

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	17
บทที่ 4 ผลการทดลอง	27
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	80
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	86
ข้อเสนอแนะ	87
เอกสารอ้างอิง	88
ภาคผนวก	95
ประวัติผู้เขียน	148

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1	33
2	34
3	35
4	36
5	54
6	56
7	58
8	60
9	72

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
10	72
<p>คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบ ผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา</p>	
11	73
<p>คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบ ผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา</p>	
12	73
<p>คะแนนการประเมินคุณภาพการบริโภคโดยรวมของผลส้มเขียวหวาน ที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัด ธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา</p>	

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การสูญเสียน้ำหนักของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	37
2	การเปลี่ยนแปลงสีผิวของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียวเป็นเวลา 0, 3, 6 และ 9 วัน	38
3	การประเมินสีผิวของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	39
4	ค่า L ของสีผิวผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิระดับ ต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	40
5	ค่า a ของสีผิวผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิระดับ ต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	41
6	ค่า b ของสีผิวผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิระดับ ต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	42
7	ค่า Hue(a/b) ของสีผิวผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	43
8	อัตราการหายใจของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	44
9	อัตราการผลิตเอทิลีนของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	45
10	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสาร เอธิฟอนและอุนหนุมิระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	46
11	ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและ อุนหนุมิระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	47
12	อัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณ กรดที่ไทเตรทได้ของผลส้มเขียวหวานที่ได้รับสารเอธิฟอนและอุนหนุมิ ระดับต่าง ๆ ในระหว่างการขจัดสีเขียว	48

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
13 การสูญเสียน้ำหนัก (A) , การประเมินสีผิว (B) และการเกิดโรค (C) ของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 ระดับความเข้มข้นต่าง ๆ ในระหว่างเก็บรักษา	63
14 การเปลี่ยนแปลงสีผิวของผลส้มเขียวหวานที่ไม่ได้รับสารเอธิฟอน (บน) และได้รับสารเอธิฟอนความเข้มข้น 600 ppm (ล่าง) ร่วมกับสารเคลือบผิว Stafresh 310 ระดับความเข้มข้นต่าง ๆ ในระหว่างเก็บรักษาเป็นเวลา 0-3 , 6 , 9 , 12 และ 15 วัน	64
15 ค่า L , a , b และ Hue(a/b) (A , B , C , D) ของสีผิวผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 ระดับความเข้มข้นต่าง ๆ ในระหว่างเก็บรักษา	65
16 อัตราการหายใจ (A) และอัตราการผลิตเอธิลีน (B) ของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 ระดับความเข้มข้นต่าง ๆ ในระหว่างเก็บรักษา	66
17 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (A) ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ (B) และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ (C) ของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 ระดับความเข้มข้นต่าง ๆ ในระหว่างเก็บรักษา	67
18 การสูญเสียน้ำหนัก (A) , การประเมินสีผิว (B) และการเกิดโรค (C) ของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา	75
19 ลักษณะผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % (A) , Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดฟักทองญี่ปุ่น 0.25 % (B) , Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดฟักทองญี่ปุ่น 0.5 % (C) , Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดฟักทองญี่ปุ่น 1 % (D) และ Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดเปลือกส้มพริ้มองต์ 0.5 % (E)	76

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
20 ค่า L, a, b และ $Hue(a/b)$ (A, B, C, D) ของสีผิวผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา	77
21 อัตราการหายใจ (A) และอัตราการผลิตเอทิลีน (B) ของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา	78
22 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (A) , ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ (B) และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ (C) ของผลส้มเขียวหวานที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว Stafresh 310 75 % ร่วมกับสีสกัดธรรมชาติ ในระหว่างเก็บรักษา	79