

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	24
บทที่ 4 ผลการทดลอง	33
บทที่ 5 วิจัยณ์ผลการทดลอง	102
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	105
เอกสารอ้างอิง	106
ภาคผนวก	110
ประวัติผู้เขียน	116

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

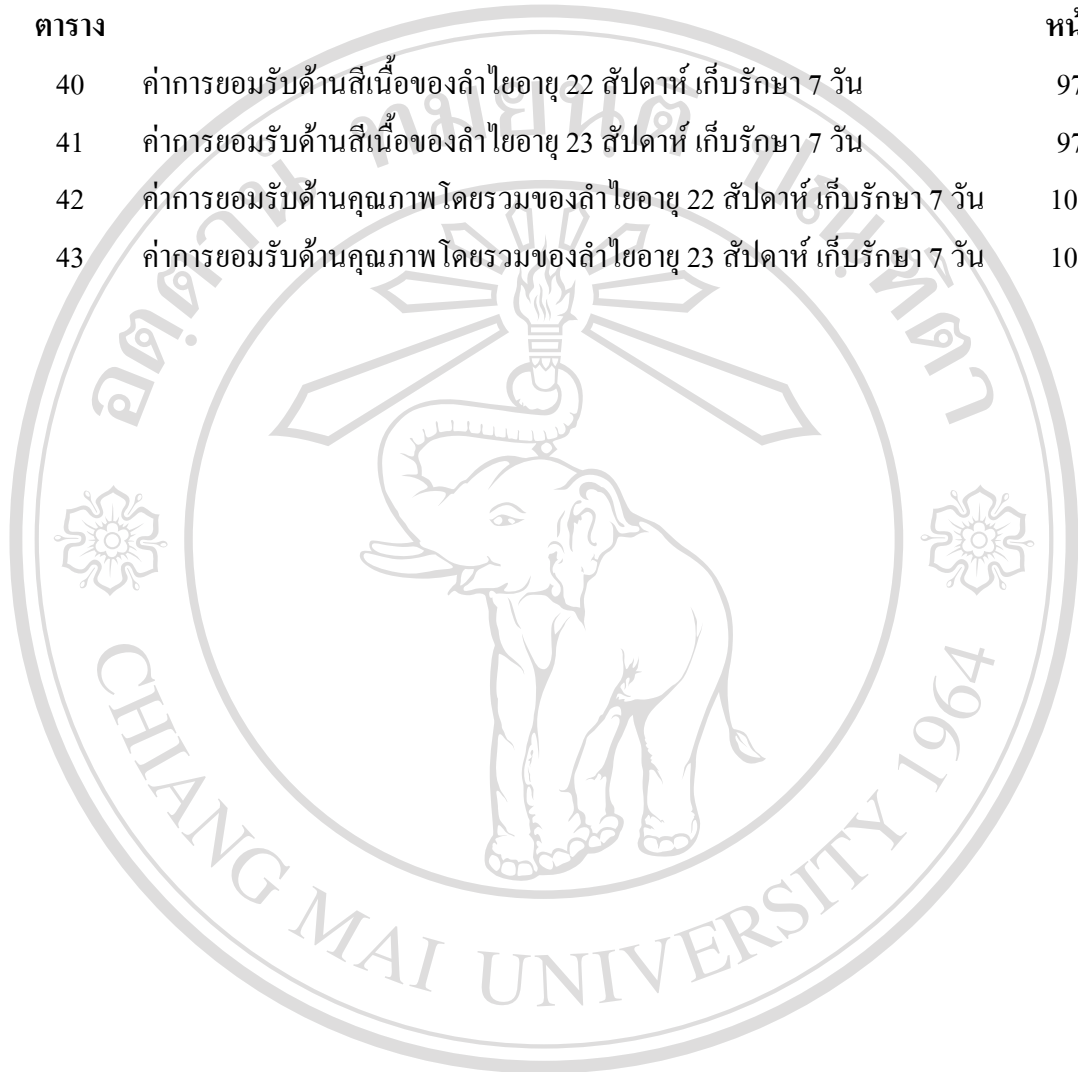
ตาราง	หน้า
1 ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางทรงพุ่มและปริมาณสาร โฟแทสซีมคลอเรตที่ใช้ ราดลงดินเพื่อการกระตุ้นการออกดอกของลำไยพันธุ์อีดอและพันธุ์สีชมพู	18
2 องค์ประกอบทางเคมีของผลลำไยสดหลังการเก็บเกี่ยว	22
3 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังการออก ดอก	35
4 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออก ดอก	35
5 น้ำหนักผล ความหนาเนื้อของผลและเปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไย อายุ 22 และ 23 สัปดาห์	38
6 ความกว้าง ความสูงและความหนาของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์หลัง การออกดอก	41
7 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	44
8 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	44
9 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	47
10 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	47
11 ค่า a* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	50
12 ค่า a* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	50
13 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	53
14 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	53
15 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	56
16 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	56
17 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	59
18 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	59
19 ค่า b* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	62
20 ค่า b* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	62
21 ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	65

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
22	ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	65
23	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	68
24	เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	68
25	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	72
26	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	72
27	ปริมาณน้ำตาล(มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสดต่อน้ำหนักแห้ง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	75
28	ปริมาณน้ำตาล(มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสดต่อน้ำหนักแห้ง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	75
29	เปอร์เซ็นต์เถ้าที่ละลายในน้ำ เถ้าที่ไม่ละลายในกรดและความเป็นด่างของเถ้า	78
30	อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO ₂ /กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	82
31	อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO ₂ /กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	82
32	ปริมาณเอทิลีน(ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	85
33	ปริมาณเอทิลีน(ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	85
34	ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	88
35	ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	88
36	ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	91
37	ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	91
38	ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	94
39	ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	94

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
40	ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เก็บรักษา 7 วัน	97
41	ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เก็บรักษา 7 วัน	97
42	ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เก็บรักษา 7 วัน	100
43	ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เก็บรักษา 7 วัน	100



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ลักษณะการวัดความกว้าง ความสูงและความหนาของผลลำไย	27
2 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	36
3 จำนวนผลต่อช่อและเปอร์เซ็นต์ผลร่วงของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	36
4 น้ำหนักผลของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	39
5 ความหนาเนื้อของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	39
6 เปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	39
7 ความกว้างของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	42
8 ความสูงของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	42
9 ความหนาของผลลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	42
10 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	45
11 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	45
12 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	48
13 ค่า L* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	48
14 ค่า a* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	51
15 ค่า a* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	51
16 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	54
17 ค่า b* สีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	54
18 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	57
19 ค่า L* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	57
20 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	60
21 ค่า a* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	60
22 ค่า b* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	63
23 ค่า b* สีเปลือกในของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	63
24 ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	66

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
25 ลักษณะเนื้อสัมผัส(N) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	66
26 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	69
27 เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	69
28 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	73
29 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (% Brix) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	73
30 ปริมาณน้ำตาล (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสดต่อน้ำหนักแห้ง) ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	76
31 ปริมาณน้ำตาล (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสดต่อน้ำหนักแห้ง) ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	76
32 เปอร์เซ็นต์เถ้าที่ละลายน้ำได้ของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	79
33 เปอร์เซ็นต์เถ้าที่ไม่ละลายในกรดของลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	79
34 เปอร์เซ็นต์ความเป็นต่างของเถ้าในลำไยอายุ 22 และ 23 สัปดาห์	80
35 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO ₂ /กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	83
36 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO ₂ /กิโลกรัม ต่อชั่วโมง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	83
37 ปริมาณเอทิลีน(ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง)ของลำไยอายุ 22 สัปดาห์หลังออกดอก	86
38 ปริมาณเอทิลีน(ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง)ของลำไยอายุ 23 สัปดาห์หลังออกดอก	86
39 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 22 สัปดาห์หลังการออกดอก	89
40 ค่าการยอมรับสีเปลือกนอกของลำไยที่มีอายุ 23 สัปดาห์หลังการออกดอก	89
41 ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	92
42 ค่าการยอมรับด้านกลิ่นของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	92
43 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	95

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
44 ค่าการยอมรับด้านรสชาติของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	95
45 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	98
46 ค่าการยอมรับด้านสีเนื้อของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	98
47 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 22 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	101
48 ค่าการยอมรับด้านคุณภาพโดยรวมของลำไยอายุ 23 สัปดาห์ เมื่อเก็บรักษานาน 7 วัน	101

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved