

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ต
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	37
บทที่ 4 ผลการทดลอง	43
บทที่ 5 วิจารณ์ผลการทดลอง	118
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	123
เอกสารอ้างอิง	125
ภาคผนวก	132
ประวัติผู้เขียน	142

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	พื้นที่ให้ผลผลิต ผลผลิตและผลผลิตเฉลี่ยของลำไยปี 2540-2549	6
2	องค์ประกอบทางเคมีของผลลำไยสดหลังการเก็บเกี่ยว	9
3	โรคพืชหลังการเก็บเกี่ยวที่สำคัญของผลลำไย	19
4	การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำของผลไม้ที่เป็น non-climateric fruit	20
5	ข้อกำหนดการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในลำไย	26
6	การเปลี่ยนแปลงปริมาณโอโซนในน้ำอุณหภูมิปกติ (27 องศาเซลเซียส) ภายหลังการปล่อยก๊าซโอโซนนาน 0-36 นาที	43
7	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	53
8	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	54
9	การสูญเสียน้ำหนักของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	54
10	ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	55
11	ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	55
12	ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	56
13	ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	56
14	ค่า h สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	57

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
15	ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	57
16	ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	58
17	ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	58
18	การเปลี่ยนแปลงปริมาณโอโซนในน้ำที่มีความเป็นกรด-ด่างต่างกัน ภายหลังจากการปล่อยก๊าซโอโซนนาน 36 นาที	59
19	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	68
20	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	69
21	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	69
22	ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	70
23	ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	70
24	ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	71
25	ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	71
26	ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	72
27	ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	72

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
28	ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	73
29	ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	73
30	การเปลี่ยนแปลงของโอโซนในน้ำที่มีอุณหภูมิต่าง ๆ กัน ภายหลังจากการปล่อยก๊าซโอโซนนาน 36 นาที	74
31	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	84
32	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	84
33	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	85
34	ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	85
35	ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	86
36	ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	86
37	ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	87
38	ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	87
39	ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	88

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
40	ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	88
41	ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	89
42	การเปลี่ยนแปลงปริมาณโอโซนในน้ำจากกรรมวิธีต่าง ๆ	90
43	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	103
44	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	104
45	ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	105
46	ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	106
47	ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	107
48	ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	108
49	ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	109
50	ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	110
51	ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	111
52	ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	112

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
53	ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของผลลำไยพันธุ์ดอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	113
54	ค่าการยอมรับด้านรสชาติของผลลำไยพันธุ์ดอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	114
55	ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	115
56	ปริมาณเอนไซม์ของผลลำไยพันธุ์ดอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	116
57	ปริมาณ Total phenol ของผลลำไยพันธุ์ดอจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	117

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
1	หน้าที่หลักของตัวลดปฏิกิริยา เช่น sulphiting agents ที่ยับยั้งการทำงานของ enzymatic browning คือการลดสารสีตั้งต้น (quinines) ทำให้ไม่มีสี และลดปฏิกิริยาของ diphenols	11
2	โครงสร้างของการตอบสนองต่ออนุมูลอิสระในพืชพันธุ์ที่อ่อนแอต่อการสะท้อนหนาว	15
3	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	48
4	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	48
5	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	49
6	ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	49
7	ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	50
8	ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	50
9	ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	51
10	ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	51
11	ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	52
12	ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์คอ ที่ใช้ไอโซนินรูปสารละลายอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	52

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
13	ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ใช้โอโซนอัตรา 250มก./ชม. นาน 0, 24, 30 และ 36 นาที เป็นเวลา 28 วัน	53
14	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	63
15	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้ โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	63
16	เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้ โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	64
17	ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซนร่วมกับน้ำที่ ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	64
18	ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้ โอโซนร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	65
19	ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	65
20	ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	66
21	ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	66
22	ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	67
23	ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	67
24	ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ใช้โอโซนและใช้โอโซน ร่วมกับน้ำที่ระดับ pH 3, 5 และ 7 เป็นเวลา 28 วัน	68
25	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและ ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	78

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
26 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	79
27 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	79
28 ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	80
29 ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	80
30 ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	81
31 ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	81
32 ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 28 วัน	82
33 ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	82
34 ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	83
35 ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ ที่ไม่ได้รับโอโซนร่วมกับน้ำและได้รับโอโซนร่วมกับน้ำอุณหภูมิ 5, 10 และ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน	83
36 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	95

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
37 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยจากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	95
38 ความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	96
39 ค่าการยอมรับด้านสีผิวเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	96
40 ค่า L-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	97
41 ค่า C-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	97
42 ค่า h-value สีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	98
43 ค่า L-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	98
44 ค่า C-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	99
45 ค่า h-value สีเปลือกในของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	99
46 ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	100
47 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	100
48 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	101
49 ปริมาณเอนไซม์ของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่าง ๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	101

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
50	ปริมาณ Total phenol ของผลลำไยพันธุ์ดอ จากกรรมวิธีต่างๆ เมื่อเก็บรักษานาน 30 วัน	102



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved