

คำนำ

ส้มโอ (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) เป็นผลไม้เขตร้อนที่รู้จักกันแพร่หลายในปัจจุบันทั้งภายในและภายนอกประเทศเป็นพืชที่ทำรายได้ให้กับประเทศไทยสูงชนิดหนึ่ง จากสถิติการส่งออกพบว่าในปี 2529 ประเทศไทยส่งส้มโอออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศจำนวน 5,201 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่า 45.36 ล้านบาท และในปี 2535 ส่งออกเพิ่มเป็นจำนวนถึง 5,889 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่า 71.90 ล้านบาท (ทัศนีย์, 2536) แต่เนื่องจากปัญหาการเข้าทำลายของแมลงวันผลไม้ ซึ่งจะใช้อวัยวะวางไข่แทงเข้าไปในเปลือกส้มโอเพื่อวางไข่ และเจริญเป็นตัวหนอนอยู่ภายใน (ดีพร้อม, 2527) ซึ่งไม่สามารถมองเห็นได้จากภายนอก วิธีการบรรจุส้มโอที่ปกเปลือกเหลือแต่เนื้อส้มโอจึงเป็นวิธีการหนึ่งที่สามารถใช้คัดเลือกส้มโอที่ไม่มีหนอนแมลงวันทอง และยังใช้ได้ดีกับส้มโอที่เปลือกมีผิวไม่สวยหรือมีตำหนิ มีผลให้สามารถจำหน่ายได้ราคาดีขึ้นและมองดูสวยงาม ปัญหาก็คือส้มโอที่ปกเปลือกแล้วมักจะมีการเข้าทำลายของเชื้อราอย่างรวดเร็ว แนวทางแก้ไขวิธีหนึ่งก็คือการใช้ความร้อนในการควบคุมและ/หรือยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา ดังนั้นจึงได้ทำการศึกษาโดยการใช้ความร้อนที่ได้จากคลื่นไมโครเวฟผ่านให้กับเนื้อส้มโอเพื่อควบคุมและ/หรือยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา เพื่อเป็นแนวทางในการยืดอายุการจำหน่ายและการใช้ประโยชน์ส้มโอให้ยาวนานขึ้น