

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ด
อักษรย่อ	ท
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	3
2.2 ลักษณะประจำพันธุ์ของผลลำไยพันธุ์ดอ	3
2.3 ความเสียหายจากโรคเน่าของผลลำไยภายหลังการเก็บเกี่ยว	4
2.4 การป้องกันการเสียหายของผลลำไยภายหลังการเก็บเกี่ยว	5
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการดำเนินการวิจัย	15
บทที่ 4 ผลการวิจัย	25
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการวิจัย	108
บทที่ 6 สรุปผลการวิจัย	116
บรรณานุกรม	117
ภาคผนวก	122
ประวัติผู้เขียน	143

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5°C	27
2	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5°C	27
3	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเปลือกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 °C	34
4	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5°C	34
5	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเปลือกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5°C	35
6	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5°C	35

ตาราง	หน้า	
7	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	36
8	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	36
9	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อค่า L^* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	42
10	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อค่า a^* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	42
11	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อค่า b^* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 °C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	43
12	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อค่า L^* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	43
13	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อค่า a^* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	44

ตาราง	หน้า	
14	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อค่า b^* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % W/V เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	44
15	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	56
16	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	56
17	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสชาติแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	57
18	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	57
19	ผลของความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพโดยรวมแบบ scoring test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อุณหภูมิ 25, 35 และ 45°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C	58

ตาราง	หน้า	
20	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอก แบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % WV เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	58
21	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % WV เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	59
22	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสชาติแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % WV เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	59
23	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % WV เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	60
24	ผลของอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่ต่อคะแนนของการประเมินคุณภาพโดยรวมแบบ scoring test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 0, 5, 7.5 และ 10 % WV เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	60
25	อายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นและอุณหภูมิต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	71
26	เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 °C	76

ตาราง	หน้า	
27	ปริมาณสารซัลไฟด์ที่ตกค้างในเปลือกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติ ด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 °C	80
28	ปริมาณสารซัลไฟด์ที่ตกค้างในเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วย ชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 °C	81
29	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุด การทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	82
30	ค่า L* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการ ทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	86
31	ค่า a* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการ ทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	87
32	ค่า b* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการ ทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	88
33	ค่า L* ของเปลือกด้านในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการ ทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	89
34	ค่า a* ของเปลือกด้านในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการ ทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	90
35	ค่า b* ของเปลือกด้านในของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการ ทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	91
36	ค่า L* ของเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	92
37	ค่า a* ของเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	93
38	ค่า b* ของเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	94
39	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	99

ตาราง	หน้า	
40	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	100
41	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสชาติแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	101
42	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแบบ scoring test และ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	102
43	คะแนนของการประเมินคุณภาพโดยรวมแบบ scoring test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	103
44	อายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C	105

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ชุดเครื่องแก้วสำหรับหาปริมาณ SO ₂ ในรูปสารซัลไฟต์ ดัดแปลงจากวิธี Optimized Monier-Williams	15
2 เกณฑ์การให้คะแนนของการประเมินคุณภาพแบบ profile test ด้านสีเปลือก ด้านนอก	22
3 เกณฑ์การให้คะแนนของการประเมินคุณภาพแบบ profile test ด้านสีเปลือก ด้านใน	22
4 เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	28
5 ปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเปลือกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	37
6 ปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	38
7 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	39
8 ค่า L* ของเปลือกด้านนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	45

ภาพ	หน้า
17 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ scoring test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	61
18 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	62
19 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ scoring test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	63
20 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	64
21 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสชาติแบบ scoring test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	65
22 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสชาติแบบ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นต่างๆ อุณหภูมิ 25 °C (A), 35 °C (B) และ 45 °C (C) เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลาต่างๆ	66

