุก เช่น มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ และมหาชนกซึ่งมีคุณสมบัติค่อนข้างเหมาะสมต่อการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ แต่เนื่องจากประเทศไทยมีอากาศร้อนชื้นทำให้เชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคพืชหลายชนิดรวมทั้งเชื้อราสาเหตุโรคแอนแทรคโนสเจริญได้ดี มะม่วงพันธุ์มหาชนกเป็นมะม่วงที่มีความอ่อนแอต่อโรคมกชนิดหนึ่ง ดังนั้นเพื่อการผลิตมะม่วงให้ได้คุณภาพดีจึงต้องหาวิธีควบคุมโรคนี้ วิธีที่ให้ผลดีและเป็นที่ยอมรับได้แก่ การใช้สารกำจัดเชื้อรา แต่มักจะประสบปัญหาสารเคมีราคาแพงทำให้เกษตรกรต้องแบกรับภาระต้นทุนที่เพิ่มสูงขึ้น นอกจากนี้การใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดเชื้อราอย่างต่อเนื่องยังมีผลทำให้เชื้อโรคเกิดอาการดื้อยา และยังก่อให้เกิดสารพิษตกค้างในผลมะม่วงอาจทำอันตรายต่อผู้บริโภค ในปัจจุบันหลายประเทศได้ตระหนักถึงปัญหาพิษตกค้างของสารเคมีในผลิตผลทางการเกษตรที่มีผลกระทบต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมจึงมีการเข้มงวดในการใช้สารเคมีกับผลิตผลทางการเกษตรบางประเทศสั่งห้ามใช้สารเคมีบางชนิด เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกาได้ยกเลิกการใช้สารบีโนมิลกับผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยวทุกชนิด (Sanchez, 1990; Anonymous, 1991)

จากปัญหาต่างๆ เหล่านี้จึงต้องคิดหาวิธีการป้องกันกำจัดโรคแอนแทรคโนสในมะม่วง ที่มีประสิทธิภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค การป้องกันและกำจัดโรคพืชโดยชีววิธีเป็นวิธีหนึ่งที่ได้รับ ความนิยมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยใช้จุลินทรีย์จากอาหารซึ่งเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่ผู้บริโภคยอมรับและมีใช้ในอาหารอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้เพื่อประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดโรคจึงใช้การกำจัดโรคพืชโดยชีววิธีร่วมกับการใช้น้ำร้อนซึ่งเป็นกรรมวิธีที่ให้ผลดีและปลอดภัยเช่นกัน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาประสิทธิภาพ ประโยชน์และวิธีการนำจุลินทรีย์จากอาหารมาใช้ร่วมกับน้ำร้อน (hot water treatment) เพื่อป้องกันและกำจัดโรคแอนแทรคโนสในมะม่วง