

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
2.1 ตัวอย่างโอท้อมิคเซลล์แบบต่างๆ	17
2.2 การสร้างสารที่ให้กลิ่นรสในผลไม้	19
3.1 โอท้อมิคเซลล์แบบสถิติ	25
3.2 เครื่องบันทึกอุณหภูมิ	26
3.3 กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้ในงานวิจัยนี้	27
4.1 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้ม 100 เปอร์เซ็นต์ ที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดอยู่ในช่วง 8.5-10.5 องศาบริกซ์	31
4.2 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้ม 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำส้มที่เติมน้ำตาลที่ปริมาณต่างๆ	32
4.3 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้ม 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำส้มที่เติมน้ำที่ปริมาณต่างๆ	32
4.4 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้ม 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำส้มที่เติมน้ำตาลที่ปริมาณต่างๆที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	33
4.5 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้ม 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำส้มที่เติมน้ำที่ปริมาณต่างๆ ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	33
4.6 ค่า σ^* เป็นฟังก์ชันกับ T^* ของตัวอย่างน้ำส้มที่มีปริมาณน้ำตาล และ/หรือ น้ำที่เติมแตกต่างกัน	34
4.7 เปรียบเทียบค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้มที่ได้จากการทดลอง(สัญลักษณ์)และสมการทำนาย (เส้น)	35
4.8 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำสับปะรด 100 เปอร์เซ็นต์ที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดอยู่ในช่วง 11.0-12.5 องศาบริกซ์	36
4.9 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำสับปะรด 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำสับปะรดที่เติมน้ำตาลที่ปริมาณต่างๆ	36
4.10 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำสับปะรด 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำสับปะรดที่เติมน้ำที่ปริมาณต่างๆ	37
4.11 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำสับปะรด 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำสับปะรดที่เติมน้ำตาลที่ปริมาณต่างๆ ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	37
4.12 ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำสับปะรด 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำสับปะรดที่เติมน้ำที่ปริมาณต่างๆที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	38

4.13	ค่า σ^* เป็นฟังก์ชันกับ T^* ของตัวอย่างน้ำสับปะรดที่มีปริมาณน้ำตาล และ/หรือ น้ำที่ เติมแตกต่างกัน	38
4.14	เปรียบเทียบค่าการนำไฟฟ้าของน้ำสับปะรดที่ได้จากการทดลอง (สัญลักษณ์) และ สมการทำนาย (เส้น)	39
4.15	ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำแครอท 100 เปอร์เซ็นต์ และน้ำแครอทที่เติมน้ำที่ปริมาณต่างๆ	40
4.16ก	น้ำแครอทเสียสภาพ	40
4.16ข	คราบสีน้ำตาลแดงเกาะที่ผิวอิเล็กทรอนิกส์	40
4.17	การเพิ่มอุณหภูมิของน้ำส้มที่พาสเจอไรซ์โดยวิธีโอห์มมิก	42
4.18	การเพิ่มอุณหภูมิของน้ำส้มที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยใช้ไอน้ำเป็นตัวกลาง	42
4.19	การเพิ่มอุณหภูมิของน้ำสับปะรดที่พาสเจอไรซ์โดยวิธีโอห์มมิก	44
4.20	การเพิ่มอุณหภูมิของน้ำสับปะรดที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยใช้ไอน้ำเป็นตัวกลาง	44
4.21	ค่าความสว่างของน้ำส้มสด (1) น้ำส้มที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธีโอห์มมิก (2) และ วิธีทั่วไป (3)	46
4.22	ค่าสีแดง-เขียวของน้ำส้มสด (1) น้ำส้มที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธีโอห์มมิก (2) และ วิธีทั่วไป (3)	47
4.23	ค่าสีเหลือง-น้ำเงินของน้ำส้มสด (1) น้ำส้มที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธีโอห์มมิก (2) และวิธีทั่วไป (3)	47
4.24	ค่าความสว่างของน้ำสับปะรดสด(1) น้ำสับปะรดที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธี โอห์มมิก (2) และวิธีทั่วไป (3)	48
4.25	ค่าสีแดง-เขียวของน้ำสับปะรดสด (1) น้ำสับปะรดที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธี โอห์มมิก (2) และวิธีทั่วไป (3)	49
4.26	ค่าสีเหลือง-น้ำเงินของน้ำสับปะรดสด (1) น้ำสับปะรดที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธี โอห์มมิก (2) และวิธีทั่วไป (3)	49
4.27	ปริมาณของสารที่ให้กลิ่นรสต่างๆในน้ำส้มสด น้ำส้มที่ผ่านการพาสเจอไรซ์โดยวิธี โอห์มมิก และวิธีทั่วไป	51
4.28	ปริมาณของสารที่ให้กลิ่นรสต่างๆในน้ำสับปะรดสด น้ำสับปะรดที่ผ่านการพาสเจอไรซ์ โดยวิธีโอห์มมิก และวิธีทั่วไป	52