

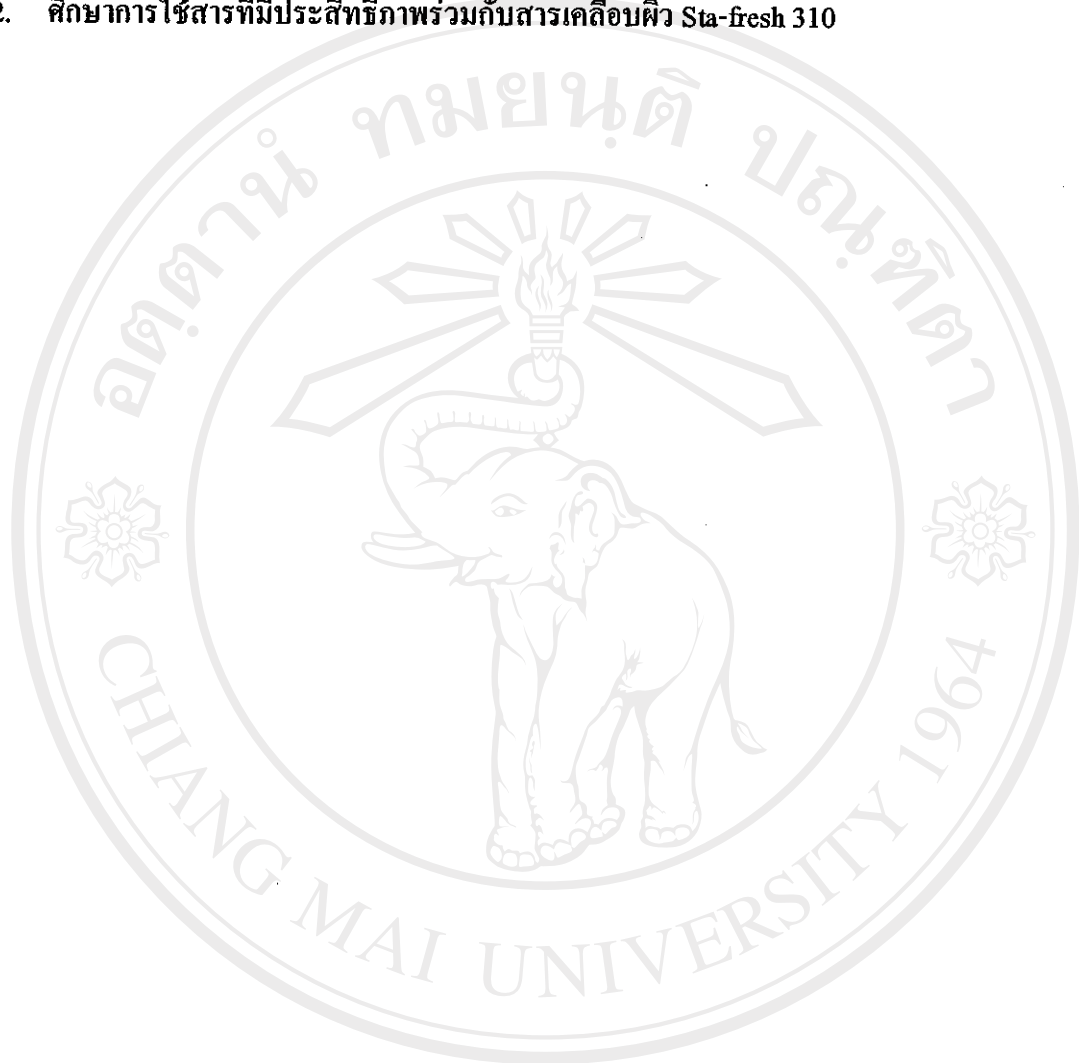
บทที่ 1

บทนำ

ส้มเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจนิยมปลูกกันมากไม่ว่าจะเป็น ส้มเกลี้ยง ส้มเขียวหวาน ส้มจุก ส้มตราหรือส้มโอ สร้างมูลค่าการส่งออกได้หลายล้านบาท โดยเฉพาะ ส้มสายน้ำผึ้ง เป็นส้มพันธุ์ที่นิยมบริโภคอย่างมากในปัจจุบันและเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ (ปาน, 2543) เนื่องจากฤดูที่ผลผลิตส้มออกสู่ตลาดมีระยะเวลาไม่นาน แต่ความต้องการในการบริโภคกลับมีตลอดทั้งปี จึงจำเป็นต้องเก็บรักษาผลผลิตให้ยาวนานขึ้น (เปรมปรี, 2538) ในขณะที่เดียวกันส้มมักเกิดความเสียหายจากโรคหลังการเก็บเกี่ยว ดังรายงานของอรุภรณ์และคณะ (2546) ซึ่งทำการสำรวจความเสียหายของส้มในเขตภาคเหนือพบว่า โรคที่ก่อความเสียหายตั้งแต่ระยะเก็บเกี่ยว จนถึงจำหน่าย และระหว่างการเก็บรักษา ที่พบมากเกิดจากโรคน้ำราสีเขียว (Green mold rot) การป้องกันและกำจัดโรคหลังการเก็บเกี่ยว จึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยทั่วไปวิธีการใช้สารเคมีกำจัดเชื้อราเป็นที่นิยมและสามารถปฏิบัติได้สะดวก ซึ่งการใช้สารเคมีสามารถกระทำได้ 2 วิธี คือ รมควันและใช้ในรูปของสารละลายในน้ำหรือสารเคลือบผิว สารเคมีที่ใช้ต้องมีประสิทธิภาพสูง ราคาไม่แพง ไม่เป็นอันตรายต่อผักและผลไม้ (สายชล, 2528) การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้ง