

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๒
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๓
สารบัญตาราง	๔
สารบัญภาพ	๕
บทที่ ๑ บทนำ	๖
บทที่ ๒ การตรวจเอกสาร	๘
ความมีชีวิตและคุณภาพของเม็ดดินธูร์	๙
การเก็บรักษาเม็ดดินธูร์	๑๐
ปัจจัยที่มีผลต่อกุณภาพและการเก็บรักษาเม็ดดินธูร์	๑๑
ความชื้นเมล็ด	๑๒
อุณหภูมิในการเก็บรักษา	๑๓
ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษา	๑๔
บทที่ ๓ อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	๑๕
บทที่ ๔ ผลการทดลอง	๑๖
บทที่ ๕ วิเคราะห์ผลการทดลอง	๓๓
บทที่ ๖ สรุปผลการทดลอง	๓๕
เอกสารอ้างอิง	๓๖
ภาคผนวก	๔๐
ประวัติผู้เขียน	๗๗

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง

หน้า

- | | |
|---|----|
| 1 ค่าเฉลี่ยของการทดสอบความมีชีวิตและคุณภาพเริ่มต้นของเม็ดพันธุ์ถั่วเหลืองพันธุ์เชียงใหม่ 60 ก่อนนำไปเก็บรักษาในสภาพต่างกัน | 16 |
| 2 ผลการวิเคราะห์สหสัมพันธ์และการคาดถอยของความมีชีวิตและคุณภาพเม็ดพันธุ์ถั่วเหลืองจากการสัมพันธ์ของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิหลังการเก็บรักษานาน 120 วัน | 32 |

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

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อ เปอร์เซ็นต์ความคงของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	18
2 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อความ แข็งแรงหลังการเร่งอายุของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	20
3 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อความ มีชีวิตหลังการข้อมเตตระ โโซเลียนของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษา นาน 120 วัน	22
4 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการ นำไปไฟฟ้าของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	24
5 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่ออัตรา ² การเจริญเติบโตของต้นกล้าของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษา นาน 120 วัน	26
6 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเกิด ³ เชื้อร้ายของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	27
7 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อเปอร์เซ็นต์ ⁴ โปรตีนของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	28
8 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อเปอร์เซ็นต์ ⁵ ไขมันของเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	29
9 ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อเปอร์เซ็นต์ ⁶ การโน้มไอกและความต้องเมล็ดพันธุ์ถ้วนเหลืองหลังเก็บรักษานาน 120 วัน	30