

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
สารบัญภาคผนวก	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	12
บทที่ 4 ผลการทดลอง	19
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	38
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	42
เอกสารอ้างอิง	43
ภาคผนวก	47
ประวัติผู้เขียน	75

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	คุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์จากถั่วเขียว	5
2	ค่าเฉลี่ยของการทดสอบคุณภาพเริ่มต้นของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวพันธุ์ ชัยนาท 72 ก่อนนำไปเก็บรักษาในสภาพต่างๆ	19
3	ผลการวิเคราะห์สหสัมพันธ์และการถดถอยของตัวแปรตามหลังการเก็บรักษา เมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	37

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
1	อิทธิพลของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ระดับต่างๆที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ความงอกของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษา 18 สัปดาห์	21
2	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อเปอร์เซ็นต์ความงอกของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	22
3	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	23
4	อิทธิพลของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ระดับต่างๆที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการทดสอบด้วยวิธีการเร่งอายุของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษา 18 สัปดาห์	24
5	อิทธิพลของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ระดับต่างๆที่มีผลต่ออัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษา 18 สัปดาห์	26
6	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีผลต่ออัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	27
7	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีผลต่อค่าการนำไฟฟ้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	28
8	อิทธิพลของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ระดับต่างๆที่มีผลต่อค่าการนำไฟฟ้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษา 18 สัปดาห์	29

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพ		หน้า
9	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ความมีชีวิตของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษา เป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	30
10	อิทธิพลของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ระดับต่างๆที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์ความมีชีวิตของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษา 18 สัปดาห์	31
11	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษา เป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	32
12	อิทธิพลของความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ระดับต่างๆที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษา 18 สัปดาห์	33
13	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีผลต่อปริมาณโปรตีนของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	34
14	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีผลต่อปริมาณคาร์โบไฮเดรตของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการเก็บรักษา เป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	35

สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวก

หน้า

1	ความเข้มข้นของสารละลายกลูโคสที่ใช้เป็นสารละลายมาตรฐานในการวัดปริมาณคาร์โบไฮเดรตในถั่วเขียว	47
2	เปอร์เซ็นต์ความงอกของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	49
3	เปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังการทดสอบโดยการเร่งอายุระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	50
4	อัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	51
5	ค่าการนำไฟฟ้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	52
6	เปอร์เซ็นต์ความมีชีวิตของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซลียมระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	53
7	เปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	54
8	เปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	55
9	เปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	56

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก

หน้า

- | | | |
|----|--|----|
| 10 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา | 57 |
| 11 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา | 57 |
| 12 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา | 57 |
| 13 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา | 58 |
| 14 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา | 58 |
| 15 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา | 58 |
| 16 | ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการงอกอายุ
ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ
ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา | 59 |

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก

หน้า

17	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุ ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	59
18	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุ ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	59
19	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุ ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	60
20	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุ ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	60
21	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุ ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	60
22	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้า ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา	61
23	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้า ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	61

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก

หน้า

24	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้า ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	61
25	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้า ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	62
26	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้า ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	62
27	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้า ของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	62
28	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา	63
29	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	63
30	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	63

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก

หน้า

31	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	64
32	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	64
33	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	64
34	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบ ด้วยวิธีเตตระโซเลียมเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา	65
35	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบ ด้วยวิธีเตตระโซเลียมเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	65
36	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบ ด้วยวิธีเตตระโซเลียมเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	65
37	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบ ด้วยวิธีเตตระโซเลียมเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	66

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก	หน้า
38 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียมเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	66
39 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียมเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	66
40 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา	67
41 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	67
42 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	67
43 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	68
44 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	68

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก

หน้า

45	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	68
46	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา	69
47	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	69
48	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	69
49	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	70
50	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	70
51	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	70

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก	หน้า
52 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา	71
53 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา	71
54 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา	71
55 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา	72
56 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา	72
57 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา	72
58 การวิเคราะห์สมการถดถอยของความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	73
59 การวิเคราะห์สมการถดถอยของอัตราการผลิตใบโตของต้นกล้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	73

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวก

หน้า

60	การวิเคราะห์สมการถดถอยของค่าการนำไฟฟ้าของต้นกล้าของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	74
61	การวิเคราะห์สมการถดถอยของการเกิดเชื้อราของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์	74

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพภาคผนวก

ภาพ		หน้า
1	Standard curve ของน้ำตาลกลูโคส	47
2	แสดงอุณหภูมิเฉลี่ยและความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยระหว่างการเก็บรักษา ที่อุณหภูมิห้องของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวพันธุ์ ชัยนาท 72 (ระหว่างเดือน ตุลาคม 2545 – กุมภาพันธ์ 2546)	48

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved