

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
สารบัญตารางภาคผนวก	ด
สารบัญภาพภาคผนวก	ต
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	25
บทที่ 4 ผลการทดลอง	31
การทดลองที่ 1 ผลของวัสดุห่อผลต่อคุณภาพผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง	31
การทดลองที่ 2 ผลของการห่อผลและการเปิดถุงห่อต่อการงักตีสีเขียวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง	60
การทดลองที่ 3 ผลของการห่อผลและการเคลือบผิวต่อการงักตีสีเขียวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง	79
บทที่ 5 วิจารณ์ผลการทดลอง	103
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	113
เอกสารอ้างอิง	115
ภาคผนวก	124
ประวัติผู้เขียน	143

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 สีเหลืองที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	34
2 ค่าความสว่าง (L*) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	35
3 ค่า chroma ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	37
4 ค่า hue angle ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	38
5 ความแน่นเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	40
6 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอและบี ที่ผิวผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	42
7 ปริมาณแคโรทีนอยด์ที่ผิวผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	43
8 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำคั้นในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	44
9 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของน้ำคั้นในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	45
10 ปริมาณวิตามินซีของน้ำคั้นในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	45
11 น้ำหนักแห้งของเปลือกผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	48
12 ปริมาณไนโตรเจนในเปลือกผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	48
13 ผลของวัสดุห่อผลต่อขนาดผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	50
14 ผลของวัสดุห่อผลต่อคุณภาพภายนอก จำนวนกลีบและปริมาณน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	50
15 ผลของวัสดุห่อผลต่อสีผิวผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	51
16 ผลของวัสดุห่อผลต่อปริมาณสารสีที่ผิวและสีเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	52
17 ผลของวัสดุห่อผลต่อคุณภาพทางเคมีของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	52
18 ผลของวัสดุห่อผลต่อน้ำหนักแห้งของเปลือกและปริมาณไนโตรเจนในเปลือกผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	53

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
19	ผลของวัสดุห่อและวิธีการเปิดถุงต่อขนาดผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	54
20	ผลของวัสดุห่อและวิธีการเปิดถุงต่อลักษณะทางกายภาพของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	55
21	ผลของวัสดุห่อและวิธีการเปิดถุงต่อการเกิดสีเหลืองและสารสีที่ผิวผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	56
22	ผลของวัสดุห่อและวิธีการเปิดถุงต่อสีผิวและสีเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	57
23	ผลของวัสดุห่อและวิธีการเปิดถุงต่อคุณภาพภายในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	58
24	ผลของวัสดุห่อและวิธีการเปิดถุงต่อน้ำหนักแห้งของเปลือกและปริมาณไนโตรเจนที่วิเคราะห์ได้จากเปลือกผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	59
25	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อการสูญเสียน้ำหนักของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	64
26	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อการเกิดสีเหลืองที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	65
27	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อค่าความสว่าง (L*) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	66
28	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	67
29	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อค่าสีที่แท้จริง (hue angle) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	68
30	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อปริมาณคลอโรฟิลล์ เอและบี ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	75

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
31 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อการสูญเสียน้ำหนักของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	84
32 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อลักษณะปรากฏภายนอกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	85
33 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อพื้นที่สีเหลืองที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	86
34 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	89
35 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	90
36 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อค่าสีที่แท้จริง (hue angle) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	91
37 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อความแน่นเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	93
38 ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อปริมาณคลอโรฟิลล์ เอและบี ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	98

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1 ส่วนประกอบของดอกและผลของพืชตระกูลส้ม	5
2 การเปลี่ยนแปลงขนาดของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ความกว้าง (A) และความยาว (B) ที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	32
3 การเปลี่ยนแปลงน้ำหนัก (A) และปริมาตร (B) ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	33
4 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	34
5 การเปลี่ยนแปลงพื้นที่สีเหลืองที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	35
6 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	36
7 การเปลี่ยนแปลงค่า chroma ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	37
8 การเปลี่ยนแปลงค่า hue angle ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	38
9 การเปลี่ยนแปลงความหนาเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	40
10 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	41
11 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	41
12 การเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ เอและบี ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	42
13 การเปลี่ยนแปลงปริมาณแคโรทีนอยด์ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	43
14 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (A) ปริมาณกรด (B) ในผลที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	46

## สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
15 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ถัดส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรด (A) ปริมาณวิตามินซี (B) ในผลที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	47
16 การเปลี่ยนแปลงปริมาณไนโตรเจนในเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	49
17 การเปลี่ยนแปลงลักษณะปรากฏภายนอกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	61
18 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	62
19 การเปลี่ยนแปลงค่าความอิ่มตัวสีผิว (chroma) ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	62
20 การเปลี่ยนแปลงค่าสีที่แท้จริง (hue angle) ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	63
21 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	69
22 การเปลี่ยนแปลงความหนาเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	70
23 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ของเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	70
24 การเปลี่ยนแปลงค่าความอิ่มตัวสีเนื้อ (chroma) ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	71
25 การเปลี่ยนแปลงค่าสีที่แท้จริง (hue angle) ของเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	71
26 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและขจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	72

## สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
27 การเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ เอและบี ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	73
28 การเปลี่ยนแปลงปริมาณแคโรทีนอยด์ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	73
29 การเปลี่ยนแปลงปริมาณไนโตรเจนในเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	74
30 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	76
31 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	76
32 การเปลี่ยนแปลงสัดส่วน TSS/TA ในน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	77
33 การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซีในน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	77
34 การเปลี่ยนแปลงกลิ่นและรสชาติของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและจัดสีเขียวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษาภายหลังการเก็บเกี่ยว	78
35 การเปลี่ยนแปลงความกว้างของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	79
36 การเปลี่ยนแปลงความยาวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	80
37 การเปลี่ยนแปลงปริมาตรของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	80
38 การเปลี่ยนแปลงการสูญเสียน้ำหนักของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	81

สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
39 การเปลี่ยนแปลงลักษณะปรากฏภายนอกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	82
40 การเปลี่ยนแปลงการเกิดสีเหลืองที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	83
41 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	87
42 การเปลี่ยนแปลงค่าความอิ่มตัวของสีผิว (chroma) ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	88
43 การเปลี่ยนแปลงค่าสีที่แท้จริง (hue angle) ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	88
44 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	92
45 การเปลี่ยนแปลงความหนาเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	94
46 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ของเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	94
47 การเปลี่ยนแปลงค่าความอิ่มตัว (chroma) ของสีเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	95
48 การเปลี่ยนแปลงสีที่แท้จริง (hue angle) ของเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	95
49 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำคั้นของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	96
50 การเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ เอและบี ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	97



สารบัญภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
51 การเปลี่ยนแปลงปริมาณแคโรทีนอยด์ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	97
52 การเปลี่ยนแปลงปริมาณไนโตรเจนในเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	99
53 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	100
54 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	100
55 การเปลี่ยนแปลงสัดส่วน TSS/TA ของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	101
56 การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซีของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	101
57 การเปลี่ยนแปลงกลิ่นและรสชาติของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อผลและเคลือบผิวด้วยวิธีต่างๆระหว่างเก็บรักษา	102

## สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวก		หน้า
1	ค่าความสว่าง (L*) ของเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	132
2	ค่า chroma ของเนื้อผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	132
3	ค่า hue angle ของเนื้อส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ห่อด้วยวัสดุชนิดต่างๆ	133
4	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	134
5	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อปริมาณ TSS/TA ในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	135
6	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการขจัดสีเขียวต่อปริมาณวิตามินซีในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน	136
7	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อความหนาเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	137
8	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อปริมาณวิตามินซีในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	138
9	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อปริมาณแคโรทีนอยด์ที่ผิวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	139
10	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	140
11	ผลของวิธีการเปิดถุงห่อและการเคลือบผิวต่อปริมาณไนโตรเจนในเปลือกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	141

สารบัญภาพภาคผนวก

รูปภาคผนวก		หน้า
1	การเปลี่ยนแปลงความเข้มข้นของปริมาณไนโตรเจนจากกราฟมาตรฐาน	131
2	ผลของวัสดุห่อต่อสีผิวและสีเนื้อของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งเก็บเกี่ยวที่อายุ 9 เดือน	142
3	ผลของวิธีการห่อผลและเคลือบผิวต่อสีผิวและลักษณะปรากฏภายนอกของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่เก็บรักษาเป็นเวลา 13 วัน	142