ภาพ	หน้า
23 คະແນນຂອງການປະເມີນຄຸນນະພາບດ້ານຄຸນຄ່າລື່ນແບບ scoring test ຂອງຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ ດອກທີ່ແຂ້ໃນສາລະລາຍໄຮເດີຍມເມຕາໄບອັດໄຟດ໌ຄວາມເຂັ້ມຂົນຕ່າງໆ ອຸນຫະພູມ 25 °C (A), 35 °C (B) ແລະ 45 °C (C) ເປັນເວລາ 5 ນາທີ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	67
24 ຄະແນນຂອງການປະເມີນຄຸນນະພາບດ້ານຄຸນຄ່າລື່ນແບບ profile test ຂອງຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ ດອກທີ່ແຂ້ໃນສາລະລາຍໄຮເດີຍມເມຕາໄບອັດໄຟດ໌ຄວາມເຂັ້ມຂົນຕ່າງໆ ອຸນຫະພູມ 25 °C (A), 35 °C (B) ແລະ 45 °C (C) ເປັນເວລາ 5 ນາທີ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	68
25 ຄະແນນຂອງການປະເມີນຄຸນນະພາບໂດຍຮວມແບບ scoring test ຂອງຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ດອກ ທີ່ແຂ້ໃນສາລະລາຍໄຮເດີຍມເມຕາໄບອັດໄຟດ໌ຄວາມເຂັ້ມຂົນຕ່າງໆ ອຸນຫະພູມ 25 °C (A), 35 °C (B) ແລະ 45 °C (C) ເປັນເວລາ 5 ນາທີ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	69
26 ສະພາບຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ດອກຫຼັງການແຂ້ໃນສາລະລາຍໄຮເດີຍມເມຕາໄບອັດໄຟດ໌ ຄວາມເຂັ້ມຂົນແລະອຸນຫະພູມຕ່າງໆ ກ່ອນນຳໄປເກັບຮັກສາ	72
27 ສະພາບຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ດອກຫຼັງການແຂ້ໃນສາລະລາຍໄຮເດີຍມເມຕາໄບອັດໄຟດ໌ ຄວາມເຂັ້ມຂົນແລະອຸນຫະພູມຕ່າງໆ ແລ້ວເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາ 14 ວັນ	73
28 ເປີເຣັເຈນຕິດກາງເກີດໂຣກຂອງຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ດອກທີ່ຜ່ານການປະຕິບັດດ້ວຍສູດການທົດລອງ ຕ່າງໆ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	77
29 ປຶກມາດສາລໄຟດ໌ທີ່ຕັດກັ່ງໃນເປຣຣິອກຂອງຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ດອກທີ່ຜ່ານການປະຕິບັດດ້ວຍ ສູດການທົດລອງຕ່າງໆ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	83
30 ປຶກມາດຂອງແຂ້ງທີ່ລະລາຍນ້ຳໄດ້ຂອງຜູ້ລຳໄພພັນຊື່ດອກທີ່ຜ່ານການປະຕິບັດດ້ວຍສູດການ ທົດລອງຕ່າງໆ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	84
31 ຄ່າ L* ຂອງເປຣຣິອກດ້ານນອກ (A), ເປຣຣິອກດ້ານໃນ (B) ແລະເນື້ອ (C) ຂອງຜູ້ລຳໄພ ພັນຊື່ດອກທີ່ຜ່ານການປະຕິບັດດ້ວຍສູດການທົດລອງຕ່າງໆ ແລ້ວນຳໄປເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມ 5 °C ເປັນເວລາຕ່າງໆ	95

ภาพ	หน้า
32 ค่า a^* ของเปลือกด้านนอก (A), เปลือกด้านใน (B) และเนื้อ (C) ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C เป็นเวลาต่างๆ	96
33 ค่า b^* ของเปลือกด้านนอก (A), เปลือกด้านใน (B) และเนื้อ (C) ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C เป็นเวลาต่างๆ	97
34 สภาพผลลำไยพันธุ์ดอภายหลังการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ ก่อนนำไปเก็บรักษา	106
35 สภาพผลลำไยพันธุ์ดอภายหลังการปฏิบัติด้วยชุดการทดลองต่างๆ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C เป็นเวลา 20 วัน	107

อักษรย่อ

AIT	: allyl isothiocyanate
AOAC	: Association of Official Analytical Chemists
CRD	: completely randomized design
HCl	: hydrochloric acid
N	: normal
$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$: sodium metabisulfite
ND	: no data
PE	: polyethylene
ppm	: part per million
PVC	: polyvinylchloride
SO_2	: sulfur dioxide
TSS	: total soluble solids
W/V	: weight per volume