

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๘
สารบัญตาราง	๙
สารบัญภาพ	๑๐
สารบัญภาคผนวก	๑๑
บทที่ 1 บทนำ	๑
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	๓
บทที่ 3 อุปกรณ์ และวิธีการ	๒๖
บทที่ 4 ผลการทดลอง	๔๑
บทที่ 5 วิเคราะห์ผลการทดลอง	๑๒๔
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	๑๓๕
เอกสารอ้างอิง	๑๓๖
ภาคผนวก	๑๔๒
<b>ประวัติผู้เขียน</b>	<b>๑๗๖</b>

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 มูลค่า และอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกสำหรับของไทย ปี 2542-2545	8
2 มูลค่า และอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกสำหรับของไทย ปี 2542-2545	9
3 มูลค่า และอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกสำหรับของไทย เช่นเดียวกัน ปี 2542-2545	10
4 มูลค่า และอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกสำหรับของไทย ปี 2542-2545	11
5 ส่วนประกอบของเนื้อสำหรับของไทยและแห้ง	12
6 ระดับความเข้มข้นของก๊าซโอโซนที่มีผลทางด้านสุขภาพ	22
7 ระดับความเข้มข้นของส่วนผสมของสารละลายที่ใช้ในการดึงน้ำออกจากเนื้อเชื้อ	39
8 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ในน้ำคันของผลสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	45
9 ปริมาณแอนโพรไไซานินของสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	45
10 ค่าความแน่นเนื้อของผลสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	47
11 ค่าความสว่างของสีขาว (L) ของเปลือกสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	47
12 ค่าสีแดง (a*) ของเปลือกสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	48
13 ค่าสีเหลือง (b*) ของเปลือกสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	48
14 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ของสำหรับของไทยพันธุ์คือที่ผ่านการรับก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	50

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

15	เบอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	50
16	เบอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง( %)ของเปลือกลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0,30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	51
17	เบอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเมล็ดลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	51
18	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกค้านแบบ profile test ของ ลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	53
19	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกค้านในแบบ profile test ของ ลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น100 มก./ชม. นาน 0,30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	53
20	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของลำไย พันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซน ความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0,30,60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	54
21	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอมแบบ profile test ของ ลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น100 มก./ชม. นาน 0,30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	54
22	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบ profile test ของลำไย พันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 0,30,60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	56

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- 23 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลืนแบบ profile test ของ  
ลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0,30 ,  
60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 56
- 24 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส(ความกรอบ)แบบ profile test  
ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน  
0,30 ,60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 57
- 25 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส (ความแน่นเนื้อ)แบบ profile  
test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.  
นาน 0,30 ,60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 57
- 26 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของ  
ลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 0,30 ,60  
และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 58
- 27 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ในน้ำคืนของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการ  
แซ่สาระลายน้ำแลกเชี่ยม ไอกไปคลอไพร์ทพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าช  
โอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 64
- 28 ปริมาณแอนโซไซดานินของเปลือกผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายน้ำ  
แลกเชี่ยม ไอกไปคลอไพร์ทพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความ  
เข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 64
- 29 ค่าความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายน้ำแลกเชี่ยม  
ไอกไปคลอไพร์ทพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซน ความเข้มข้น  
100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 67
- 30 ค่าความสว่างของสีขาว (L) ของเปลือกผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระ  
ลายน้ำแลกเชี่ยม ไอกไปคลอไพร์ทพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซน  
ความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 67

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

31 ค่าสีแดง ( $a^*$ ) ของเปลือกคำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายแคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	68
32 ค่าสีเหลือง ( $b^*$ ) ของเปลือกคำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายแคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	68
33 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ของคำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลาย แคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	70
34 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อคำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลาย แคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$	70
35 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเปลือกคำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลาย แคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	71
36 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเมล็ดคำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลาย แคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	71
37 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกนอกแบบ profile test ของ คำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายแคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการ ร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บ รักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	73
38 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกในแบบ profile test ของ คำ้ไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายแคลเซียมไอก็อกโซโลไรท์ พร้อมการ ร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซโซโลไซน์ความเข้มข้น 100 มก./ชน. เมื่อเก็บ รักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^\circ\text{C}$ .	73

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- 39 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อกีบรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 74
- 40 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อกีบรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 74
- 41 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อกีบรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 75
- 42 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแปลกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อกีบรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 75
- 43 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส (ความกรอบ) แบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อกีบรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 77
- 44 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส (ความแน่นเนื้อ) แบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อกีบรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 77

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- 45 ค่าคะแนนของการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโซโโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ  $5^{\circ}\text{C}$ . 78
- 46 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ในน้ำคั้นของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายไฮแพสเซียมเปอร์แมงกานเนตที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโซโโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ  $5^{\circ}\text{C}$ . 85
- 47 ปริมาณแอนโซไซดานินของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายไฮแพสเซียมเปอร์แมงกานเนตที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโซโโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ  $5^{\circ}\text{C}$ . 85
- 48 ค่าความแน่นเนื้อของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายไฮแพสเซียมเปอร์แมงกานเนตที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโซโโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ  $5^{\circ}\text{C}$ . 89
- 49 ค่าความสว่างของสีพิว (L) ของเปลือกผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายไฮแพสเซียมเปอร์แมงกานเนตที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโซโโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ  $5^{\circ}\text{C}$ . 89
- 50 ค่าสีแดง ( $a^*$ ) ของเปลือกผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแซ่สาระลายไฮแพสเซียมเปอร์แมงกานเนตที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโซโโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ  $5^{\circ}\text{C}$ . 90

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

51	ค่าสีเหลือง (b*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำโซเดียมโซเดียมเพอร์เมงกานต์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าชโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	90
52	เพอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำโซเดียมโซเดียมเพอร์เมงกานต์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าชโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	92
53	เพอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อดำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำโซเดียมโซเดียมเพอร์เมงกานต์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าชโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	92
54	เพอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำโซเดียมโซเดียมเพอร์เมงกานต์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าชโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	93
55	เพอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเมล็ดลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำโซเดียมโซเดียมเพอร์เมงกานต์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าชโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	93
56	คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกนอกแบบ profile test ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำโซเดียมโซเดียมเพอร์เมงกานต์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าชโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช.	96

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- 57 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกในแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายไปแทนเชื้อมเบอร์ແມงกานด์ ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 96
- 58 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายไปแทนเชื้อมเบอร์ແມงกานด์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 97
- 59 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายไปแทนเชื้อมเบอร์ແມงกานด์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 97
- 60 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายไปแทนเชื้อมเบอร์ແມงกานด์ ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 98
- 61 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแปลกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายไปแทนเชื้อมเบอร์ແມงกานด์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 98
- 62 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านความกรอบแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายไปแทนเชื้อมเบอร์ແມงกานด์ที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 101

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- 63 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านความแน่นเนื้อแบบ profile test ของคำไทยพันธุ์คือที่ผ่านการแข่งสาระภาษาไทยเพื่อปรับเปลี่ยนเป็นรูปแบบที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าวโดยโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 101
- 64 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของคำไทยพันธุ์คือที่ผ่านการแข่งสาระภาษาไทยเพื่อปรับเปลี่ยนเป็นรูปแบบที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าวโดยโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 102
- 65 ปริมาณของแข็งที่คล้ายน้ำได้ (TSS) ในน้ำคือนอกล้ำคำไทยพันธุ์คือที่ผ่านการแข่งสาระภาษาไทยเดิม ไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าวโดยโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 107
- 66 ปริมาณแอนโซไซดานินของเปลือกผลคำไทยพันธุ์คือที่ผ่านการแข่งสาระภาษาไทยเดิม ไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าวโดยโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 107
- 67 ค่าความแน่นเนื้อ ของผลคำไทยพันธุ์คือที่ผ่านการแข่งสาระภาษาไทยเดิม ไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าวโดยโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 110
- 68 ค่าความสว่างของสีผิว (L) ของเปลือกผลคำไทยพันธุ์คือที่ผ่านการแข่งสาระภาษาไทยเดิม ไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก้าวโดยโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 110

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- 69 ค่าสีแดง (a\*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซไฮโดรเจนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 111
- 70 ค่าสีเหลือง (b\*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายโซเดียมไฮปอคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซไฮโดรเจนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 111
- 71 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ของลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายโซเดียมไฮปอคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซไฮโดรเจนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 114
- 72 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายโซเดียมไฮปอคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซไฮโดรเจนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 114
- 73 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายโซเดียมไฮปอคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซไฮโดรเจนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 115
- 74 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเม็ดคัลไยพันธุ์คอดที่ผ่านการแปรสารละลายโซเดียมไฮปอคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมก๊าซไฮโดรเจนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 115

### สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- |  |
|--|
| 75 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกนอกแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชไอโอดิน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 117    |
| 76 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกในแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชไอโอดิน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 117     |
| 77 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชไอโอดิน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 118         |
| 78 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปีกตอนแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชไอโอดิน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 118    |
| 79 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชไอโอดิน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 120      |
| 80 คะแนนของการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแปลกปีกตอนแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก้าชไอโอดิน ความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 120 |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

- |  |
|--|
| 81 คณแผนของการประเมินคุณภาพด้านความกรอบแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียม ไฮโปคลอไรท์ ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซไอโอดีน ความเข้มข้น 100 มก./ชน. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 121        |
| 82 คณแผนของการประเมินคุณภาพด้านความแน่นเนื้อแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียม ไฮipoคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซไอโอดีน ความเข้มข้น 100 มก./ชน. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 121   |
| 83 คณแผนของการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแข่งสารละลายโซเดียม ไฮipoคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด. พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซไอโอดีน ความเข้มข้น 100 มก./ชน. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5°ช. 123 |

## สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 โครงสร้างไม้เลกุลของโอลูชัน	21
2 การหาปริมาณแอนโซไซดานิน	31
3 ผลลัพธ์การทดสอบความเข้มข้น 100 มก./ซม. เป็นเวลา 0, 30, 60 และ 90 นาที ที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 0, 6 และ 12 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.	42
4 ผลลัพธ์การทดสอบความเข้มข้น 100 มก./ซม. เป็นเวลา 0, 30, 60 และ 90 นาที ที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 18 และ 24 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.	43
5 เปรียกผลลัพธ์การทดสอบความเข้มข้น 100 มก./ซม. เป็นเวลา 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 11 วัน	60
6 ผลลัพธ์การทดสอบความเข้มข้น 100 มก./ซม. ที่ทำการเก็บรักษาไว้ นาน 0, 6, 12 และ 18 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.	62
7 ผลลัพธ์การทดสอบความเข้มข้น 100, 10 และ 1 สตด ร่วม/ไม่ร่วมกับการทดสอบความเข้ม ข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที ที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 0 และ 6 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.	80
8 สภาพผลลัพธ์การทดสอบความเข้มข้น 100, 10 และ 1 สตด ร่วม/ไม่ร่วมกับการทดสอบความเข้ม ข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที ที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 12 และ 18 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.	81

## สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 9  | สภาพผลลัพธ์โดยพื้นที่ด้วยภัยหลังการแซ่สาระลักษณะโภคภัยเบื้องต้นที่ระดับความเข้มข้น 100, 10 และ 1 สตด. ร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชื้อโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที ที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 24 และ 30 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.        | 82  |
| 10 | สภาพผลลัพธ์โดยพื้นที่ด้วยภัยหลังการแซ่สาระลักษณะโภคภัยเบื้องต้นที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด ร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชื้อโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที ที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 0 และ 6 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ.  | 104 |
| 11 | สภาพผลลัพธ์โดยพื้นที่ด้วยภัยหลังการแซ่สาระลักษณะโภคภัยเบื้องต้นที่ระดับความเข้มข้น 1,000, 3,000 และ 5,000 สตด ร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชื้อโซโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาทีที่ทำการเก็บรักษาไว้นาน 12 และ 18 วัน ณ อุณหภูมิ 5° ฯ. | 105 |

