

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญภาพ	ถ
บทที่ 1 บทนำ	1
- วัตถุประสงค์งานวิจัย	
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 วัสดุอุปกรณ์และวิธีการทดลอง	22
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง	29
บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง	127
เอกสารอ้างอิง	129
ภาคผนวก	134
ประวัติผู้เขียน	149

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	มูลค่าและอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกลำไยสดของไทย ปี 2542-2545	5
2	มูลค่าและอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกลำไยอบแห้งของไทย ปี 2542-2545	6
3	มูลค่าและอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกลำไยแช่แข็งของไทย ปี 2542-2545	7
4	มูลค่าและอัตราการขยายตัวของตลาดส่งออกลำไยกระป๋องของไทย ปี 2542-2545	8
5	ส่วนประกอบของเนื้อลำไยสดและลำไยอบแห้ง	9
6	ตัวอย่างกรดและเกลืออินทรีย์ที่ใช้เป็นสารกันเสีย	
7	เปอร์เซ็นต์ผลลำไยที่ขึ้นราชของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมชนิดต่างๆ และที่รมด้วย SO ₂ แล้วทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส	44
8	เปอร์เซ็นต์ผลลำไยที่ขึ้นราชของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมชนิดต่างๆ และที่รมด้วย SO ₂ แล้วทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส	44
9	เปอร์เซ็นต์ผลลำไยที่ขึ้นราชของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมชนิดต่างๆ และที่รมด้วย SO ₂ แล้วทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	45
10	เปอร์เซ็นต์ผลลำไยที่ขึ้นราชของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมชนิดต่างๆ และที่รมด้วย SO ₂ แล้วทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส	45
11	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการชิมผลลำไยพันธุ์ค้อที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสม เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂ แล้วเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	48

ลิขสิทธิ์สงวนลิขสิทธิ์ของใหม่
Copyright © by Chang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
12	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการชิมผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสม เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO_2 แล้วเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	49
13	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการชิมผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสม เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO_2 แล้วเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	50
14	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการชิมผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสม เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO_2 แล้วเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	51
15	อายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมชนิดต่างๆ และผลลำไยที่ผ่านการรม SO_2 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	52
16	เปอร์เซ็นต์ผลลำไยที่ขึ้นรา การแช่สารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และที่รมด้วย SO_2 แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	77
17	คะแนนการยอมรับสีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และที่รมด้วย SO_2 แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	80
18	คะแนนการยอมรับสีเปลือกด้านในผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และที่รมด้วย SO_2 แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	81
19	คะแนนการยอมรับรสชาติของผลพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และที่รมด้วย SO_2 แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	82

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
20	คะแนนการยอมรับกลิ่นของผลลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	83
21	คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บ รักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	84
22	อายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่น้ำ และสารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียสและผลลำไยที่ผ่านการ รม SO ₂ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	86
23	เปอร์เซ็นต์ผลลำไยที่ขึ้นราของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษาใน ห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	97
24	คะแนนการยอมรับสีเปลือกนอกของผลลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที หรือรมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	99
25	คะแนนการยอมรับของสีเปลือกด้านในของผลลำไยพันธุ์คอที่ผ่านการแช่น้ำ, ผ่านสารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	100

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
26	คะแนนการยอมรับรสชาติของลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	100
27	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในด้านกลิ่นของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, ผ่านสารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	101
28	คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่น้ำ, ผ่านสารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และที่รมด้วย SO ₂ แล้วเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่างๆ	101
29	อายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง potassium sorbate กับ citric acid ที่อุณหภูมิห้อง, ผลลำไยที่ผ่านการรมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ แล้วทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส	102
30	เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate รมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 5 วัน แล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพการวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส	116
31	เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate รมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน แล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพการวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส	117

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
32	เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate รมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 15 วัน แล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพการวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส	117
33	เปอร์เซ็นต์การเกิดโรคของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate รมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน แล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพการวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส	118
34	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการทดสอบอายุการวางจำหน่าย โดยการชิมผลลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 5 วัน	121
35	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการทดสอบอายุการวางจำหน่าย โดยการชิมผลลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน	122
36	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการทดสอบอายุการวางจำหน่าย โดยการชิมผลลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 15 วัน	123
37	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในการทดสอบอายุการวางจำหน่าย โดยการชิมผลลำไยพันธุ์คอกที่ผ่านการแช่น้ำ สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate เป็นระยะเวลา 5 นาที และผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน	124

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
38	อายุการเก็บรักษาของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate รมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ แล้วทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 5, 10, 15 และ 20 วัน แล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพการวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส	125

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
1	เปอร์เซ็นต์ Total Soluble Solids (TSS) ของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	30
2	เปอร์เซ็นต์ weight loss ของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	32
3	ค่า L* เปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	33
4	ค่า C* เปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	36
5	ค่า hue angle เปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	37
6	ค่า L* เปลือกในของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	39
7	ค่า C* เปลือกในของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	41
8	ค่า hue angle เปลือกในของผลลำไยที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส	42
9	ลักษณะเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง sorbic acid + methyl paraben (1) sorbic acid + citric acid (2) citric acid + methyl paraben (3) citric acid + potassium sorbate (4) รมด้วย SO ₂ (5) แช่น้ำ (6)	53
10	ลักษณะเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง sorbic acid + methyl paraben (1) sorbic acid + citric acid (2) citric acid + methyl paraben (3) citric acid + potassium sorbate (4) รมด้วย SO ₂ (5) แช่น้ำ (6)	53

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
11	55
ค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) ผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate (C) เปรียบเทียบกับค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂	
12	58
ค่าเปอร์เซ็นต์ weight loss ของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) ผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate (C) เปรียบเทียบกับค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂	
13	61
ค่า L* ของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) ผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate (C) เปรียบเทียบกับค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂	
14	64
ค่า C* ของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) ผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate (C) เปรียบเทียบกับค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂	
15	66
ค่า hue angle ของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) ผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate (C) เปรียบเทียบกับค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂	
16	69
ค่า L* ของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate ที่อุณหภูมิต่างๆ (C) เปรียบเทียบกับ L* ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO ₂	

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
17	72
<p>ค่า C* ของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate ที่อุณหภูมิต่างๆ (C) เปรียบเทียบกับ L* ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO₂</p>	
18	74
<p>ค่า hue angle ของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำที่อุณหภูมิต่างๆ (A) และผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิต่างๆ (B) และผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate ที่อุณหภูมิต่างๆ (C) เปรียบเทียบกับ L* ของผลลำไยที่ผ่านการรม SO₂</p>	
19	87
<p>ลักษณะเปลือกนอกและเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ และสารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ</p>	
20	88
<p>ลักษณะเปลือกนอกและเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium sorbate ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และ 100 องศาเซลเซียส และผลลำไยที่ผ่านการรมด้วย SO₂ ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ</p>	
21	89
<p>ค่า TSS ของผลลำไยในสารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ในระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
22	90
<p>ค่า weight loss ของผลลำไยในสารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ในระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
23	91
<p>ค่า L* ของเปลือกนอกของผลลำไยในสารผสมระหว่างระหว่าง citric acid + potassium sorbate รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ในระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
24	93
<p>ค่า C* และ hue angle เปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่ในสารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ในระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
25	94
<p>ค่า L* ของเปลือกด้านในของผลลำไยในสารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ในระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
26	96
<p>ค่า C* และ hue angle ของเปลือกด้านในของผลลำไยในสารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ในระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
27	103
<p>ลักษณะของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate, ผลลำไยที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ก่อนทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
28	103
<p>ลักษณะของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate, ผลลำไยที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ ก่อนทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส</p>	
29	104
<p>ค่า TSS ของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
30	105
<p>ค่า weight loss ของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
31	107
<p>ค่า L* ของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
32	109
<p>ค่า C* ของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
33	110
<p>ค่า hue angle ของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
34	112
<p>ค่า L* ของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
35	114
<p>ค่า C* ของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
36	115
<p>ค่า hue angle ของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid กับ potassium soabate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังทำการเก็บรักษาในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 วัน (A) 10 วัน (B) 15 วัน (C) 20 วัน (D)</p>	
37	126
<p>ลักษณะของเปลือกนอกของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate, ที่รมด้วย SO₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังเก็บรักษาในห้องเย็นนาน 5 วัน ก่อนนำมาตรวจสอบคุณภาพ การวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส</p>	

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
38	ลักษณะของเปลือกด้านในของผลลำไยที่ผ่านการแช่สารผสมระหว่าง citric acid + potassium sorbate, ที่รมด้วย SO ₂ และผลลำไยที่ผ่านการแช่น้ำ หลังเก็บรักษาในห้องเย็นนาน 5 วัน ก่อนนำมาตรวจสอบคุณภาพ การวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำ 25 องศาเซลเซียส	126