



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



ภาคผนวก ก.

ภาพผลลำไยในฤดูรมก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ที่เก็บรักษา
เป็นเวลา 8 สัปดาห์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



ผลลำไยที่รมด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์



ผลลำไยเมื่อเริ่มต้นการเก็บรักษา



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 1 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 1 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 3 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 3 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 5 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 5 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 8 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 8 สัปดาห์



การเน่าเสียของผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 8 สัปดาห์



ภาคผนวก ข.

ภาพผลลำไยนอกฤดูรวมก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ที่เก็บรักษา

เป็นเวลา 8 สัปดาห์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



ผลลำไยเมื่อเริ่มต้นการเก็บรักษา



ผลลำไยเมื่อเริ่มต้นการเก็บรักษา



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 1 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 1 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 3 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 3 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 5 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 5 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 8 สัปดาห์



เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 8 สัปดาห์



การนำเสียบของผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10 \pm 1^{\circ}\text{C}$ นาน 4 สัปดาห์



ภาคผนวก ค.

ตารางวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ml of sugar solution required	Solution containing besides invert sugar :									
	No sucrose		1 g sucrose per 100 ml		5 g sucrose per 100 ml		10 g sucrose per 100 ml		25 g sucrose per 100 ml	
	mg invert sugar per factor*		mg invert sugar per factor*		mg invert sugar per factor*		mg invert sugar per factor*		mg invert sugar per factor*	
	100 ml		100 ml		100 ml		100 ml		100 ml	
15	50.5	336	49.9	353	47.6	313	46.1	307	43.4	289
16	50.6	316	50.0	312	47.6	297	46.1	288	43.4	271
17	50.7	298	50.1	295	47.6	280	46.1	271	43.4	255
18	50.8	282	50.1	278	47.6	264	46.1	256	43.3	240
19	50.8	267	50.2	264	47.6	250	46.1	243	43.3	227
20	50.9	254.5	50.2	251.0	47.6	238.0	46.1	230.5	43.2	216
21	51.0	242.9	50.2	239.0	47.6	226.7	46.1	219.5	43.2	206
22	51.0	231.6	50.3	228.2	47.6	216.4	46.1	209.5	43.1	196
23	51.1	222.2	50.3	218.7	47.6	207.0	46.1	200.4	43.0	187
24	51.2	213.3	50.3	209.8	47.6	198.3	46.1	192.1	42.9	179
25	51.2	204.9	50.4	201.6	47.6	190.4	46.0	184.0	42.8	171
26	51.3	197.4	50.4	193.8	47.6	183.1	46.0	176.9	42.8	164
27	51.4	190.4	50.4	186.7	47.6	176.4	46.0	170.4	42.7	158
28	51.4	183.7	50.5	180.2	47.7	170.3	46.0	164.3	42.7	152
29	51.5	177.6	50.5	174.1	47.7	164.5	46.0	158.6	42.6	147
30	51.5	171.7	50.5	168.3	47.7	159.0	46.0	153.3	42.5	142
31	51.6	166.3	50.6	163.1	47.7	153.9	45.9	148.1	42.5	137
32	51.6	161.2	50.6	158.1	47.7	149.1	45.9	143.4	42.4	132
33	51.7	156.6	50.6	153.3	47.7	144.5	45.9	139.1	42.3	128
34	51.7	152.2	50.6	148.9	47.7	140.3	45.8	134.9	42.2	124
35	51.8	147.9	50.7	144.7	47.7	136.3	45.8	130.9	42.2	121
36	51.8	143.9	50.7	140.7	47.7	132.5	45.8	127.1	42.1	117
37	51.9	140.2	50.7	137.0	47.7	128.9	45.7	123.5	42.0	114
38	51.9	136.6	50.7	133.5	47.7	125.5	45.7	120.3	42.0	111
39	52.0	133.3	50.8	130.2	47.7	122.3	45.7	117.1	41.9	107
40	52.0	130.1	50.8	127.0	47.7	119.2	45.6	114.1	41.8	104
41	52.1	127.1	50.8	123.9	47.7	116.3	45.6	111.2	41.8	102
42	52.1	124.2	50.8	121.0	47.7	113.5	45.6	108.5	41.7	99
43	52.2	121.4	50.8	118.2	47.7	110.9	45.5	105.8	41.6	97
44	52.2	118.7	50.9	115.6	47.7	108.4	45.5	103.4	41.5	94
45	52.3	116.1	50.9	113.1	47.7	106.0	45.4	101.0	41.4	92
46	52.3	113.7	50.9	110.6	47.7	103.7	45.4	98.7	41.4	90
47	52.4	111.4	50.9	108.2	47.7	101.5	45.3	96.4	41.3	88
48	52.4	109.2	50.9	106.0	47.7	99.4	45.3	94.3	41.2	86
49	52.5	107.1	51.0	104.0	47.7	97.4	45.2	92.3	41.1	84
50	52.5	105.1	51.0	102.0	47.7	95.4	45.2	90.4	41.0	82

*mg of invert sugar corresponding to 10 ml of Fehling's solution.

ลิขสิทธิ์สงวนโดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาว อภิรดา รินพล
วัน เดือน ปี เกิด	12 สิงหาคม 2522
ภูมิลำเนา	47 หมู่ 1 ต.ริมเหนือ อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนปรินส์รอยแยล วิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อปีการศึกษา 2541 สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เมื่อปีการศึกษา 2545

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved