

## สรุปผลการวิจัย



จากการทดลองผลของอุณหภูมิและความชื้นต่อปริมาณแ/ofฟลาทอกซินในข้าวโพด สรุป  
ได้ว่า

1. ความชื้นเท่านั้นที่มีอิทธิพลต่อปริมาณการเกิดแ/ofฟลาทอกซินในข้าวโพด การ  
วิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ที่ความชื้นในเมล็ดคร้อยละ 18 จะมีปริมาณการเกิดแ/ofฟลาทอกซิน  
สูงสุด ส่วนที่ความชื้นร้อยละ 14.5 จะมีปริมาณแ/ofฟลาทอกซินรองลงมา และที่ความชื้น  
ร้อยละ 26 จะมีปริมาณการเกิดแ/ofฟลาทอกซินต่ำสุด ซึ่งน่าจะสรุปได้ว่า ควรเก็บข้าวโพด  
ในขณะที่มีความชื้นในเมล็ดร้อยละ 26 แต่ในทางปฏิบัติเมล็ดข้าวโพดที่เก็บรักษาไว้ในขณะที่มี  
ความชื้นร้อยละ 26 จะเน่าเสียง่ายด้วยเชื้อแบคทีเรียและยีสต์ ดังนั้นแม้ว่าจะมีปริมาณ  
แ/ofฟลาทอกซินน้อย แต่ก็ไม่เหมาะสมสำหรับการเก็บข้าวโพด จึงสรุปได้ว่าที่ความชื้นร้อยละ  
14.5 เป็นความชื้นที่ดีที่สุดสำหรับการทดลองนี้

2. จากผลการทดลองพบว่า อุณหภูมิที่ทำการทดลอง 3 ระดับ คือ 30 35 และ  
40 องศาเซลเซียส ไม่มีผลต่อปริมาณแ/ofฟลาทอกซินเลย ดังนั้นสภาพอากาศของเมืองไทย  
ซึ่งมีอุณหภูมิอยู่ในช่วง 30 ถึง 40 องศาเซลเซียส จึงไม่มีผลต่อปริมาณแ/ofฟลาทอกซิน ปัจจัย  
ที่สำคัญกว่าคือความชื้นในเมล็ดข้าวโพด เพราะจะนัดการเก็บข้าวโพดในเมืองไทยจึงควรจะ  
ระวังเกี่ยวกับความชื้นมากกว่าอุณหภูมิ

องค์การทดลองเกี่ยวกับอิทธิพลของอุณหภูมิต่อการเกิดแ/ofฟลาทอกซินครั้งนี้ กระทำใน  
ระหว่าง 30 ถึง 40 องศาเซลเซียสเท่านั้น ซึ่งอาจจะเป็นช่วงอุณหภูมิที่ใกล้เคียงกันมาก  
จนไม่มีอิทธิพลให้เห็นเคนชักก์ได้ ด้านหากมีการทดลองในช่วงอุณหภูมิที่กว้างกว่านี้ อาจจะพบ  
ว่าอุณหภูมิก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้ปริมาณแ/ofฟลาทอกซินในข้าวโพดเปลี่ยนแปลงได้เหมือนกับ  
ความชื้นในเมล็ดคือ

3. มีแนวโน้มว่าปริมาณแ/ofฟ์ลาทอกซินจะเพิ่มขึ้นในวันที่ 2 และขึ้นสูงสุดในวันที่ 4 แต่จะลดลงมากในวันที่ 8 เนื่องจากมีไควิเคราะห์ในวันที่ 5 6 และ 7 คั่วย จึงไม่อาจทราบได้อย่างแท้จริงว่า ปริมาณแ/ofฟ์ลาทอกซินที่สูงสุดน้อยู่ในช่วงเวลาที่บ่มวันที่เท่าใด และถ้าหากมีการวิเคราะห์ในวันที่ 15 30 45 60 หรือ 120 คั่วย จะช่วยให้ทราบว่าในช่วงเวลาของการเก็บรักษาเมล็ดข้าวโพดไวน้ำขึ้นนี้ จะมีการเปลี่ยนแปลงของปริมาณแ/ofฟ์ลาทอกซินเป็นไปในรูปใด

4. สาขาวิชาการเก็บรักษาเมล็ดข้าวโพด ตามที่ Food & Agricultural Organization (FAO) แนะนำว่าให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 ถึง 13.5 ที่อุณหภูมิไม่เกิน 28 องศาเซลเซียส จึงจะปลอดภัยจากแ/ofฟ์ลาทอกซินนั้น เป็นสาขาวิชาที่เกษตรกรไทยปฏิบัติไม่ได้ เพราะต้องลงทุนเพื่อลดความชื้นในเมล็ดให้ต่ำกว่าร้อยละ 14.5 อีกมาก many จนไม่คุ้มค่าทางเศรษฐกิจ ผลของการทดลองครั้งนี้ชี้ว่าทำให้รู้ข้อมูลเชื่อมั่นได้ว่า การที่กำหนดให้ข้าวโพดเพื่อการส่งออกมีความชื้นในเมล็ดไม่เกินร้อยละ 14.5 นั้น จะทำให้มีปริมาณแ/ofฟ์ลาทอกซินปนเปื้อนอยู่ในปริมาณต่ำกว่าที่ระดับความชื้นร้อยละ 18 และเกษตรกรไทยก็มีความสามารถในการที่จะลดความชื้นในเมล็ดจากการร้อยละ 18 เป็นร้อยละ 14.5 ได้โดยไม่ยาก เกินความสามารถ จึงเป็นภาวะที่เป็นไปได้สำหรับเกษตรกรไทย