

การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟต่อการเข้าทำลายของด้วงกาแฟและสารออกคราทอกซิน เอ (Ochratoxin A) ในเมล็ดกาแฟ

ทิพยา ไกรทอง^{๑/}

ปิยนุช นาคะ^{๒/} ปานหทัย นพชินวงศ์^{๑/} เสรี อยู่สถิตย์^{๑/} ลิลลี่ พรานนุสร^{๓/}

บทคัดย่อ

เก็บรักษาเมล็ดกาแฟต่อการเข้าทำลายของด้วงกาแฟและออกคราทอกซิน เอ (Ochratoxin A) ในเมล็ดกาแฟ ดำเนินการที่ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร วางแผนการทดลองแบบ Split plot in RCB จำนวน ๔ ซ้ำ Main plot ประกอบด้วย ภาชนะในการเก็บรักษา ประกอบด้วย เก็บในถุงพลาสติกหนาขึ้นด้วยสูญญากาศ เก็บในถุงผ้าดิบ เก็บในถุงพลาสติกหนา (hermetic bag) เก็บในกระสอบป่าน และเก็บถุงพลาสติกใส (polyethelene bag liner) Sub plot คือ ระยะเวลาในการเก็บรักษา ประกอบด้วยเก็บรักษาที่อายุ ๓, ๖, ๙ และ ๑๒ เดือน พบว่า การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่อายุ ๓ เดือนในฤดูการผลิตปี ๒๕๕๕/๕๖ และ ๒๕๕๖/๕๗ ไม่พบการเข้าทำลายของด้วงกาแฟ และเชื้อรา แต่หลังจาก ๖ เดือนไปแล้วเริ่มพบว่ามีด้วงกาแฟเข้าทำลายและพบเชื้อราโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเก็บรักษา ๑๒ เดือนในปี ๒๕๕๕/๒๕๕๖ และ ๒๕๕๖/๒๕๕๗ พบการเข้าทำลายของด้วงกาแฟเฉลี่ยคิดเป็น ๓๘.๐% และ ๑๕.๐% และพบเชื้อรา *Aspergillus niger* *Penicillium Mycelium* ทุกภาชนะที่เก็บรักษาจากการสุ่มตัวอย่างมาวิเคราะห์ด้วยวิธี Direct plate การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟให้ได้คุณภาพดีควรเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่มีความชื้นไม่เกิน ๑๓ % (มาตรฐานการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟความชื้นไม่เกิน ๑๓ %) สามารถเก็บได้นานสูงสุด ๖ เดือนในสภาพอุณหภูมิ ๒๕-๓๐ องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ๗๐-๘๐ % โดยเก็บในถุงพลาสติกแบบซีลดีที่สุดใน ร่องลงมาเป็นการเก็บในถุงพลาสติกหนา เนื่องจากการเข้าทำลายของด้วงกาแฟน้อยกว่ากรรมวิธีอื่นๆ และปริมาณสารพิษจากเชื้อราต่ำกว่าค่ามาตรฐานสากลกำหนดคือ ไม่เกิน ๕ µg/kg หรือ ppb นอกจากนั้นความชื้นของเมล็ดกาแฟอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด