

สารบัญ

| | หน้า |
|------------------------------|------|
| กิตติกรรมประกาศ | ค |
| บทคัดย่อภาษาไทย | ง |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | ฉ |
| สารบัญ | ๗ |
| สารบัญตาราง | ฉ |
| สารบัญภาพ | ฐ |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| บทที่ 2 การตรวจเอกสาร | 3 |
| บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ | 26 |
| บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์ | 34 |
| การทดลองที่ 1 | 34 |
| การทดลองที่ 2 | 62 |
| การทดลองที่ 3 | 92 |
| การทดลองที่ 4 | 119 |
| บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง | 129 |
| เอกสารอ้างอิง | 130 |
| ภาคผนวก | 138 |
| ภาคผนวก ก | 139 |
| ภาคผนวก ข | 141 |
| ประวัติผู้เขียน | 144 |

สารบัญตาราง

| ตาราง | หน้า |
|--|------|
| 1 อาการสะท้อนหนาวและอุณหภูมิต่ำสุดที่สามารถเก็บรักษาผักและผลไม้บางชนิดได้โดยไม่เกิดอาการสะท้อนหนาว | 21 |
| 2 ค่าสี L* ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 37 |
| 3 ค่าสี C* ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 38 |
| 4 ค่าสี H ^o ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 40 |
| 5 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 45 |
| 6 ลักษณะอาการสะท้อนหนาวของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 48 |
| 7 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 52 |
| 8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 54 |
| 9 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 55 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตาราง | หน้า |
|--|------|
| 10 การร่วไหลของสารอีเล็กโตรไลต์ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับชั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 58 |
| 11 อัตราการหายใจของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง ที่ลดอุณหภูมิลำดับชั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86-90 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 61 |
| 12 ค่าสี L* ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 70 |
| 13 ค่าสี C* ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 71 |
| 14 ค่าสี H ^o ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 72 |
| 15 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 73 |
| 16 ลักษณะอาการสะท้อนขาวของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 74 |
| 17 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 75 |
| 18 ค่าความเป็นกรด-ด่างของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 76 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตาราง | หน้า |
|--|------|
| 19 ปริมาณกรดที่ทั้งหมดไดเตรทได้ของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ | 77 |
| 20 การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ | 78 |
| 21 อัตราการหายใจของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ | 79 |
| 22 ค่าสี L* ของเปลือกของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิตลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 97 |
| 23 ค่าสี C* ของเปลือกของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิตลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 98 |
| 24 ค่าสี H ^o ของเปลือกของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิตลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 100 |
| 25 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิตลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 105 |
| 26 ลักษณะอาการสะท้อนหนาวของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิตลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 105 |
| 27 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิตลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 106 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตาราง | หน้า |
|---|------|
| 28 ค่าความเป็นกรด-ด่างของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง ระหว่างการเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิกลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 114 |
| 29 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง ระหว่างการเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิกลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 115 |
| 30 ค่าการร่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิกลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 117 |
| 31 อัตราการหายใจของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิกลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 118 |
| 32 คะแนนคุณภาพด้านสีของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 124 |
| 33 คะแนนคุณภาพด้านกลิ่นของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 125 |
| 34 คะแนนคุณภาพด้านรสชาติของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 126 |
| 35 คะแนนคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 127 |
| 36 คะแนนคุณภาพด้านการยอมรับรวมของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 128 |
| 37 ลักษณะอาการสะท้อนหนาวที่ปรากฏของผลส้มที่จุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 5 สัปดาห์ | 142 |
| 38 การร่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ของผลส้มที่จุ่มผลส้มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 5 สัปดาห์ | 143 |

สารบัญญภาพ

| ภาพ | หน้า |
|---|------|
| 1 ลักษณะสัณฐานของผลส้ม | 8 |
| 2 อัตราการหายใจของผลไม้ประเภท climacteric และ non-climacteric ในช่วงการเจริญเติบโตระยะต่างๆ | 13 |
| 3 แผนภาพแสดงการตอบสนองต่ออุณหภูมิต่ำในพันธุ์พืชที่อ่อนแอต่ออาการสะท้านหนาว | 19 |
| 4 แผนภาพของสี | 27 |
| 5 ค่า L^* ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 36 |
| 6 ค่า C^* ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 36 |
| 7 ค่า H^0 ของเปลือกผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 39 |
| 8 การเก็บรักษาผลส้มเขียวหวานที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส | 41 |
| 9 ลักษณะปรากฏของผลส้มที่เก็บรักษาโดยการลดอุณหภูมิลำดับขั้นนาน 0 วัน และ 1 สัปดาห์ | 41 |
| 10 ลักษณะปรากฏของผลส้มที่เก็บรักษาโดยการลดอุณหภูมิลำดับขั้นนาน 2 และ 3 สัปดาห์ | 42 |
| 11 ลักษณะปรากฏของผลส้มที่เก็บรักษาโดยการลดอุณหภูมิลำดับขั้นนาน 4 และ 5 สัปดาห์ | 42 |
| 12 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้น แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 44 |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| ภาพ | หน้า |
|--|------|
| 13 ลักษณะปรากฏของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 47 |
| 14 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 51 |
| 15 ค่าความเป็นกรด-ด่างของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% ตามลำดับ นาน 5 สัปดาห์ | 53 |
| 16 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% นาน 5 สัปดาห์ | 53 |
| 17 การร้าวไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% นาน 5 สัปดาห์ | 57 |
| 18 อัตราการหายใจของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ลดอุณหภูมิลำดับขั้นแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86% และ 90% นาน 5 สัปดาห์ | 60 |
| 19 ค่า L^* ของเปลือกสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 80 |
| 20 ค่า C^* ของเปลือกสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 81 |
| 21 ค่า H^0 ของเปลือกสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 82 |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| ภาพ | หน้า |
|---|------|
| 22 | 83 |
| เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |
| 23 | 84 |
| ลักษณะอาการสะท้อนหวานของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |
| 24 | 85 |
| ลักษณะปรากฏของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 0 และ 1 สัปดาห์ | |
| 25 | 86 |
| ลักษณะปรากฏของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 สัปดาห์ | |
| 26 | 87 |
| ลักษณะปรากฏสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 4 และ 5 สัปดาห์ | |
| 27 | 88 |
| ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |
| 28 | 89 |
| ค่าความเป็นกรด-ด่างของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |
| 29 | 90 |
| ปริมาณกรดที่ทั้งหมดไตเตรทได้ของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |
| 30 | 91 |
| การรั่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |
| 31 | 92 |
| อัตราการหายใจของสั้มเขียวหวานพันธุ์สีทองที่ผ่านการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 53 องศาเซลเซียส นาน 1, 3 และ 5 นาที ความชื้นสัมพัทธ์ 82-89 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| ภาพ | หน้า |
|--|------|
| 32 ค่า L* ของเปลือกส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 96 |
| 33 ค่า C* ของเปลือกส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 96 |
| 34 ค่า H ^o ของเปลือกส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 99 |
| 35 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 101 |
| 36 ลักษณะอาการสะท้อนหนวของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 101 |
| 37 ลักษณะปรากฏของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3 และ 15 องศาเซลเซียสความชื้นสัมพัทธ์ 85-91% นาน 0 และ 1 สัปดาห์ | 102 |
| 38 ลักษณะปรากฏของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3 และ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91% นาน 2 และ 3 สัปดาห์ | 103 |
| 39 ลักษณะปรากฏของผลส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3 และ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91% นาน 4 และ 5 สัปดาห์ | 104 |
| 40 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 111 |
| 41 ค่าความเป็นกรด-ด่างของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสถับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 113 |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| ภาพ | หน้า |
|---|------|
| 42 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 113 |
| 43 การร่วงไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 116 |
| 44 อัตราการหายใจของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3, 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสลับ ความชื้นสัมพัทธ์ 85-91 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 สัปดาห์ | 117 |
| 45 คะแนนคุณภาพด้านสีของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 121 |
| 46 คะแนนคุณภาพด้านกลิ่นของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 121 |
| 47 คะแนนคุณภาพด้านรสชาติของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 122 |
| 48 คะแนนคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 122 |
| 49 คะแนนคุณภาพการยอมรับรวมของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง | 123 |