การใช้คลื่นความถี่วิทยุที่ 27.12 MHz เพื่อทำลายเชื้อรา Aspergillus flavus ในเมล็คพันธุ์ ข้าวโพค พบว่า ที่อุณหภูมิ 50 60 และ 70 °C ความร้อนจากRF มีผลลบต่อคุณภาพของเมล็คพันธุ์ ยิ่ง เมล็คถูกทำให้ร้อนนานขึ้นผลเสียยิ่งสูงขึ้น แต่ความร้อนจากอุณหภูมิ 3 ระดับข้างค้น ไม่มี ผลกระทบต่อเชื้อราเลย อย่างไรก็ตาม ที่ 80 °C ความร้อนจาก Radio Frequency สามารถทำให้เชื้อ ราลคลงได้บางส่วน การให้ความร้อน 80 °C เป็นเวลา 4, 5, 6, 7 และ 8 นาที ทำให้เชื้อราลคลงจาก 100% เป็น 23.7, 6.2, 14.6, 19.5 และ 40.8% ตามลำดับ การให้ความร้อนที่อุณหภูมินี้ ไม่ทำให้เกิด การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของเมล็ด แต่คุณภาพการเป็นเมล็ดพันธุ์จะสูญเสียไปโดย สิ้นเชิง คังนั้นการใช้เทคนิคกลื่นวิทยุในการทำลายเชื้อรา จึงไม่เหมาะกับเมล็คพันธุ์ข้าวโพค แต่ เทคนิคนี้น่าจะใช้ได้กับเมล็คที่จะใช้เป็นอาหารสัตว์

Abstract

215148

Radio frequency (RF) at 27.12 MHz was used to eradicate Aspergillus flavus fungi in corn seeds. It was found that at temperature 50 60 and 70 °C quality of the seed was affected by the heat of the Radio Frequency. The longer the heating the greater the adverse effect. Yet, the 3 temperature levels showed no harm on A flavus. Nonetheless, at 80 °C the RF heating could reduce the amount of A flavus on the corn seeds to some degree depending of the duration of RF application. Heating at 80 °C for 4, 5, 6, 7 and 8 minutes had decreased the A flavus infection from 100% to be 23.7, 6.2, 14.6, 19.5 and 40.8% respectively. In this treatment no changes in chemical composition of the seeds was observed but the seed quality had completely been destroyed. RF heating technique seems to be not suitable for fungi eradication in corn seeds but the technique might be usable in grain that is aimed to be utilized as feed.