

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฅ
สารบัญภาคผนวก	ณ
สารบัญตารางประกอบภาคผนวก	ด
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	19
บทที่ 4 ผลการทดลอง	
การทดลองที่ 1	33
การทดลองที่ 2	41
การทดลองที่ 3	51
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	111
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	120
เอกสารอ้างอิง	121
ภาคผนวก	126
ประวัติผู้เขียน	134

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	ระยะการพัฒนาของตาดอกสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70	11
2	การเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตกับผลตอบแทนของการผลิตสตรอเบอร์รี่ของเกษตรกรใน จ.เชียงใหม่	18
3	อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุดและต่ำสุด และความชื้นสัมพัทธ์ ณ สถานีวิจัยดอยปุย	21
4	สารเคมีที่ใช้ในการป้องกันและกำจัดโรคและแมลงของสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ปลูก ณ สถานีวิจัยดอยปุย	22
5	อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุดและต่ำสุด และความชื้นสัมพัทธ์ ณ สถานีวิจัยดอยปุย	27
6	จำนวนเส้นไหล/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{C}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยดอยปุย ¹	35
7	จำนวนเส้นไหล/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{C}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบแปลงกลางแจ้ง ณ สถานีวิจัยดอยปุย	35
8	จำนวนเส้นไหลและต้นไหลทั้งหมด/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{C}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยดอยปุย	36
9	จำนวนเส้นไหลและต้นไหลทั้งหมด/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{C}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบแปลงกลางแจ้ง ณ สถานีวิจัยดอยปุย	36
10	จำนวนเส้นไหล/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{C}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยดอยปุย	37
11	จำนวนเส้นไหล/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{C}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบแปลงกลางแจ้ง ณ สถานีวิจัยดอยปุย	37

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
12	จำนวนเส้นไหลและต้นไหลทั้งหมด/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยคอยปุย	38
13	จำนวนเส้นไหลและต้นไหลทั้งหมด/ต้นของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบแปลงกลางแจ้ง ณ สถานีวิจัยคอยปุย	38
14	จำนวนต้นไหลในลำดับต่างๆ ของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยคอยปุย	40
15	จำนวนต้นไหลในลำดับต่างๆ ของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $19.1-31.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 36 วันก่อนการย้ายปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยคอยปุย	40
16	ขนาดทรงพุ่ม จำนวนใบ/ต้น ขนาดของใบ ความยาวก้านใบ พื้นที่ใบย่อยใบที่ 3 ตรงกลาง ดัชนีใบ และพื้นที่ใบ/ต้น ของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $20.2-35.5^{\circ}\text{ซ}$ นาน 72 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	44
17	ขนาดทรงพุ่ม จำนวนใบ/ต้น ขนาดของใบ ความยาวก้านใบ พื้นที่ใบย่อยใบที่ 3 ตรงกลาง ดัชนีใบ และพื้นที่ใบ/ต้น ของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $20.2-35.5^{\circ}\text{ซ}$ นาน 72 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	46
18	จำนวนผลผลิตทั้งหมด น้ำหนักผลผลิตทั้งหมด จำนวนผลผลิตในเกรดต่างๆ จำนวนลำต้นสาขาทั้งหมด และจำนวนช่อดอกทั้งหมดที่เกิดขึ้นตลอดฤดูกาลผลิตของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $20.2-35.5^{\circ}\text{ซ}$ นาน 72 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	48

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
19	ขนาดผลผลิต จำนวนผลผลิตทั้งหมด น้ำหนักผลผลิตทั้งหมด จำนวนผลผลิตใน เกรดต่างๆ จำนวนลำต้นสาขาทั้งหมด และจำนวนช่อดอกทั้งหมดที่เกิดขึ้นตลอด ฤดูกาลผลิตของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $20.2-35.5^{\circ}\text{C}$ นาน 72 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	49
20	การเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตกับผลตอบแทนของการผลิตสตรอเบอรี่พันธุ์พระ ราชทาน 50	50
21	จำนวนวันที่ดอกแรกบานหลังจากการย้ายปลูกของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราช ทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการ ย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	53
22	จำนวนวันที่ดอกแรกบานหลังจากการย้ายปลูกของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราช ทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการ ย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	53
23	ความกว้างของต้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บ รักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	55
24	ความสูงของต้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บ รักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	56
25	จำนวนใบ/ต้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษา ไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานี วิจัยคอยปุย	57
26	ความกว้างของใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บ รักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	58
27	ความยาวของใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บ รักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	61

