

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	17
บทที่ 4 ผลการทดลอง	26
การทดลองที่ 1 ผลของควินเมอแรก จิบเบอเรลลินแอสิด และไซโตไคนิน ต่อการเติบโต และ คุณภาพของผลลึ้นจีฟัันธุ์สงฮวย	26
การทดลองที่ 2 ผลของควินเมอแรก จิบเบอเรลลินแอสิด และไซโตไคนิน ร่วมกับการปลิดผล ต่อการเติบโต และ คุณภาพของ ผลลึ้นจีฟัันธุ์สงฮวย	39
บทที่ 5 วิจาร์ณัผลการทดลอง	52
บทที่ 6 สรุปลผลการทดลอง	61
เอกสารอ้างอิง	63
ภาคผนวก	68
ประวัติผู้เขียน	72

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
<b>การทดลองที่ 1</b>	
1	22
2	26
3	28
4	30
5	30
6	31
7	32
8	32
9	33
10	34
11	34
12	35
13	36
14	38
<b>การทดลองที่ 2</b>	
15	40
16	41

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
17 การเปลี่ยนแปลงอัตราการสังเคราะห์แสงของใบลิ้นจี่ในแต่ละสัปดาห์ ( $\mu\text{mol m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	43
18 การเปลี่ยนแปลงอัตราการคายน้ำของใบลิ้นจี่ในแต่ละสัปดาห์ ( $\text{mmol m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	42
19 การยอมให้ก๊าซผ่านของปากใบลิ้นจี่ในแต่ละสัปดาห์ ( $\text{mmol m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	43
20 จำนวนผลที่เก็บเกี่ยวได้ต่อช่อ และจำนวนผลต่อช่อแยกตามน้ำหนักผล	45
21 น้ำหนักผลเฉลี่ยต่อช่อ และน้ำหนักผลต่อช่อแยกตามน้ำหนักผล	45
22 เปอร์เซ็นต์จำนวนผลต่อช่อ แยกตามลักษณะภายนอกของผล	46
23 ความหนาของเปลือก เนื้อ และเมล็ดของลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย	47
24 น้ำหนักของเปลือก เนื้อ และเมล็ดของลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย	47
25 ค่า L, C* และ h* ของลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย	48
26 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด และปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ของลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย	49
27 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในใบของลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย (มิลลิกรัม ดี-กลูโคส / กรัมน้ำหนักแห้ง)	51

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 สูตรโครงสร้างของ IAA	8
2 ออกซินสังเคราะห์ชนิดต่างๆ	9
3 สูตรโครงสร้างของ Quinmerac	10
4 สูตรโครงสร้างของ GA <sub>3</sub>	12
5 สูตรโครงสร้างของ Cytokinins	13
6 สูตรโครงสร้างของ CPPU	15
7 สภาพของต้นลิ้นจี่พันธุ์สงขลาที่ใช้ในการทดลอง	17
8 ขนาดผลและช่อผลลิ้นจี่พันธุ์สงขลาขณะเริ่มการทดลอง และการชูปช่อผล	20
7 การห่อช่อผลลิ้นจี่	20
10 แผ่นเทียบสีของ Minolta (CR-200)	23
11 ช่อผลลิ้นจี่ที่แสดงอาการผลร่วง เนื่องจากการชูปด้วย GA <sub>3</sub>	36
12 ช่อลิ้นจี่ในแต่ละกรรมวิธีในระยะเก็บเกี่ยวผลผลิต	37
13 ลักษณะของผล เปลือก เนื้อ และเมล็ด ของลิ้นจี่ในแต่ละกรรมวิธี	37
14 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในใบของลิ้นจี่พันธุ์สงขลา	39
15 ช่อผลลิ้นจี่ของกรรมวิธีต่างๆ ในระยะเก็บเกี่ยวผลผลิต	49
16 ลักษณะของผล เปลือก เนื้อ และเมล็ด ของลิ้นจี่ในแต่ละกรรมวิธีในระยะเก็บเกี่ยวผลผลิต	50
17 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้างในใบของลิ้นจี่พันธุ์สงขลา	51