

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ

ค

บทคัดย่อภาษาไทย

ง

ABSTRACT

ณ

สารบัญตาราง

ณ

สารบัญภาพ

ญ

บทที่ 1 บทนำ

1

บทที่ 2 การตรวจเอกสาร

3

บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการศึกษา

15

บทที่ 4 ผลการทดลอง

29

บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง

43

บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง

49

เอกสารอ้างอิง

52

ประวัติผู้เขียน

55

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ธาตุอาหารในดินก่อนการทดลอง	29
ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ธาตุอาหารในดินหลังการทดลอง	30
ตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ธาตุอาหารในปุ๋ย	31
ตารางที่ 4 ผลการวิเคราะห์ธาตุอาหารในใบกาแฟก่อนการทดลอง	32
ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ธาตุอาหารในใบกาแฟหลังการทดลอง	33
ตารางที่ 6 แสดงผลผลิตกาแฟสดพื้นที่ต่อไร่ของในแต่ละกรรมวิธี	35
ตารางที่ 7 แสดงปริมาณผลผลิตต่อต้นของในแต่ละกรรมวิธี	36
ตารางที่ 8 แสดงน้ำหนักผลสด น้ำหนักกาแฟกะลา น้ำหนักสารกาแฟ ปริมาณน้ำหนักกาแฟ 100 ผล	37
ตารางที่ 9 แสดงเปอร์เซ็นต์สารกาแฟเกรด A, X, Y, YY และ P ที่ได้รับ จากสารกาแฟปริมาณ 100 กรัม	38
ตารางที่ 10 แสดงปริมาณสาร epigallocatechin (EGC) catechin และ caffeine จากสารกาแฟดิบ	39
ตารางที่ 11 แสดงปริมาณสาร gallic acid สาร catechin และสาร caffeine จากสารกาแฟที่ได้ผ่านการคั่ว	40
ตารางที่ 12 แสดงปริมาณคาเฟอีนของแต่ละกรรมวิธีในระดับการคั่วอ่อน กลาง เข้ม	41
ตารางที่ 13 แสดงคะแนนการทดสอบชิมกาแฟ	42

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1	ลำต้นและเมล็ดของกาแฟอราบิก้า
ภาพที่ 2	กระบวนการทำสารกาแฟแบบวิธีเปียกและวิธีแห้ง
ภาพที่ 3	สารกาแฟเกรดเอ (ก) สารกาแฟเกรด (ข) และสารกาแฟเกรดพี (ค)
ภาพที่ 4	กาแฟสุกที่พร้อมเก็บเกี่ยว
ภาพที่ 5	การหมักกาแฟ (ก) และ การขัดเปลือกและทำความสะอาดเมล็ดกาแฟ (ข)