มีการนำสารเคลือบผิวเข้ามาใช้กันอย่างมากมาย เพื่อลดการสูญเสียน้ำและการแลกเปลี่ยนก๊าซบริเวณผิว (จริงแท้, 2546) สารเคลือบผิวที่ใช้มักมีส่วนผสมของสารกำจัดเชื้อราเพื่อช่วยในการควบคุมโรค (คนัย, 2543) แต่การใช้สารเคมีกำจัดเชื้อราอาจมีผลเสียในเรื่องสารตกค้าง นอกจากนี้ในปัจจุบันความปลอดภัยในการบริโภคอาหารถือเป็นเรื่องสำคัญอย่างมากทั้งในและต่างประเทศ ดังนั้นจึงควรมีการศึกษาสารที่ไม่เป็นอันตรายและราคาไม่แพงเพื่อนำมาใช้ในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้ง ด้วยเหตุนี้เองผู้วิจัยจึงมุ่งหวังที่จะศึกษาการใช้กรดอะซิติก กรดเปอร์อะซิติก เกลือโซเดียมอะซิเตท เกลือโปแตสเซียมอะซิเตท หรือเกลือแอมโมเนียมอะซิเตทซึ่งเป็นสารประเภท GRAS (Generally Recognized As Safe) ร่วมกับสารเคลือบผิวในการควบคุมโรคและช่วยยืดอายุการเก็บรักษา เพื่อเป็นแนวทางสำหรับเกษตรกรเพื่อใช้ในการควบคุมโรคราเขียวที่เกิดกับส้มสายน้ำผึ้งหลังการเก็บเกี่ยว

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาประสิทธิภาพในการควบคุมโรคราเขียวของกรคอะซิดิก กรดเปอร์อะซิดิก เกลือโซเดียมอะซิเตท เกลือโปแตสเซียมอะซิเตท และเกลือแอมโมเนียมอะซิเตท
2. ศึกษาการใช้สารที่มีประสิทธิภาพร่วมกับสารเคลือบผิว Sta-fresh 310



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved