

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย

1. วิธีที่เหมาะสมในการปลูกเชื้อบนผลส้มที่ใช้ในการทดสอบ คือ การทำแผลโดยการใช้เข็มแทงผลส้มลึก ประมาณ 2-3 มิลลิเมตร จำนวน 2 จุด ให้มีระยะห่างเท่ากันรอบผลส้มก่อนทำการปลูกเชื้อ
2. เกล็ดเคมีที่เหมาะสมในการควบคุมการเกิดโรคราเขียวที่เกิดจากเชื้อ *Penicillium digitatum* บนผลส้ม พันธุ์สายน้ำผึ้งหลังการเก็บเกี่ยว คือ สารละลายเกลือ โซเดียมไบคาร์บอเนต (NaHCO_3) ที่ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์
3. อุณหภูมิ และเวลาที่เหมาะสมของสารละลายเกลือ โซเดียมไบคาร์บอเนต ในการควบคุมโรคราเขียวบนผลส้ม พันธุ์สายน้ำผึ้งหลังการเก็บเกี่ยว คือ ที่อุณหภูมิ 40 หรือ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที สามารถควบคุมการเกิดโรคได้ 100 เปอร์เซ็นต์
4. สารละลายเกลือ โซเดียมไบคาร์บอเนต ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 40 และ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที ร่วมกับสารเคลือบผิว 3 ชนิด คือ Sta-fresh, Q-yield, ไคโตแซน และการไม่ใช้สารเคลือบผิว ช่วยลดการเกิด โรคบนผลส้มที่มีการปลูกเชื้อได้ และไม่มีผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลส้มที่ไม่มีการปลูกเชื้อ ในด้านการสูญเสีย น้ำหนัก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ใดเตรทได้ สีเปลือก คุณภาพด้านประสาทสัมผัส เมื่อเทียบกับชุดควบคุม
5. การใช้สารละลายเกลือ โซเดียมไบคาร์บอเนต ที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 1 นาที ร่วมกับการเคลือบผิวด้วย Sta-fresh 360 ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ จึงเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการควบคุมคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง เพราะช่วยลดการเกิดโรค การสูญเสีย น้ำหนัก และสามารถเก็บรักษาผลส้มได้นาน 15 วัน ที่อุณหภูมิห้อง (30 องศาเซลเซียส)