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
28	ความยาวก้านใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	62
29	พื้นที่ใบย่อยใบที่ 3 ตรงกลางในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	63
30	ดัชนีใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	64
31	พื้นที่ใบ/ต้นใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	65
32	ขนาดทรงพุ่ม จำนวนใบ/ต้น ขนาดของใบ ความยาวก้านใบ พื้นที่ใบย่อยใบที่ 3 ตรงกลาง ดัชนีใบ และพื้นที่ใบ/ต้น ของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	66
33	ความกว้างของต้นใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	68
34	ความสูงของต้นใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	69
35	จำนวนใบ/ต้นใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	70

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
36	ความกว้างของใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	71
37	ความยาวของใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	74
38	ความยาวก้านใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	75
39	พื้นที่ใบย่อยใบที่ 3 ตรงกลางในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	76
40	ดัชนีใบในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	77
41	พื้นที่ใบ/ต้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	78
42	ขนาดทรงพุ่ม จำนวนใบ/ต้น ขนาดของใบ ความยาวก้านใบ พื้นที่ใบย่อยใบที่ 3 ตรงกลาง ดัชนีใบ และพื้นที่ใบ/ต้น ของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	79
43	จำนวนผลผลิตทั้งหมดที่เกิดขึ้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	81

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
44	น้ำหนักผลผลิตทั้งหมดที่เกิดขึ้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	82
45	จำนวนผลผลิตทั้งหมด น้ำหนักผลผลิตทั้งหมด จำนวนลำต้นสาขาทั้งหมด และจำนวนช่อดอกทั้งหมดที่เกิดขึ้นตลอดฤดูกาลผลิตของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	83
46	จำนวนผลผลิตทั้งหมดที่เกิดขึ้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	85
47	น้ำหนักผลผลิตทั้งหมดที่เกิดขึ้นในแต่ละเดือนของต้นสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	86
48	จำนวนผลผลิตทั้งหมด น้ำหนักผลผลิตทั้งหมด จำนวนลำต้นสาขาทั้งหมด และจำนวนช่อดอกทั้งหมดที่เกิดขึ้นตลอดฤดูกาลผลิตของต้น สตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	87
49	รูปร่างผลของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย ¹ (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์จากผลผลิตทั้งหมด)	89
50	รูปร่างผลของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย ¹ (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์จากผลผลิตทั้งหมด)	90
51	สีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{ซ}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{ซ}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย ¹ (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์จากผลผลิตทั้งหมด)	91

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
52	สีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย ¹ (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์จากผลผลิตทั้งหมด)	92
53	สีเมล็ดของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์จากผลผลิตทั้งหมด)	93
54	สีเมล็ดของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์จากผลผลิตทั้งหมด)	94
55	ขนาดผล ลักษณะเนื้อกลางผล และตำแหน่งเมล็ด ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	96
56	ขนาดผล ลักษณะเนื้อกลางผล และตำแหน่งเมล็ด ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	97
57	ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ในน้ำคั้น ปริมาณน้ำตาล ปริมาณแอนโทไซยานิน ปริมาณวิตามินซี ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	99
58	ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ในน้ำคั้น ปริมาณน้ำตาล ปริมาณแอนโทไซยานิน ปริมาณวิตามินซี ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	100
59	การยอมรับในการบริโภคของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	101

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
60	การยอมรับในการบริโภคของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ $3 \pm 1^{\circ}\text{C}$ และ $18.1-23.2^{\circ}\text{C}$ นาน 14 วันก่อนการย้ายปลูก ณ สถานีวิจัยคอยปุย	102
61	การเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตกับผลตอบแทนของการผลิตสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50	104
62	การเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตกับผลตอบแทนของการผลิตสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70	105

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ส่วนของต้นสตรอเบอร์รี่ที่เจริญเต็มที่พร้อมส่วนของไหล	5
2 ส่วนต่างๆ ของช่อดอกและช่อผล โดยทั่วไปของสตรอเบอร์รี่	5
3 โครงสร้างโดยทั่วไปของดอกและส่วนประกอบต่างๆ ของผลสตรอเบอร์รี่	6
4 รูปร่างของผลสตรอเบอร์รี่	6
5 ระยะเวลาพัฒนาตาดอกของสตรอเบอร์รี่	10
6 สตรอเบอร์รี่ที่ปลูกในระบบไหลลอยฟ้า ณ สถานีวิจัยดอยปุย	23
7 สตรอเบอร์รี่ที่ปลูกในระบบแปลงกลางแจ้ง ณ สถานีวิจัยดอยปุย	23
8 การวัดขนาดผลสตรอเบอร์รี่โดยใช้เวอร์เนีย	28
9 ระยะเวลาพัฒนาของตาดอกสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ที่ผลิตนอกฤดู	42
10 ระยะเวลาพัฒนาของตาดอกสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ที่ผลิตนอกฤดู	42
11 ระยะเวลาพัฒนาของตาดอกสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50	52
12 ระยะเวลาพัฒนาของตาดอกสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70	52
13 ยอดสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ตัดตามยาวในระยะที่ 1, 2,3 และ 4	107
14 ยอดสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 ตัดตามยาวในระยะที่ 5, 6,7,8 และ 9	108
15 ยอดสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ตัดตามยาวในระยะที่ 1, 2,3 และ 4	109
16 ยอดสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 70 ตัดตามยาวในระยะที่ 5, 6,7,8 และ 9	110

สารบัญภาคผนวก

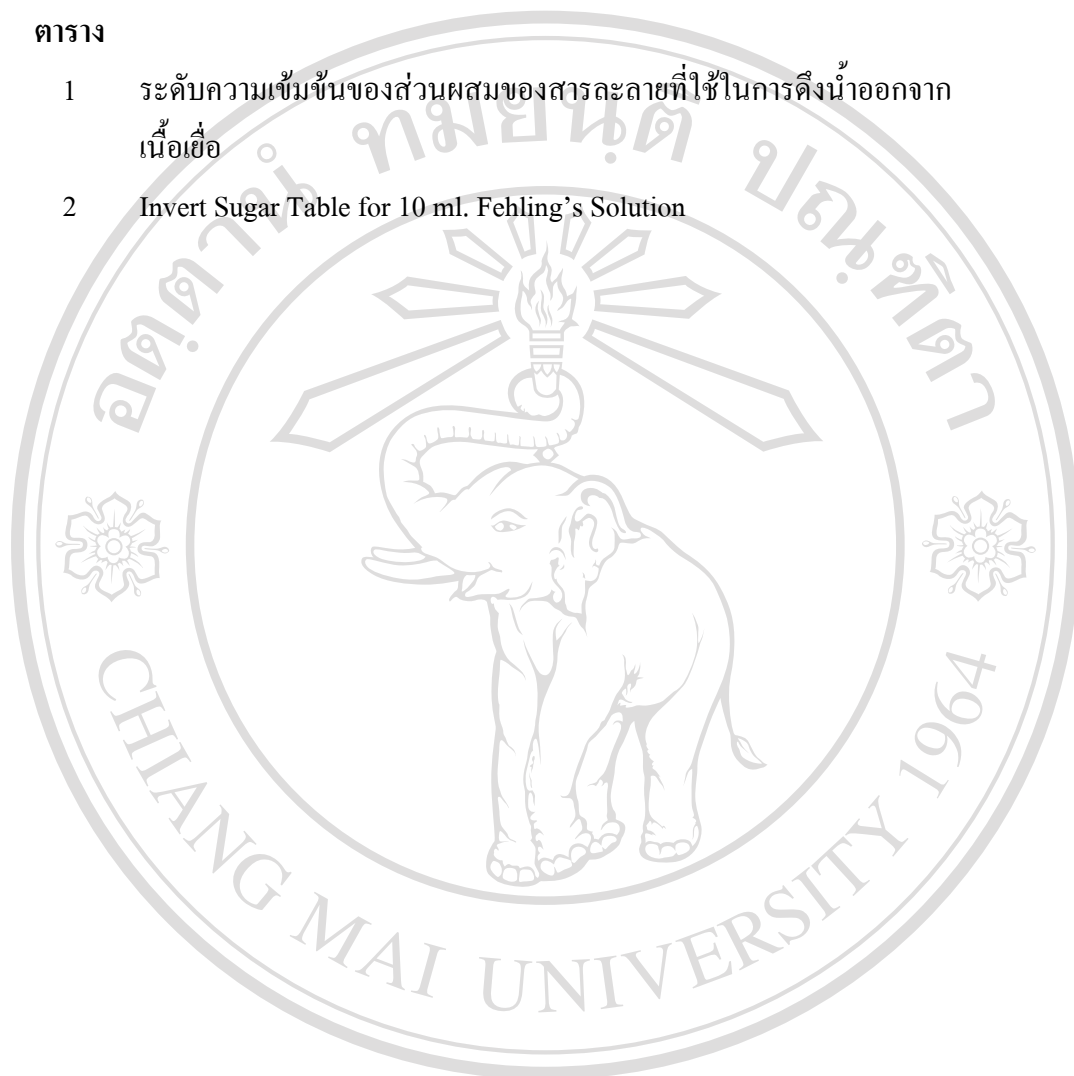
ภาคผนวก		หน้า
1	การทำ microtome section	127
2	สารเคมีและการเตรียมสารเคมี	130



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตารางประกอบภาคผนวก

ตาราง		หน้า
1	ระดับความเข้มข้นของส่วนผสมของสารละลายที่ใช้ในการคั่งน้ำออกจากเนื้อเยื่อ	127
2	Invert Sugar Table for 10 ml. Fehling's Solution	131



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved