

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพประกอบ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	21
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	36
บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	108
บรรณานุกรม	110
ภาคผนวก	116
ประวัติผู้เขียน	145

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตารางประกอบ

ตารางที่	หน้า
2.1 คุณค่าทางโภชนาการใน 100 กรัมของผักบางชนิด	4
4.1 ความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิของสภาพแวดล้อมขณะทำการทดลอง	37
4.2 อุณหภูมิของกระเทียมดันและปายเหลืองขณะทำการทดลอง	37
4.3 น้ำหนักที่ขายได้ของกระเทียมดันระหว่างการเก็บรักษา	45
4.4 มวลค่าที่ขายได้ของกระเทียมดันเมื่อเก็บรักษานาน 2 วัน	50
4.5 น้ำหนักที่ขายได้ของปายเหลืองระหว่างการเก็บรักษา	54
4.6 มวลค่าที่ขายได้ของปายเหลือง เมื่อเก็บรักษานาน 2 วัน	57
4.7 การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมดันระหว่างการเก็บรักษา	66
4.8 การสูญเสียน้ำหนักของปายเหลืองระหว่างการเก็บรักษา	73
4.9 ปริมาณความชื้นของกระเทียมดันระหว่างการเก็บรักษา	82
4.10 ปริมาณความชื้นของปายเหลืองระหว่างการเก็บรักษา	89
4.11 อายุการเก็บรักษาของกระเทียมดัน	97
4.12 อายุการเก็บรักษาของปายเหลือง	100

จัดสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพประกอบ

รูปที่

หน้า

2.1 แผนพังแสดงการหายใจของพืชโดยสั่ง เชบ ทั้งแบบใช้และไม่ใช้แก๊ซออกซิเจน	12
3.1 แผนภาพแสดงการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิชนิด Forced-air cooling	22
3.2 รถห้องเย็นที่ใช้ขันล่งผลิตผลจากศูนย์พัฒนาหนองหอยมายังฝ่ายคัดบรรจุ	23
3.3 รถบรรทุกที่ใช้ขันล่งผลิตผลจากศูนย์พัฒนาหนองหอยมายังฝ่ายคัดบรรจุ	24
3.4 ภายนห้องเย็นที่ใช้สำหรับเก็บรักษา	24
3.5 แผนภาพแสดงชุดແຜງควบคุมอัตราการไหล และชุดดัชนีอัตราการไหลของอากาศ	31
4.1 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักที่หายใจได้ของกระเทียมตันในวิธีการทดลองต่าง ๆ ระหว่างการเก็บรักษา ในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง	46
4.2 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักที่หายใจได้ของปวยเหลืองในวิธีการทดลองต่าง ๆ ระหว่างการเก็บรักษา ในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง	55
4.3 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของกระเทียมตันในวิธีการทดลองต่าง ๆ ระหว่างการเก็บรักษา ในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง	67
4.4 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของปวยเหลืองในวิธีการทดลองต่าง ๆ ระหว่างการเก็บรักษา ในการทดลองทั้ง 3 ครั้ง	74
4.5 ปริมาณวิตามินซีของกระเทียมตันในวิธีการทดลองต่าง ๆ ระหว่างการเก็บรักษาใน การทดลองทั้ง 3 ครั้ง	83
4.6 ปริมาณวิตามินซีของปวยเหลืองในวิธีการทดลองต่าง ๆ ระหว่างการเก็บรักษาใน การทดลองครั้งที่ 1	90
4.7 อัตราการหายใจของกระเทียมตันและปวยเหลืองระหว่างการเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสและที่อุณหภูมิห้อง (22 องศาเซลเซียส)	105
4.8 ปริมาณกาซเอทธิลีนที่กระเทียมตันและปวยเหลืองออกมาระหว่างการเก็บรักษา ไว้ในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสและที่อุณหภูมิห้อง (22 องศาเซลเซียส)	107