

การป้องกันสารพิษแผลทอกซิน ในข้าวโพดความชื้นสูง

โดยการรมด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

Control of *Aspergillus flavus* and Aflatoxin Contamination in High Moisture Maize by Carbondioxide Fumigation

รีวารัตน์ นิลรัตนคุณ⁽¹⁾ วนphen สิริทองชัย⁽¹⁾

อาคม สุ่มมาตย์⁽¹⁾ อำนาจ ชินเนชฐ์⁽¹⁾ และ อำนาจ ทองดี⁽²⁾

Werawat Nilrattanakoon⁽¹⁾ Wanphen Srithongchai⁽¹⁾

Arkom Summart⁽¹⁾ Amnart Chinchest⁽¹⁾ and Amnuay Tongdee⁽²⁾

ABSTRACT

The experiment on suitable rate of carbondioxide fumigation for controlling fungal growth and aflatoxin contamination of high moisture maize was carried out at Naknon Sawan Filed Crops Research Center in October 1992. The rates of CO₂ 0.5, 0.75, 1.0 and 2.0 kg/ton were used to fumigate the maize grain bulks precedingly covered by plastic sheets. Four days after fumigation, it was found that all fumigation rates gave effective control on *Aspergillus flavus* growth and aflatoxin contamination. Besides, grain quality and temperature in the bulks were not changed. The non-fumigated grain bulks were severely infected by *A. flavus* while level of aflatoxin contamination and grain bulk temperature were significantly increased.

Keywords: maize, aflatoxin, carbondioxide fumigation.

บทคัดย่อ

การศึกษาหาอัตราที่เหมาะสมในการใช้ก๊าซคาร์บอนได-ออกไซด์ รมกong ข้าวโพดความชื้นสูง เพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรากและการเกิดสารพิษแผลทอกซินเป็นการชั่วคราว ทำการทดลองที่ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ เดือนกันยายน พ.ศ. 2535 โดยใช้ก๊าซ CO₂ รมกong ข้าวโพดที่คลุมด้วยผ้าพลาสติก ในอัตรา 0.5, 0.75, 1.0 และ 2.0 กก./เมล็ด 1 ตัน เป็นเวลา 4 วัน ผลการทดลองพบว่า การรมด้วยก๊าซ CO₂ ในอัตราดังแต่ 0.5 กก./เมล็ด 1 ตัน สามารถป้องกันการเจริญของเชื้อราก

Aspergillus flavus และการเกิดสารพิษแผลทอกซินได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคุณภาพของเมล็ดและอุณหภูมิในกองข้าวโพดไม่เปลี่ยนแปลง ในขณะที่ข้าวโพดที่กองไว้ในสภาพบรรยายกาศปกติถูกเชื้อราก *A. flavus* เข้าทำลายเกือบทั้งกอง ปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษแผลทอกซินและอุณหภูมิภายในกองข้าวโพดเพิ่มสูงขึ้น เมล็ดจับตัวเป็นก้อนและมีกลิ่นเหม็นหืน

คำหลัก : ข้าวโพด แผลทอกซิน การรมด้วยก๊าซคาร์บอนได-ออกไซด์

(1) ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ กรมวิชาการเกษตร อ.ตากฟ้า จ.นครสวรรค์ 60190

Nakhon Sawan Field Crops Research Center, Department of Agriculture, Amphoe Tak Fa, Changwat Nakhon Sawan, 60190

(2) ผู้เชี่ยวชาญพิเศษด้านพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

Senior Expert in Field Crops, Department of Agriculture Chatuchak, Bangkok 10900.

คำนำ

การปนเปื้อนของสารพิษแผลทางออกซิน เป็นปัญหาสำคัญอย่างหนึ่งในการผลิตข้าวโพดของประเทศไทย จากการศึกษาขั้นตอนต่างๆ ของการผลิตข้าวโพด พบว่าการปนเปื้อนของสารพิษแผลทางออกซินเกิดขึ้นหลังการเก็บเกี่ยว (พรารถนา 2529, Siriacha et al. 1983) และพบในปริมาณที่สูงขึ้นเมื่ออยู่ในมือของพ่อค้าห้องถิน (Japan International Co-operation Agency 1984, Goto et al. 1986, Kositcharoenkul et al. 1992) โดยเฉพาะในช่วงของการตากข้าวโพด (Tsuruta et al. 1985, Thai-U.K. Project 1986) ทั้งนี้เนื่องจากการเก็บเกี่ยวและการทำให้แห้งข้าวโพดส่วนใหญ่อยู่ในช่วงเดือนสิงหาคมถึงตุลาคม ซึ่งเป็นระยะที่มีฝนตกชุก ทำให้การลดความชื้นโดยวิธีการตากแดดบนลานตากของพ่อค้าห้องถิน มีปัญหาอยู่เสมอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการมีเมล็ดมรรสมัดผ่านจำเป็นต้องกองข้าวโพดไว้เป็นเวลาหลายวันโดยไม่สามารถลดความชื้นได้ ประกอบกับเมล็ดข้าวโพดยังมีความชื้นสูงและบางส่วนมีรอยแตกอันเป็นผลจากการกระเทาะ ทำให้เชื้อจุลทรรศ์เข้าทำลายเมล็ดข้าวโพดภายในกองได้อย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะเชื้อรา *Aspergillus flavus* สามารถเข้าทำลายเมล็ดข้าวโพดและผลิตสารพิษแผลทางออกซินได้ภายในเวลา 48 ชั่วโมง (Thai-U.K. Project 1986)

การป้องกันการเจริญของเชื้อรา *A. flavus* และการเกิดสารพิษแผลทางออกซินหลังการเก็บเกี่ยวข้าวโพด โดยเฉพาะในช่วงที่เมล็ดมีความชื้นสูง และยังไม่สามารถลดความชื้นจนถึงระดับที่ปลอดภัยได้ ปฏิบัติได้หลายวิธี เช่น การควบคุมสภาพบรรจุภัณฑ์ (Controlled atmosphere) การปรับสภาพบรรจุภัณฑ์ (Modified atmosphere) และ การใช้สารเคมี

การปรับสภาพบรรจุภัณฑ์ เป็นวิธีการหนึ่งที่ใช้ในการควบคุมการเจริญของเชื้อ *A. flavus* เพื่อป้องกัน การเกิดสารพิษแผลทางออกซินในข้าวโพด จากการศึกษาของ Wilson and Jay (1975) พบว่าการเก็บข้าวโพดที่มีความชื้นเริ่มต้น 29.4% ในสภาพบรรจุภัณฑ์ที่มีความเข้มข้นของ CO_2 สูง คือ 61.7% CO_2 , 8.7% O_2 และ 29.6% N_2 สามารถเก็บข้าวโพดไว้ได้นานถึง 4 สัปดาห์ โดยมีการปนเปื้อนของสารพิษแผลทางออกซินไม่เกิน 20 ppb. ในขณะเดียวกัน Hale et al. (1978) พบว่าการเก็บข้าวโพดที่มีความชื้น 18.8% ในสภาพบรรจุภัณฑ์ที่ประกอบด้วย 14.3% CO_2 , 0.5% O_2 และ 85.2% N_2 สามารถเก็บข้าวโพดไว้ได้นานถึง 109 วัน และพบสารแผลทางออกซินเพียง 15 ppb. Kawashima et al. (1990a) พบว่าการเก็บข้าวโพดที่มีความ

ชื้นสูงในถุงพลาสติกที่ปิดแน่น สามารถป้องกันการเจริญของเชื้อราและสารพิษแผลทางออกซินได้นานถึง 2 เดือน และจาก การศึกษาของวีร์วัฒน์ และคณะ (2535) พบว่าการรมควงข้าวโพดที่มีความชื้นสูงด้วยกําช N₂ ในอัตรา 1 กก./ตัน สามารถป้องกันการเจริญของเชื้อรา และการปนเปื้อนของสารพิษแผลทางออกซิน ในระยะเวลา 4-5 วันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของการทดลองนี้เพื่อหาอัตราที่เหมาะสมในการลดด้วยกําช CO_2 เพื่อป้องกันการเข้าทำลายของเชื้อรา และการปนเปื้อนของสารพิษแผลทางออกซิน ในระยะเวลา 4-5 วัน

อุปกรณ์และวิธีการ

การทดลองทำที่ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ ระหว่างวันที่ 5-11 ตุลาคม 2535 โดยเก็บรวมข้าวโพดพันธุ์ต่างๆ และนำมา segregate หลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว 10 วันได้เมล็ดข้าวโพดจำนวน 11.6 ตัน แบ่งเมล็ดข้าวโพดออกเป็น 5 กอง กองแรกมีปริมาณ 850 กก. กองที่ 2 ไม่ได้ในสภาพบรรจุภัณฑ์ (control) ตลอดการทดลอง กองที่ 2, 3, 4 และ 5 แบ่งปริมาณเท่าๆ กัน คือ กองละ 2,700 กก. กองที่ 2 ไม่ได้ในสภาพบรรจุภัณฑ์ เป็นเวลา 24 ชม. และใช้ผ้าพลาสติก PVC ซึ่งหนา 0.25 มม. คลุมกองเมล็ดข้าวโพดโดยแยกกองออกจากกัน ทับชายพลาสติกอบ กองด้วยกระแสลมหายใจ และด้วย CO_2 1 ครั้ง ในอัตรา 0.5, 0.75, 1 และ 2 กก./ตัน ในกองที่ 2, 3, 4 และ 5 ตามลำดับ และปล่อยทิ้งไว้ 4 วัน จึงเปิดพลาสติกที่คลุมกอง

ทำการสูบด้วยเมล็ดข้าวโพดก่อนและหลังการรมด้วยกําช CO_2 เพื่อตรวจสอบความเสียหาย เมล็ดที่ถูกเชื้อรา *A. flavus* และเชื้อราชนิดอื่นๆ ที่เข้าทำลาย ตรวจสอบการปนเปื้อนของสารพิษแผลทางออกซินในข้าวโพด วัดอุณหภูมิภายในข้าวโพด และวัดความชื้นเมล็ด และประเมินลักษณะและคุณภาพของเมล็ดข้าวโพด ดังนี้

1. การตรวจจำนวนเมล็ดข้าวโพดที่ถูกเชื้อรา *A. flavus* และเชื้อราชนิดอื่นที่เข้าทำลาย กระทำหักก่อนและหลังการรมกําช ก่อนการรมกําชทำการตรวจสอบ 2 วิธี คือ การตรวจสอบด้วยสายตาและการใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ

การตรวจสอบด้วยสายตา ใช้เมล็ดข้าวโพดประมาณ 1500 เมล็ด หักเมล็ดดีและเมล็ดแตกนำไปตรวจนับจำนวน เมล็ดที่พบเชื้อราเจริญอยู่ ส่วนวิธีการใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ เพื่อตรวจจำนวนเมล็ดที่ถูกเชื้อราเข้าทำลายภายในเมล็ด โดยใช้

ข้าวโพดจำนวน 300 เมล็ด ใส่ใน flash ที่มีสารละลายโชเดียมไฮโปคลอไรท์เข้มข้น 1% เขย่าด้วยมือนาน 1 นาที แล้วล้างด้วยน้ำกลั่นนึ่งฆ่าเชื้อ 3 ครั้ง นำเมล็ดไปวางบนกระดาษกรองซึ่งนึ่งฆ่าเชื้อแล้วเพื่อซับน้ำ จากนั้นนำเมล็ดไปวางบนอาหารเลี้ยงเชื้อ potato dextrose agar (PDA) ซึ่งมีส่วนผสมของ Chloramphenical 30 มก. rose bengal 30 มก. และแอลกอฮอล์ (95%) 10 มล. ต่อ PDA 1000 มล. เก็บตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 4-6 วัน แล้วนำมาตรวจนับจำนวนเมล็ดข้าวโพดที่พบ colony ของเชื้อร้าโดยตัวอย่างที่สุ่มใช้เป็นตัวแทนของข้าวโพดทุกกอง

การตรวจสอบหลังการรมก้าชทำการสุ่มตัวอย่างเมล็ดข้าวโพดจากกองที่ 2, 3, 4 และ 5 หลังจากเปิดพลาสติกคลุมออกแล้ว โดยใช้หลาวแห้งสุ่มตัวอย่างจากทุกส่วนของแต่ละกองแล้วนำเมล็ดที่สุ่มได้ไปวัดความชื้นเมล็ดบันทึกข้อมูลไว้ แบ่งเมล็ดที่สุ่มตัวอย่างจากแต่ละกองเป็น 4 ตัวอย่างๆ แรกจำนวน 1500 เมล็ด ตัวอย่างที่ 2 300 เมล็ด ตัวอย่างที่ 3 100 เมล็ด ทั้ง 3 ตัวอย่างนำไปตรวจสอบจำนวนเมล็ดที่ถูกเชื้อร้าทำลายสำหรับตัวอย่างที่ 4 ประมาณ 5 กก. ใช้สำหรับการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารพิษแอลกอฮอล์

การตรวจสอบจำนวนเมล็ดที่ถูกเชื้อร้าทำลาย กระทำ 2 วิธี เช่นเดียวกันกับการตรวจสอบก่อนการรมก้าช โดยการตรวจสอบด้วยสายตาใช้เมล็ดข้าวโพดตัวอย่างแรก 1,500 เมล็ด ทั้งเมล็ดดีและเมล็ดแตกมาตรวจนับจำนวนเมล็ดที่ถูกเชื้อร้าทำลาย ส่วนการตรวจสอบด้วยวิธีการเลี้ยงเชื้อ ใช้เมล็ดข้าวโพดตัวอย่างที่ 2 300 เมล็ด กระทำเช่นเดียวกับการตรวจสอบเมล็ดก่อนการรมก้าชดังกล่าวแล้ว ส่วนการตรวจสอบจำนวนเมล็ดที่มีเชื้อร้าปนเปื้อนบนผิวอบ nok เมล็ด ใช้เมล็ดข้าวโพดตัวอย่างที่ 3 100 เมล็ด วางบนอาหารเลี้ยงเชื้อ PDA โดยไม่ผ่านการล้างเมล็ด เก็บตัวอย่างไว้ในอุณหภูมิห้อง 4-6 วัน จึงนำมาตรวจนับจำนวนเมล็ดที่มี colony ของเชื้อร้า

2. การตรวจสอบปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษแอลกอฮอล์ นำเมล็ดข้าวโพดจากตัวอย่างที่ 4 5 กก. มาแบ่งออกเป็น 4 ส่วนเท่าๆ กัน นำมาอบที่อุณหภูมิ 80°C จนเหลือความชื้นประมาณ 12% แล้วนำไปบดให้ละเอียด จากนั้นจึงนำไปสักด้วยวิธี TLC (Thin Layer Chromatography)

3. การบันทึกอุณหภูมิภายในกองขณะทำการทดลองบันทึกอุณหภูมิภายในกองข้าวโพดแต่ละกอง ทุกๆ 4 ชม. ตลอดการทดลอง โดยใช้หัววัดแบบ thermocouple(ชนิด K type) วัดกองละ 2 จุด ที่ความลึกจากผิว กองประมาณ 50 ซม. นำค่าที่วัดได้มาหาค่าเฉลี่ย

4. การตรวจสอบความชื้นในเมล็ด นำตัวอย่างข้าวโพดที่สุ่มมาตรวจสอบเบอร์เช็นด์ความชื้นของเมล็ดข้าวโพดโดยใช้เครื่องวัดความชื้น Steinlite

5. การประเมินลักษณะและคุณภาพของกองข้าวโพดโดยสังเกตการเจริญของเชื้อราบนเมล็ดในกองข้าวโพดแต่ละกอง สีและความมันของเมล็ด การเลื่อนไฟลของเมล็ด และกลิ่นของกองข้าวโพดโดยสังเกตร่วมกับเจ้าหน้าที่ร่วมปฏิบัติงาน และสอบถามข้อมูลเรื่องกลิ่นของข้าวโพดจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อของโรงงานอาหารสัตว์

ผลการทดลองและวิจารณ์

1. การตรวจสอบจำนวนเมล็ดข้าวโพดที่ถูกเชื้อร้า *A. flavus* และเชื้อรากินดื่นเข้าทำลาย

