

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ซ
สารบัญภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	ฉ
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	1
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	3
บทที่ 4 ผลการทดลอง	24
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	34
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	110
เอกสารอ้างอิง	118
ภาคผนวก	119
ตารางภาคผนวก	124
ประวัติผู้เขียน	129
	151

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ส่วนประกอบของเนื้อลำไยสดและเนื้อลำไยอบแห้ง	9
2 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ และสภาพสุญญากาศ	37
3 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) (องศา) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วย สารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศ ปกติและสภาพสุญญากาศ	41
4 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วย สารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศ ปกติและสภาพสุญญากาศ	45
5 ปริมาณ TSS (เปอร์เซ็นต์) ของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	49
6 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิว ด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดัน บรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	53
7 ปริมาณ total phenolic compounds (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเปลือก ผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้ว เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	57
8 ปริมาณ total phenolic compounds (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเนื้อลำไย อบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ใน สภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	61
9 ปริมาณ total phenolic compounds (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเมล็ดลำไย อบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ใน สภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	65

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
10 ปริมาณกรดอีลาจิก (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	69
11 ปริมาณกรดอีลาจิก (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	73
12 ปริมาณกรดอีลาจิก (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศ	77
13 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	80
14 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) (องศา) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	83
15 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	85
16 ปริมาณ TSS (เปอร์เซ็นต์) ของผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	88
17 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	91

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
18 ปริมาณ total phenolic compounds (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเปลือกผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	94
19 ปริมาณ total phenolic compounds (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเนื้อลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	97
20 ปริมาณ total phenolic compounds (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเมล็ดลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	100
21 ปริมาณกรดอีลาจิก (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเปลือกผลลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	103
22 ปริมาณกรดอีลาจิก (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเนื้อลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	106
23 ปริมาณกรดอีลาจิก (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักแห้ง) ของเมล็ดลำไยอบแห้งเคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ โดยเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติหรือในสภาพสุญญากาศและเก็บไว้ในสภาพที่มีแสงหรือไม่มีแสง	109

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในปี 2539 ที่ใช้กับเตาอบกระบอกแบบได้หวั่น และเตาอบกระบอกแบบใช้แก๊สหุงต้ม	8
2 สูตรโครงสร้างของ ellagic acid, gallic acid และ ellagitannin	15
3 ขั้นตอนการสังเคราะห์สารประกอบฟีนอลและการเกิดสีน้ำตาล	19
4 แผนภาพของสีที่อ่านค่าเป็น L*, a* และ b*	26
5 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) และอุณหภูมิของสี (°hue)	26
6 กราฟมาตรฐานของกรดคลีลาจิกแสดงความสัมพันธ์ของการดูดกลืนแสงกับปริมาณ ความเข้มข้นของกรดคลีลาจิก	31
7 กราฟมาตรฐานของกรดคลีลาจิกแสดงความสัมพันธ์ของความเข้มข้นของกรดคลีลาจิก กับ peak area	31
8 ลักษณะของผลลำไยที่เคลือบด้วยสารละลาย canauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส)	33
9 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ 8 เดือน	35
10 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	35
11 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศ ปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	36
12 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและ เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	36
13 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้น ต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ 8 เดือน	39
14 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้น ต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	39
15 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดัน บรรยากาศปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	40

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพ	หน้า
16 ค่าอุณหภูมิของสี ($^{\circ}$ hue) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กัน และเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	40
17 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกตินาน 8 เดือน	43
18 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	43
19 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศที่ปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	44
20 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กัน และเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	44
21 ปริมาณ TSS ของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกตินาน 8 เดือน	47
22 ปริมาณ TSS ของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	47
23 ปริมาณ TSS ของผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	48
24 ปริมาณ TSS ของผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	48
25 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกตินาน 8 เดือน	51
26 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	51
27 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	52
28 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศนาน 8 เดือน	52

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพ	หน้า
29 ปริมาณ total phenolic compounds ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ 8 เดือน	55
30 ปริมาณ total phenolic compounds ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศ 8 เดือน	55
31 ปริมาณ total phenolic compounds ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศ 8 เดือน	56
32 ปริมาณ total phenolic compounds ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศ 8 เดือน	56
33 ปริมาณ total phenolic compounds ของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ 8 เดือน	59
34 ปริมาณ total phenolic compounds ของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศ 8 เดือน	59
35 ปริมาณ total phenolic compounds ของเนื้อลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศ 8 เดือน	60
36 ปริมาณ total phenolic compounds ของเนื้อลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศ 8 เดือน	60
37 ปริมาณ total phenolic compounds ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ 8 เดือน	63
38 ปริมาณ total phenolic compounds ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศ 8 เดือน	63
39 ปริมาณ total phenolic compounds ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศ 8 เดือน	64
40 ปริมาณ total phenolic compounds ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสุญญากาศ 8 เดือน	64
41 ปริมาณกรดอะซิติกของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติ 8 เดือน	67

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพ	หน้า
42 ปริมาณกรดอีลาจิกของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	67
43 ปริมาณกรดอีลาจิกของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	68
44 ปริมาณกรดอีลาจิกของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	68
45 ปริมาณกรดอีลาจิกของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกตินาน 8 เดือน	71
46 ปริมาณกรดอีลาจิกของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	71
47 ปริมาณกรดอีลาจิกของเนื้อลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	72
48 ปริมาณกรดอีลาจิกของเนื้อลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	72
49 ปริมาณกรดอีลาจิกของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกตินาน 8 เดือน	75
50 ปริมาณกรดอีลาจิกของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บไว้ในสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	75
51 ปริมาณกรดอีลาจิกของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	76
52 ปริมาณกรดอีลาจิกของเมล็ดลำไยอบแห้งที่ความเข้มข้นต่างๆ กันและเก็บไว้ในสภาพความดันบรรยากาศปกติและสภาพสุญญากาศนาน 8 เดือน	76
53 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	79
54 ค่าความสว่าง (L*) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	79

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพ	หน้า
55 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	82
56 ค่าอุณหภูมิของสี (°hue) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	82
57 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	84
58 ค่าความอิ่มตัวของสี (chroma) ของสีผิวเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	84
59 ปริมาณ TSS ของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	87
60 ปริมาณ TSS ของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	87
61 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	90
62 เปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	90
63 ปริมาณ total phenolic compounds ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	93
64 ปริมาณ total phenolic compounds ของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	93
65 ปริมาณ total phenolic compounds ของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	96
66 ปริมาณ total phenolic compounds ของเนื้อลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	96

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพ	หน้า
67 ปริมาณ total phenolic compounds ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	99
68 ปริมาณ total phenolic compounds ของเมล็ดลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	99
69 ปริมาณกรดอีลาจิกของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	102
70 ปริมาณกรดอีลาจิกของเปลือกผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	102
71 ปริมาณกรดอีลาจิกของเนื้อผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	105
72 ปริมาณกรดอีลาจิกของเนื้อผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	105
73 ปริมาณกรดอีลาจิกของเมล็ดผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กันนาน 8 เดือน	108
74 ปริมาณกรดอีลาจิกของเมล็ดผลลำไยอบแห้งที่เคลือบผิวด้วยสารละลาย canauba wax ความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บไว้ในสภาพต่างๆ กัน	108