

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย	2
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	2
บทที่ 2 สารสำคัญจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง	
2.1 การสุกของผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว	3
2.2 การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในผลไม้	6
2.3 การเก็บรักษาผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว	8
2.4 ภาชนะบรรจุผลไม้	10
2.5 หม่อน	17
บทที่ 3 วัสดุ อุปกรณ์และวิธีการวิจัย	
3.1 วัสดุ	22
3.2 อุปกรณ์	22
3.3 วิธีการวิจัย	23
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	26
บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการทดลอง	35
5.2 ข้อเสนอแนะ	35
เอกสารอ้างอิง	36

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก. รูปภาพงานวิจัย	38
ภาคผนวก ข. การวิเคราะห์คุณภาพผลหม่อน	41
ประวัติผู้เขียน	49

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 ส่วนประกอบทางเคมีของผลหม่อน (ต่อน้ำหนักแห้ง 100 กรัม)	19
4.1 คุณภาพทางกายภาพและเคมีของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ที่ระยะความสุกแตกต่างกัน	27
4.2 ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเมื่อเริ่มต้นและสิ้นสุดระยะเวลาการเก็บรักษาของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ระยะความสุกจัดที่อุณหภูมิห้อง (31±4 องศาเซลเซียส)	29
4.3 ผลของภาชนะบรรจุต่ออายุการเก็บรักษาของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (31±4 องศาเซลเซียส)	30
4.4 ลักษณะที่สังเกตได้ของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ ในระหว่างการเก็บรักษาในภาชนะบรรจุ 3 แบบ ที่อุณหภูมิห้อง (31±4 องศาเซลเซียส)	31
4.5 ผลของปัจจัยเดียว (ระยะความสุก และอุณหภูมิ) ต่อคุณภาพทางเคมีในวันสุดท้ายของการเก็บรักษาผลหม่อนสดพันธุ์เชียงใหม่	32
4.6 ผลของปัจจัยร่วมระหว่างระยะความสุกและอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพทางเคมีของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่พันธุ์เชียงใหม่	34
4.7 ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเมื่อเริ่มต้นและสิ้นสุดระยะเวลาการเก็บรักษาของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ที่ระยะความสุกแตกต่างกัน	34

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
2.1 เปรียบเทียบอัตราการหายใจของผลไม้ประเภท climacteric และ non climacteric ในช่วงของการเจริญเติบโตระยะต่าง ๆ	4
2.2 การเปลี่ยนแปลงของวิถีไกลโคไลซิส	5
ก. 1 ลักษณะของผลหม่อนสดพันธุ์เชียงใหม่ที่ระยะแก่จัดหรือห่าม สุกและสุกจัด	39
ก. 2 ภาชนะบรรจุ 3 แบบที่ใช้ในการเก็บรักษาผลหม่อนสด	39
ก. 3 ลักษณะการเน่าเสียในภาชนะบรรจุที่ 2 เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง นาน 1 วัน	40
ก. 4 ลักษณะของผลหม่อนสดที่ระยะความสุกแตกต่างกันเมื่อบรรจุในถาดโฟมห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติก PVC เพื่อเตรียมไปเก็บรักษา	40