## สารบัญภาคผนวก

หน้า

วิธีการเตรียมสารละลายน้ำยาปอกดอไร์ท การทดสอบที่ 1	143
ภาคผนวกที่ 1.1 ผลการวิเคราะห์ปริมาณของเบ็งที่ละลายนำ้ได้ของลำไย พันธุ์คอดที่ผ่านการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	144
ภาคผนวกที่ 1.2 ผลการวิเคราะห์ปริมาณแอนโพรไไซานินของลำไยพันธุ์คอดที่ ผ่านการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	144
ภาคผนวกที่ 1.3 ผลการวิเคราะห์ความแน่นเนื้อของลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการรม ก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	144
ภาคผนวกที่ 1.4 ผลการวิเคราะห์ความคล่อง (L) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอดที่ ผ่านการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	144
ภาคผนวกที่ 1.5 ผลการวิเคราะห์ค่าสีแดง (a*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอดที่ ผ่านการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	145
ภาคผนวกที่ 1.6 ผลการวิเคราะห์ค่าสีเหลือง (b*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คอดที่ ผ่านการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	145
ภาคผนวกที่ 1.7 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด(%) ของ ลำไยพันธุ์คอดที่ผ่านการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ เป็นเวลา 15 วัน	145

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวกที่ 1.8 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	145
ภาคผนวกที่ 1.9 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง(%)ของเปลือกลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	146
ภาคผนวกที่ 1.10 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง(%)ของเมล็ดลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้เป็นเวลา 15 วัน	146
<b>การทดลองที่ 2</b>	
ภาคผนวกที่ 2.1 ผลการวิเคราะห์ปริมาณของแข็งที่ละลายนำไปได้ของลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 9 วัน	147
ภาคผนวกที่ 2.2 ผลการวิเคราะห์ปริมาณแอนโซนไซดานินของลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 9 วัน	147
ภาคผนวกที่ 2.3 ผลการวิเคราะห์ความแน่นเนื้อของลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 9 วัน	147
ภาคผนวกที่ 2.4 ผลการวิเคราะห์ค่าความส่วน (L) ของเปลือกลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าช์โซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 9 วัน	147

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวกที่ 2.5 ผลการวิเคราะห์ค่าสีแดง (a*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คือที่ ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการ รมก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ นาน 9 วัน	148
ภาคผนวกที่ 2.6 ผลการวิเคราะห์ค่าสีเหลือง (b*) ของเปลือกลำไยพันธุ์คือ ที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วม การรมก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษา <sup>ไว้</sup> นาน 9 วัน	148
ภาคผนวกที่ 2.7 ผลการวิเคราะห์เบอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ของ ลำไยพันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ ไม่ร่วมการรมก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อ เก็บรักษาไว้นาน 9 วัน	148
ภาคผนวกที่ 2.8 ผลการวิเคราะห์เบอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อดำไย พันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ ร่วมการรมก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บ รักษาไว้นาน 9 วัน	148
ภาคผนวกที่ 2.9 ผลการวิเคราะห์เบอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง(%)ของเปลือกลำไย พันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ ร่วมการรมก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บ รักษาไว้นาน 9 วัน	149
ภาคผนวกที่ 2.10 ผลการวิเคราะห์เบอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเม็ดดำไย พันธุ์คือที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วม การรมก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ นาน 9 วัน	149

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

## การทดลองที่ 3

ภาคผนวกที่ 3.1 ผลการวิเคราะห์ปริมาณของเชิงที่ละลายน้ำได้ของคำไชยพันธุ์คือที่ผ่านการแซ่สารละลาย $KMnO_4$ ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ในนาน 12 วัน	150
ภาคผนวกที่ 3.2 ผลการวิเคราะห์ปริมาณแอนโซไซดานินของคำไชยพันธุ์คือที่ผ่านการแซ่สารละลาย $KMnO_4$ ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่น พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ในนาน 12 วัน	150
ภาคผนวกที่ 3.3 ผลการวิเคราะห์ความแน่นอนของคำไชยพันธุ์คือที่ผ่านการแซ่สารละลาย $KMnO_4$ ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ในนาน 12 วัน	150
ภาคผนวกที่ 3.4 ผลการวิเคราะห์ค่าความสว่าง ( $L$ ) ของเปลือกคำไชยพันธุ์คือที่ผ่านการแซ่สารละลาย $KMnO_4$ ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่น พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ในนาน 12 วัน	150
ภาคผนวกที่ 3.5 ผลการวิเคราะห์ค่าสีแดง ( $a^*$ ) ของเปลือกคำไชยพันธุ์คือที่ผ่านการแซ่สารละลาย $KMnO_4$ ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่น พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ในนาน 12 วัน	151

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวกที่ 3.6 ผลการวิเคราะห์ค่าสีเหลือง (b*) ของเปลือกลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำมanganic KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่น พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมกําชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน	151
ภาคผนวกที่ 3.7 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด(%) ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำมanganic KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1,10,100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมกําชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน	151
ภาคผนวกที่ 3.8 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อดำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำมanganic KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตดและน้ำกลั่นพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมกําชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน	151
ภาคผนวกที่ 3.9 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเปลือกลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำมanganic KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตดและน้ำกลั่น พร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมกําชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน	152
ภาคผนวกที่ 3.10 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเมล็ดลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำมanganic KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10, 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมการร่วม/ไม่ร่วมกับการรวมกําชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน	152

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

### การทดลองที่ 4

ภาคผนวกที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ปริมาณของเบี้ยงที่ละลายน้ำได้ของ คล้ำไอลิพันธุ์ดอทที่ผ่านการแซ่สาระละลาย NaOCl ความ เข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วม กับการรرم ก๊าซโอดิโซนความเข้มข้น 100 มก./ชม.นาน 10นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ นาน 12 วัน	153
ภาคผนวกที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ปริมาณแอนโซไซดานินของคล้ำไอลิพันธุ์ ดอทที่ผ่านการแซ่สาระละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอดิโซน ความเข้มข้น 100 มก./ชม.นาน 10นาทีเมื่อเก็บรักษา <sup>ไว้</sup> นาน 12 วัน	153
ภาคผนวกที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ความแน่นเนื้อของคล้ำไอลิพันธุ์ดอทที่ผ่าน <sup>ไว้</sup> การแซ่สาระละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอดิโซน ความเข้มข้น 100 มก./ชม.นาน 10นาทีเมื่อเก็บรักษา <sup>ไว้</sup> นาน 12 วัน	153
ภาคผนวกที่ 4.4 ผลการวิเคราะห์ค่าความสว่าง (L) ของเปลือกคล้ำไอลิพันธุ์ ดอทที่ผ่านการแซ่สาระละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอดิโซน ความเข้มข้น 100 มก./ชม.นาน 10 นาทีเมื่อเก็บรักษา <sup>ไว้</sup> นาน 12 วัน	153
ภาคผนวกที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์ค่าสีแอง (a*) ของเปลือกคล้ำไอลิพันธุ์ดอทที่ ผ่านการแซ่สาระละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก๊าซโอดิโซนความ เข้มข้น 100 มก./ชม.นาน 10 นาทีเมื่อเก็บรักษา <sup>ไว้</sup> นาน 12 วัน	154

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

- ภาคผนวกที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์ค่าสีเหลือง (b\*) ของเปลือกลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายนาโอลีดีซี (NaOCl) ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชน.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน 154
- ภาคผนวกที่ 4.7 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด(%) ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายนาโอลีดีซี (NaOCl) ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชน.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน 154
- ภาคผนวกที่ 4.8 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง (%) ของเนื้อลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายนาโอลีดีซี (NaOCl) ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชน.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน 154
- ภาคผนวกที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง(%) ของเปลือกลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายนาโอลีดีซี (NaOCl) ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชน.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน 155
- ภาคผนวกที่ 4.10 ผลการวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง( %) ของเมล็ดลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลายนาโอลีดีซี (NaOCl) ความเข้มข้น 1,000, 3,000, 5,000 สตด. พร้อมร่วม/ไม่ร่วมกับการรرمก้าชไอโซนความเข้มข้น 100 มก./ชน.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน 155

### สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

#### **การทดลองที่ 1**

ภาคที่ 1	คะແນນการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 156
ภาคที่ 2	คะແນນการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 156
ภาคที่ 3	คะແນນการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 157
ภาคที่ 4	คะແນນการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 157
ภาคที่ 5	คะແນນการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 158
ภาคที่ 6	คะແນນการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแปลกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการรมก้าชโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 158

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

ภาคที่ 7	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความกรอบแบบ profile test ของคำไวยพันธุ์คอที่ผ่านการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}\text{ ช.}$	159
ภาคที่ 8	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความแน่นเนื้อแบบ profile test ของคำไวยพันธุ์คอที่ผ่านการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}\text{ ช.}$	159
ภาคที่ 9	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของคำไวยพันธุ์คอที่ผ่านการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 0, 30, 60 และ 90 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}\text{ ช.}$	160
การทดสอบที่ 2		
ภาคที่ 10	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ profile test ของคำไวยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}\text{ ช.}$	161
ภาคที่ 11	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านในแบบ profile test ของคำไวยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}\text{ ช.}$	161
ภาคที่ 12	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของคำไวยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลายน้ำ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรرمก้าชโโอโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}\text{ ช.}$	162

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ 13	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอมแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์ดองที่ผ่านการแข่สรัลลาຍ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโซโนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 162
ภาพที่ 14	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นดำ้วยแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์ดองที่ผ่านการแข่สรัลลาຍ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโซโนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 163
ภาพที่ 15	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแปลกปลอมแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์ดองที่ผ่านการแข่สรัลลาຍ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโซโนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 163
ภาพที่ 16	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความกรอบแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์ดองที่ผ่านการแข่สรัลลาຍ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโซโนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 164
ภาพที่ 17	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความแน่นเนื้อแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์ดองที่ผ่านการแข่สรัลลาຍ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโซโนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 164
ภาพที่ 18	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์ดองที่ผ่านการแข่สรัลลาຍ $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโซโนความเข้มข้น 100 มก./ซม. เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ $5^{\circ}$ ช. 165

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

## การทดสอบที่ 3

ภาพที่ 19	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกค้านนอก แบบprofile testของลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแปรสารละลายน้ำKMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น1,10และ100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอด้วยความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 166
ภาพที่ 20	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกค้านในแบบprofile test ของลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแปรสารละลายน้ำKMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1,10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอด้วยความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 166
ภาพที่ 21	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบprofile test ของลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแปรสารละลายน้ำKMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอด้วยความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 167
ภาพที่ 22	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอมแบบprofile test ของลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแปรสารละลายน้ำKMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1,10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอด้วยความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 167
ภาพที่ 23	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบprofile test ของลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแปรสารละลายน้ำKMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอด้วยความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาทีเมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 168

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ 24	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแบลกปลอมแบบprofile test ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลาย KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ 5° ช.	168
ภาพที่ 25	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความกรอบแบบ profile test ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลาย KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ 5° ช.	169
ภาพที่ 26	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความแน่นเนื้อแบบ profile test ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลาย KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ 5° ช.	169
ภาพที่ 27	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลาย KMnO <sub>4</sub> ความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สตด และน้ำกลั่นพร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ 5° ช.	170
การทดลองที่ 4		
ภาพที่ 28	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกด้านนอกแบบ profile test ของลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่สารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ณ อุณหภูมิ 5° ช.	171

## สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

- ภาพที่ 29 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเปลือกค้านในแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 171
- ภาพที่ 30 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสหวานแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 172
- ภาพที่ 31 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสแปลกปลอกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 172
- ภาพที่ 32 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นลำไยแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 173
- ภาพที่ 33 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นแปลกปลอกปลอมแบบ profile test ของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรมก้าชโอลโซนความเข้มข้น 100 มก./ซม.นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 173

### สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

หน้า

- |           |   |
|-----------|---|
| ภาคที่ 34 | คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความครอบแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์คอดที่ผ่านการแข็งสารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด<br>พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรอมก๊าซ/oxy ชนความเข้มข้น 100<br>มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 174         |
| ภาคที่ 35 | คะแนนการประเมินคุณภาพด้านความแน่นเนื้อแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์คอดที่ผ่านการแข็งสารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด<br>พร้อมร่วม/ไม่ร่วมการรอมก๊าซ/oxy ชนความเข้มข้น 100<br>มก./ชม. นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 174    |
| ภาคที่ 36 | คะแนนการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมแบบ profile test ของถ้วยพันธุ์คอดที่ผ่านการแข็งสารละลาย NaOCl ความเข้มข้น 1,000 , 3,000 และ 5,000 สตด พร้อม<br>ร่วม/ไม่ร่วมการรอมก๊าซ/oxy ชนความเข้มข้น 100 มก./ชม.<br>นาน 10 นาที เมื่อเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 5° ช. 175 |