การตรวจสอบด้วยสายตา จากการสุ่มตรวจนับเมล็ดที่ถูกเชื้อร้าเข้าทำลายด้วยสายตา ปรากฏว่าในกองข้าวโพดที่ร่มด้วยก้าช CO_2 ทุกๆ อัตราไม่พบเชื้อร้า ในขณะที่ในกองข้าวโพด Control พบเมล็ดที่มีเชื้อร้า *A. flavus* เจริญอยู่เป็นจำนวนมาก และส่วนมากจะพบบนเมล็ดแตก กล่าวคือ พบเชื้อร้านเมล็ดที่สมบูรณ์เพียง 0.1% เท่านั้น และพบบนเมล็ดแตกถึง 24.1% (Table 1) นอกจากนี้ยังพบเมล็ดเน่าดำจากการทำลายของเชื้อ *Botryodiplodia* sp. ในกอง Control ถึง 5.4% และพบในกองอื่นๆ เพียง 1.4-2.1% เท่านั้น

การตรวจสอบหลังการรมก้าช การเจริญของเชื้อ *A. flavus* พนว่างการรدمด้วยก้าช CO_2 ทุกอัตรา สามารถป้องกันการเจริญของเชื้อในกองข้าวโพดได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยตรวจพบการเจริญของเชื้อร้าเฉพาะที่บริเวณผิวกองเพียงเล็กน้อย และเป็นบางจุดเท่านั้น ในขณะที่กองข้าวโพด Control พบการเจริญของเชื้อร้า *A. flavus* มากที่บริเวณผิวกองถึงระดับความลึกประมาณ 15 ซม. โดยเฉพาะเมล็ดแตกสามารถเห็นเชื้อร้าซึ่งมีสีเขียวได้อย่างชัดเจน

การตรวจสอบโดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อพบว่ากองข้าวโพด

Table 1 Percentage of visible mold observed on maize kernel after CO_2 fumigation.

Fumigation rate (kg./ton)	<i>A. flavus</i> ⁽¹⁾		<i>A. niger</i> ⁽¹⁾		black kernel ⁽³⁾
	sound kernel	damaged ⁽²⁾ kernel	sound kernel	damaged ⁽²⁾ kernel	
Initial	0	0	0	0	0
Control	0.1 ± 0.1	18.5 ± 7.7	0	0.5 ± 1.0	5.4 ± 3.8
0.50	0	0	0	0	2.1 ± 1.1
0.75	0	0	0	0	1.8 ± 1.0
1.0	0	0	0	0	1.4 ± 0.6
2.0	0	0	0	0	2.1 ± 1.3

(1) Average from 5 replications (300 kernels/replication)

(2) calculated from damaged kernel only

(3) infected by *Botryodiplodia* sp.

Table 2 Percentage of infection and surface contamination with *A. flavus* and *A. niger* in maize kernel after CO_2 fumigation.

Fumigation rate (kg./ton)	<i>A. flavus</i>		<i>A. niger</i>	
	Infection	Contamination	Infection	Contamination
Initial	1.3 ± 3.4	100.0 ± 0.0	0.3 ± 1.8	94.0 ± 8.0
Control	46.0 ± 23.7	100.0 ± 0.0	4.3 ± 6.7	100.0 ± 6.6
0.50	10.3 ± 10.5	100.0 ± 0.0	0.0 ± 0.0	31.0 ± 23.0
0.75	11.0 ± 10.8	100.0 ± 0.0	0.3 ± 1.8	61.0 ± 24.3
1.0	9.3 ± 9.3	100.0 ± 0.0	1.0 ± 3.0	40.0 ± 21.9
2.0	8.3 ± 9.7	99.0 ± 3.0	1.0 ± 3.0	40.0 ± 19.5

Control มีจำนวนเมล็ดที่ถูกเชื้อรา *A. flavus* และ *A. niger* เข้าทำลายภายในเมล็ดมากที่สุด คือเพิ่มจาก 1.3% และ 0.3% เมื่อเริ่มการทดลอง เป็น 46.0% และ 4.3% เมื่อสิ้นสุดการทดลอง ในขณะเดียวกันหัวโพดที่รرمกําช CO_2 ในอัตราต่างๆ พบเมล็ดที่มีเชื้อร้อยละในช่วง 8.3-10.3% และ 0.3-1.0% เท่านั้น (Table 2)

การที่เชื้อราเข้าทำลายและเจริญเติบโตบนเมล็ดหัวโพด จนสามารถมองเห็นได้ภายในระยะเวลาเพียง 2-3 วัน นั้น สอดคล้องกับรายงานของ Kawashima et al. (1990b) ที่กล่าวว่าหลังการกระเทาะเมล็ดหากไม่ทำการลดความชื้นจนถึงระดับที่ปลดภัย เชื้อราจะเข้าทำลายเมล็ดอย่างรวดเร็ว และการเก็บหัวโพดทั้งผักที่ระดับความชื้นเท่ากันสามารถเก็บได้นานกว่า แสดงให้เห็นว่าการปreserveน่องของสารแอกฟลาโกรซินในประเทศไทยส่วนหนึ่งน่าจะเกิดขึ้นมากในช่วงหลังการ

กระเทาะเมล็ด โดยมีปัจจัยที่สำคัญคือความชื้นในเมล็ดที่สูงและรอยแตกบนเมล็ดที่เกิดจากการกระเทาะ ทำให้เชื้อรา *A. flavus* ซึ่งเป็น weak parasite (Gloumbic and Kulic 1969) สามารถเข้าทำลายได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

การที่พบเชื้อราเจริญอยู่เฉพาะที่บริเวณผิวของกองหัวโพดที่รرمด้วยกําช CO_2 นั้น อาจเนื่องมาจากการแยกชั้นของกําชภายในกอง โดยกําช CO_2 ซึ่งมีน้ำหนักมากกว่าจะตกลงด้านล่าง ส่วนกําช O_2 ที่มีน้ำหนักน้อยกว่าจะลอยขึ้นด้านบน ประกอบกับช่องว่างระหว่างบริเวณผิวของกองและผิวนพลาสติกมีมาก ทำให้มี O_2 เพียงพอสำหรับการเจริญเติบโตของเชื้อราในระยะแรกๆ

นอกจากนี้ยังได้ตรวจพบเชื้อราอีก 2 ชนิด ซึ่งสามารถสร้างสารพิษในหัวโพด เช่นเดียวกันคือ *Fusarium moniliforme*

Table 3. Percentage of infection and surface contamination of *Fusarium moniliforme* and *Penicillium funiculosum* in maize kernel after CO_2 fumigation.

Fumigation rate (kg./ton)	<i>F. monilioforme</i>		<i>P. funiculosum</i>	
	Infection	Contamination	Infection	Contamination
Initial	45.7 ± 22.8	0.0 ± 0.0	12.0 ± 10.1	24.0 ± 21.1
Control	12.3 ± 10.2	0.0 ± 0.0	12.0 ± 10.5	0.0 ± 0.0
0.50	16.7 ± 19.6	7.0 ± 9.0	1.0 ± 4.0	6.0 ± 9.2
0.75	14.0 ± 19.3	9.0 ± 13.7	1.0 ± 3.0	1.0 ± 3.0
1.0	16.0 ± 17.2	15.0 ± 15.7	1.3 ± 3.4	2.0 ± 4.0
2.0	13.7 ± 19.7	13.7 ± 19.7	0.3 ± 1.8	3.0 ± 4.6

Table 4 Aflatoxin contamination in maize after CO_2 fumigation.

Fumigation rate (kg./ton)	Aflatoxin (ppb) ⁽¹⁾			
	B1	B2	G1	G2
Initial	0.4 ± 0.4	ND	ND	ND
Control	16.6 ± 2.5	ND	ND	ND
0.50	0.4 ± 0.4	ND	ND	ND
0.75	0.9 ± 0.2	ND	ND	ND
1.0	1.7 ± 0.7	ND	ND	ND
2.0	2.8 ± 2.8	0.3 ± 0.3	0.7 ± 0.7	0.6 ± 0.6

(1) Average from 2 replications

ND = non detected

และ *Penicillium funiculosum* พบว่าการรักษาด้วย CO_2 สามารถลดจำนวนเชื้อตัวทั้งสองชนิดได้ยกเว้นเชื้อ *F. moniliforme* ที่ปริมาณผิวเมล็ดซึ่งมีปริมาณเพิ่มมากขึ้น (Table 3)

2. การปนเปื้อนของสารพิษแอกลาโทกซิน ข้าวโพดที่รักษาด้วยกําছ CO₂ ในอัตราต่างๆ พบว่ามีการปนเปื้อนของสารพิษแอกลาโทกซินเพียงเล็กน้อย ก่อนการทดลองมีปริมาณสารพิษ 0.4 ppb. หลังการทดลองพบสารพิษในปริมาณ 0.4-2.8 ppb. ในขณะที่กํองข้าวโพด Control มีปริมาณสารพิษแอกลาโทกซิน เพิ่มขึ้นถึง 16.6 ppb. (Table 4)

เป็นที่น่าสังเกตว่าปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษแอกลาโทกซินในกํองข้าวโพด Control มีปริมาณค่อนข้างต่ำ คือ 16.6 ppb. เท่านั้น ทั้งๆ ที่เมื่อพิจารณาจากสภาพของกํอง

ข้าวโพดที่ถูกเชื้อรากเข้าทำลายทั่วทั้งกํอง จนแทบจะสูญเสียคุณค่าทางการตลาดไป ซึ่งผลการทดลองนี้ยืนยันผลการทดลองของวีร์วัฒน์ และคณะ(2535) และช่วงเดียวกับผลการทดลองของ Kawashima et al. (1990c,d) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะในระยะ 4-5 วันแรกหลังจากการรักษาด้วยเมล็ด เป็นระยะที่เชื้อรากเริ่มเจริญเติบโต จึงผลิตสารพิษออกมานะเพียงเล็กน้อยเท่านั้น และเป็นเหตุผลหนึ่งที่อธิบายได้ว่า ข้าวโพดที่ทำการเก็บเกี่ยวและจำหน่ายในช่วงดันฤดูกาลการเก็บเกี่ยวซึ่งเป็นระยะที่มีฝนตกชุด และข้าวโพดมีความชื้นสูง มีการปนเปื้อนของสารพิษแอกลาโทกซินในปริมาณที่ต่ำกว่าช่วงอื่นๆ ดังรายงานของ Siriacha (1985) ทั้งนี้ เพราะข้าวโพดชุดดังกล่าวถูกส่งไปยังตลาดปลายทาง และถูกลดความชื้นจนอยู่ในดับที่ปลดปล่อยภายในระยะเวลาอันสั้น คือประมาณ 4-5 วันเท่านั้น (Harteveld, 1984;

Kawashima et al. 1990e)

จากการเปรียบเทียบจำนวนการเข้าทำลายของเชื้อรา และปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษแอกลาทอกซิน ในกองข้าวโพดที่ร่มด้วยก๊าซ CO_2 ในอัตราต่างๆ พบร่วมสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน ดังนั้นการรرمก๊าซในอัตรา 0.5 กก./ตัน ก็เพียงพอที่จะลดความเข้มข้นของ O_2 ในกองลงจนเชื้อราไม่สามารถเจริญเติบโตได้ แต่การรرمก๊าซในอัตราต่างๆ ก็ไม่สามารถทำลายหรือหยุดการเจริญของสปอร์ของเชื้อราได้ ดังนั้นหลังเปิดกองต้องทำการลดความชื้นให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย

3. การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิภายในกองขณะทำการทดสอบ ในระยะเวลา 24 ชม. แรกก่อนที่จะเริ่มทำการรرمก๊าซพบว่าอุณหภูมิในกองข้าวโพดทุกกองเพิ่มขึ้น 4-6 °C แต่หลังจากทำการรرمก๊าซ ปรากฏว่าอุณหภูมิในกองที่ร่มด้วยก๊าซ CO_2 ทั้ง 4 กองคงที่ตลอดการทดสอบ ในขณะที่อุณหภูมิในกองข้าวโพด Control สูงขึ้นตลอดเวลาจนถึง 53 °C เมื่อสิ้นสุดการทดสอบ (Figure 1)

การเพิ่มขึ้นของอุณหภูมิภายในกองข้าวโพด เกิดจากกระบวนการหายใจของเมล็ดและของเชื้อจุลินทรีย์ภายในกอง ดังนั้นความแตกต่างของอุณหภูมิภายในกองข้าวโพดระหว่างกองข้าวโพด Control กับกองที่ร่มด้วยก๊าซ CO_2 น่าจะเป็นผล

Table 5 Percentage of grain moisture content before and after CO_2 fumigation.

Fumigation rate (kg./ton)	Moisture content (%)				
	Samples No.	Average	Max.	Min.	Sd.
Initial	266	27.10	29.18	19.52	1.39
0.50	18	29.16	30.46	27.52	0.91
0.75	20	28.96	29.20	26.79	1.09
1.0	20	28.07	29.20	27.21	0.52
2.0	16	27.58	29.88	23.48	1.75

จากการรرمก๊าซ CO_2 ทำให้ความเข้มข้นของ O_2 ภายในกองลดต่ำลงจนไม่เพียงพอต่อการเจริญของเชื้อรา หลังจาก O_2 ถูกใช้จันหมด การหายใจภายในกองก็จะเป็นแบบไม่ใช้ O_2 ซึ่งจะให้พลังงานออกมาต่ำ ในขณะที่กองข้าวโพด Control ซึ่งมี O_2 อย่างเพียงพอการหายใจจะเป็นแบบใช้ O_2 ซึ่งจะให้พลังงานออกมากสูง

การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิภายในกองข้าวโพด น่าจะเป็นตัวชี้ให้เห็นถึงสภาพการเจริญและปริมาณของเชื้อจุลินทรีย์ภายในกองข้าวโพด เนื่องจากความร้อนที่เกิดขึ้นส่วนมากจะเกิดจากการหายใจของเชื้อจุลินทรีย์มากกว่าการหายใจของเมล็ด ซึ่งสอดคล้องกับรายงานของ Christensen and Kaufman (1969)

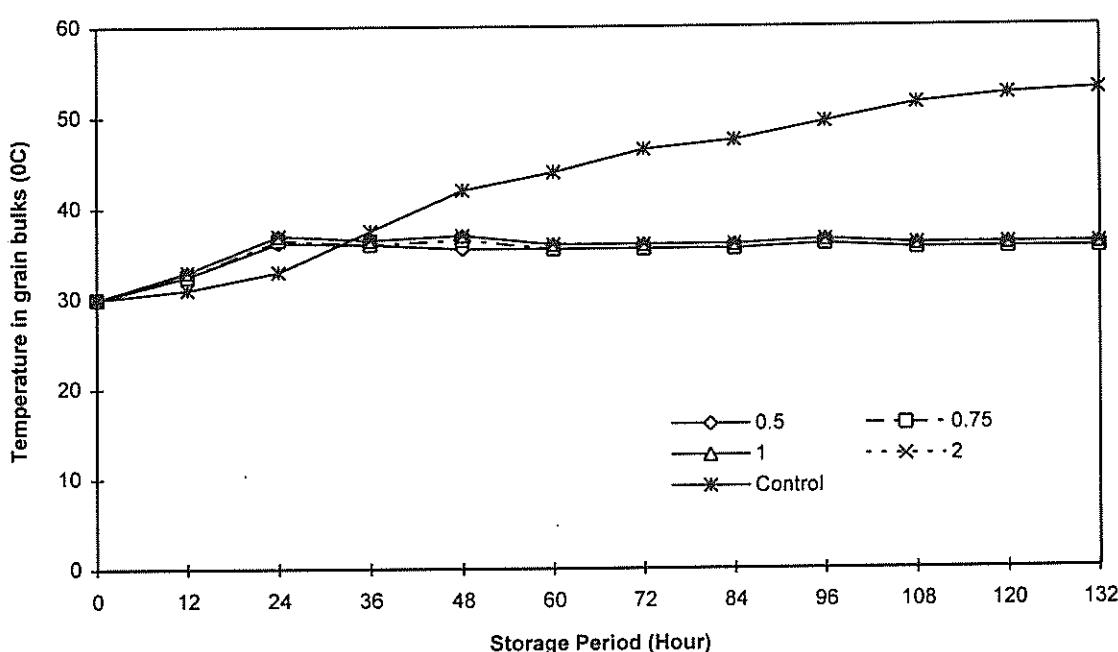


Figure 1. Changes of temperature in grain bulks during CO_2 fumigation.

Wallace (1971) ดังจะเห็นได้ว่ากองข้าวโพด Control ซึ่งมีเชื้อรูลินทรีร์เจริญอยู่ทั่วทั้งกอง มีอุณหภูมิที่สูงกว่ากองที่ร่มด้วยก๊าซ CO_2 ซึ่งมีเชื้อรูลินทรีร์เจริญอยู่ในปริมาณที่ต่ำ

4. การตรวจสอบความชื้นในเมล็ด หลังการทดลอง ความชื้นในเมล็ดเฉลี่ยของกองข้าวโพดที่ร่มก๊าซเพิ่มขึ้นเล็กน้อย จาก 27.10% เมื่อเริ่มต้นการทดลองเป็น 27.58-29.16% (Table 5) ส่วนกองข้าวโพดในสภาพบรรจุภัณฑ์ปิดไม่สามารถทำการตรวจสอบได้ การที่ความชื้นของข้าวโพดสูงขึ้น อาจเนื่องมาจากเกิดการถ่ายเทความชื้นระหว่างเมล็ดภายในกอง ทำให้ความชื้นเฉลี่ยภายในกองสูงขึ้น

5. การประเมินลักษณะและคุณภาพของข้าวโพด ข้าวโพดในกองที่ร่มด้วยก๊าซ CO_2 เมื่อสิ้นสุดการทดลองพบว่า ยังมีสีเหลืองมันเป็นประกาย และเมล็ดที่บริเวณยังเลื่อนไหล เป็นปกติ แต่มีกลิ่นเปรี้ยวเล็กน้อยในขณะที่ข้าวโพดจากกอง Control พบเชื้อรากเข้าทำลายเกือบทั้งกอง โดยเฉพาะบน เมล็ดแต่ละสามารถมองเห็นเชื้อรากที่มีสีเขียวไว้อ่อนช้ำเด่น เมล็ดในกองเริ่มจับตัวกันเป็นก้อนและมีกลิ่นเหม็นหืน

กลิ่นเปรี้ยวที่เกิดขึ้นในกองข้าวโพดเป็นกลิ่นของ แอลกอฮอล์ ที่เกิดจากการหายใจแบบไม่ใช้ O_2 และไม่เป็นอันตรายต่อการใช้เป็นอาหารสัตว์ กลิ่นนี้จะหายไปเมื่อลด ความชื้นในเมล็ดลงเหลือ 18% โดยการตากแดด จากการศึกษาของ Wilson et al. (1977) ในการเลี้ยงหมูและไก่จาก อาหารที่ผสมด้วยข้าวโพดซึ่งเก็บด้วยวิธีต่างๆ กัน พบว่าหมู และไก่ชอบกินอาหารที่ผสมด้วยข้าวโพดที่เก็บแบบปรับสภาพ อากาศ(นาน 35 วัน) และข้าวโพดแห้ง มากกว่าข้าวโพดที่คลุก ด้วย 0.8% propionic acid และไม่พบความแตกต่างในการ ย่อยอาหาร และจากการศึกษาของ Hale et al. (1978) พบว่า หมูชอบกินอาหารที่ผสมด้วยข้าวโพดที่เก็บในสภาพปรับอากาศ (109 วัน) และข้าวโพดแห้งมากกว่าข้าวโพดที่คลุกด้วย 0.95% propionic acid และยังพบว่ามีความสามารถในการย่อย crude

protein ในอาหารที่ผสมด้วยข้าวโพดจากการเก็บในสภาพปรับ อากาศ และที่คลุกด้วย propionic acid ดีกว่าอาหารที่มี ข้าวโพดแห้งผสมอยู่ ส่วนอาหารชนิดอื่นไม่พบความแตกต่าง Siriacha (1992) รายงานว่าการใช้อาหารที่ผสมด้วยข้าวโพด ที่มีความชื้นสูง ที่เก็บในถุงพลาสติกในสภาพขาด O_2 สามารถใช้เป็นอาหารเลี้ยงไก่ โดยไม่มีผลต่อการเจริญเติบโตและ คุณภาพของเนื้อไก่

สรุปผลการทดลอง

1. การรวมกองข้าวโพดที่มีความชื้นสูงด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ในทุกอัตราไม่มีความแตกต่างกันดังแต่ 0.5 กก./เมล็ด 1 ตัน สามารถป้องกันและหยุดการเจริญของเชื้อรา และ การปนเปื้อนของสารพิษและพาหะออกซิninในข้าวโพด หลังจาก การสะเทาะได้ในระยะเวลาอย่างน้อย 5 วัน

2. เมล็ดแต่ละที่เกิดจากการสะเทาะ เป็นสาเหตุสำคัญที่ ทำให้เชื้อ *A. flavus* สามารถเข้าทำลายได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น

3. กลิ่นเปรี้ยวของกองข้าวโพดเกิดจากการหายใจโดย ไม่ใช้ออกซิเจน สามารถใช้เป็นอาหารสัตว์ โดยไม่มีผลกระทบ ต่อการเจริญ และคุณภาพอาหารสัตว์

4. การป้องกันการเน่าเสียของข้าวโพด จากการเข้า ทำลายของเชื้อรา และการปนเปื้อนของสารพิษและพาหะออกซิnin ในข้าวโพด โดยการรวมด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ มีความ เป็นไปได้จริงและเหมาะสมที่จะแนะนำให้พ่อค้าคนกลางนำไปปฏิบัติ เพราะเป็นวิธีการที่สะดวก สามารถข้าวโพดได้ครั้งละมากๆ และมีต้นทุนต่ำ เพราะมีอุปกรณ์ที่จำเป็นเพียง ผึ้นพลาสติก ถังบรรจุก๊าซ สายยางปล่อยก๊าซ และเครื่องซึ่งเท่านั้น

คำนิยม

ขอขอบคุณกลุ่มงานวิจัยผลิตผลการเกษตร กองโรคพืช และจุลชีววิทยา ที่ให้ความอนุเคราะห์ตรวจสอบปริมาณสาร แอดพาหะออกซิninในข้าวโพด

เอกสารอ้างอิง

- พรรณิภา ปรัชญา. 2529. ผลของวันปลูก วันเก็บเกี่ยวและสภาพการเก็บรักษาต่อปริมาณแอดพาหะออกซิninในเมล็ดข้าวโพด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 85 หน้า.
วิรัชพัน นิลรัตนคุณ, วันเพ็ญ ศรีทองชัย, อาคม สุ่มมาดย และอรname ทองดี. 2535. การป้องกันการปนเปื้อนของสารแอดพาหะออกซิnin ในข้าวโพดโดยใช้ก๊าซ O_2 หรือ N_2 รังกองข้าวโพด. สรุปผลงาน

วิจัยข้าวโพดข้าวฟ่าง, การประชุมวิชาการข้าวโพดข้าวฟ่างแห่งชาติครั้งที่ 23. กรมวิชาการเกษตร. กรมส่งเสริมการเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. โรงเรียนแกรนจอมเทียนพลาเรช พัทยา ชลบุรี หน้า 14.

Christensen, C. M. and H. H. Kuafmann. 1969. Grain Storage-The Role of Fungi in Quality Loss. University of Press. Minneapolis. 53 pp.

- Golumbic, C. and Martin M. Kulic. 1969. Fungal Spoilage in Store Crops and Its Control. Aflatoxin. Scientific Background, Control and Implication. Academic Press. USA. 458 pp.
- Goto, T., S. Kawasugi, O. Tsuruta, P. Siriacha, D. Buangsuwan, and M. Manabe. 1986. Aflatoxin Contamination of Maize in Thailand 2. Aflatoxin Contamination of Maize Harvest in Rainy Seasons of 1984 and 1985. In Proceeding of Japanese Association of Mycotoxicology. No. 24 Japan.
- Hale, O.M., D.M. Wilson and E. Jay. 1978. Acceptability and digestibility of swine diets containing corn stored under different conditions. *J. of Animal Sci.* 47(1): 47-50
- Harteveld, K. 1984. Maize Production and Marketing in Thailand: Implications as Regards Drying Methods. Part I. Draft Final Report. Royal Tropical Institute, Rural Development Program, The Netherlands. 60 pp.
- Japan International Co-operative Agency. 1984. The Report for the Technical Co-operation Project on Maize Development in Thailand 1971-1984. Japan International Co-operation Agency, Bangkok. 211 pp.
- Kawashima, K., P. Siriach, S. Kawasugi, M. Saito, H. Okasaki, P. Tonboon-EK, M. Manabe and D. Buangsuwan. 1990a. Distribution and storage test of high moisture maize in plastic bag. In Study on Quality Preservation of Maize by the Prevention of Aflatoxin Contamination in Thailand Part II. Cooperative Research work between DOA, Thailand and TARC, Japan. p. 155-167.
- .1990b. Effect of moisture content of maize to the infection by *Aspergillus flavus* and Aflatoxin contamination. In Study on Quality Preservation of Maize by the Prevention of Aflatoxin Contamination in Thailand Part II. Cooperative Research Work between DOA, Thailand and TARC, Japan. p. 97-109.
- .1990c. Post harvest contamination of Thai maize with *Aspergillus flavus*. In Study on Quality Preservation of Maize by the Prevention of Aflatoxin Contamination in Thailand Part II. Cooperative Research Work between DOA, Thailand and TARC, Japan. p. 74-96.
- .1990d. Effect of alcohols to the infection of *Aspergillus flavus* and aflatoxin contamination in high moisture content maize. In Study on Quality Preservation of Maize by the Prevention of Aflatoxin Contamination in Thailand Part II. Cooperative Research Work between DOA, Thailand and TARC, Japan. p. 135-144.
- .1990e. Interview to local middlemen and brokers-flow of high moisture. In Study on Quality Preservation of Maize by the Prevention of Aflatoxin Contamination in Thailand Part II. Cooperative Research Work between DOA, Thailand and TARC, Japan. p 20-73.
- Kositcharoenkul, S., K. Bhudhasamai, P. Tanboo-Ek, O. Tsuruta, and K. Arai. 1992. *Aspergillus flavus* infection and aflatoxin contamination of maize in Thailand. Research Report on Maize Quality Improvement Research Center Project. DOA, Thailand JICA, Japan. p. 13-22.
- Siriacha, P., A. Wongurai, P. Tanboon-ek and D. Buangsuwan. 1983. Incidence of Aflatoxin in Corn. Paper Presented at the regional Grain Post-harvest Workshop. May, 3-6 1983. Punack, Indonesia, 14 pp.
- Siriacha, P. 1985. Survey of Aflatoxin in Maize. Seminar on Progress of Post Harvest Research. 10-12 July 1985. Department of Agriculture, 11 pp.
- Siriacha, P. 1992. Control of *Aspergillus flavus* and aflatoxin contamination in high moisture maize by airtight storage. Research Report on Maize Quality Improvement Research Centre Project. DOA, Thailand/ JICA, Japan. pp. 81-103
- Thai-U.K. Project. 1986. Aflatoxin in Maize in Thailand. Phase II. Rural Investment Overseas Limited. England. 186 pp.
- Tsuruta, O., S. Kawasugi, M. Saito and M. Manabe. 1985. An Examination on *Aspergillus flavus* Infection of Thailand Maize. In Proceeding of Japanese Association of mycotoxicology. No. 21. Japan. p. 32-33
- Wallace, H.A.H. 1971. Fungi Associated with Stored Grain. Grain Storage-Part of a System. London. p. 71-98.
- Wilson, D.M. and E. Jay. 1975. Influence of modified atmosphere storage on aflatoxin production in high moisture corn. *App. Microbiology*. 29 (2) : 224-228.
- Wilson, D.M., E. Jay, O.M. Hale and L. Huang 1977. *Ann. of Technol. Agric.* 27(3) : 339-342.