

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๘
สารบัญ	๙
สารบัญภาพ	๑๐
บทที่ 1 บทนำ	๑
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	๒
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	๑๙
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง	
การทดลองที่ ๑	๓๑
การทดลองที่ ๒	๔๘
การทดลองที่ ๓	๖๓
บทที่ ๕ สรุปผลการทดลอง	๗๖
เอกสารอ้างอิง	๗๗
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	๘๖
ภาคผนวก ข	๙๐
ประวัติผู้เขียน	๑๒๒

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ส่วนประกอบของผลสัม	6
2 เปรียบเทียบอัตราการหายใจของผลไม้ประจำ climacteric และ non-climacteric ในช่วงของการเจริญเติบโตระบะต่างๆ	12
3 แผนภาพสี	20
4 ชุดແພງຄວນຄຸມກາຣ໌ໄຫລຂອງອາກາສ໌	21
5 ชุดວັດອັຕຣາກາຣ໌ໄຫລຂອງອາກາສ໌	22
6 ຂົນດຂອງສາຮເຄລືອບທາງກາຣ໌	24
7 ຄໍາ L* ຂອງເປົລືອກຜົດສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	36
8 ຄໍາ C* ຂອງເປົລືອກຜົດສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	36
9 ຄໍາ Hue ຂອງເປົລືອກຜົດສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	37
10 ກາຣສູງເສີຍນໍ້າໜັກສົດຂອງຜົດສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆ ແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	37
11 ກາພຕັດຂາວເປົລືອກສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆ	38
12 ກາຣນັບແປງລົງປະມາຜອງແຈ້ງທີ່ລະລາຍນໍ້າໄດ້ຂອງຜົດສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆ ແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	41
13 ກາຣນັບແປງລົງປະມາຜອງກາຣົດທີ່ໄດ້ຕຽດໄດ້ຂອງຜົດສັນທີເຄລືອບດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆ ແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	41
14 ອັຕຣາກາຣ໌ໃຈຂອງຜົດສັນທີເຄລືອບຜົວດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆ ແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	42
15 ອຸນກາພດ້ານຮ່າຍຊັດຂອງຜົດສັນທີເຄລືອບຜົວດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	45
16 ກລືນຂອງຜົດສັນທີເຄລືອບຜົວດ້ວຍສາຮເຄລືອບຜົວໜິດຕ່າງໆແລ້ວນໍາໄປເກີນຮັກຍາທີ່ອຸ່ນຫຼຸມທ້ອງນານ 30 ວັນ	46

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
17 ภาพความสัมพันธ์ระหว่างการเปลี่ยนแปลงการสูญเสียน้ำหนักของผลส้ม การยอมรับลักษณะปراกกฎ และระยะเวลาการเก็บรักษา	47
18 ภาพความสัมพันธ์ระหว่างการสูญเสียน้ำหนักของผลส้มกับการยอมรับ ลักษณะปراกกฎ	47
19 ภาพผลส้มเมื่อเริ่มต้นทดลองแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง	48
20 ภาพผลส้มเมื่อเก็บรักษา 8 วัน แล้วเริ่มไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค	48
21 ค่า L* ของเปลือกผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1	52
22 ค่า C* ของเปลือกผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1 2 และ 3 ครั้งแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	52
23 ค่า Hue ของเปลือกผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1 2 และ 3 ครั้งแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	53
24 การสูญเสียน้ำหนักของผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1 2 และ 3 ครั้งแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	53
25 ภาพตัดขวางผิวเปลือกส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1, 2 และ 3 ครั้ง (กำลังขยาย 40 เท่า)	54
26 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของเจลที่ละลายนำไปใช้ของผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1, 2 และ 3 ครั้ง แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	58
27 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดทั้งหมดที่ໄตเตรต ได้ของผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1, 2 และ 3 ครั้ง แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	58
28 อัตราการหายใจของผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1, 2 และ 3 ครั้ง แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	59
29 คะแนนคุณภาพด้านรสชาติของผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1, 2 และ 3 ครั้งแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	62
30 กลิ่นของผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 1, 2 และ 3 ครั้ง	63

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 24 วัน	
31 ค่า L* ของเปลือกผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้ง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	66
32 ค่า C* ของเปลือกผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้ง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	66
33 ค่า Hue ของเปลือกผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้ง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	67
34 การสูญเสียน้ำหนักของผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้ง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	67
35 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของเยื่อที่ละลายน้ำได้ของผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้งแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	71
36 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดทั้งหมดที่ได้จากสารเคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้งแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	71
37 การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซีของผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้งแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	72
38 อัตราการหายใจของผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้ง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	72
39 คะแนนคุณภาพด้านรสชาติของผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้งแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	75
40 กลิ่นของผลส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบ ZIVDAR 2 ครั้งแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 30 วัน	75