

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	II
กิตติกรรมประกาศ	III
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	V
สารบัญภาพ	VI
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	1
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย	1
1.4 สมมุติฐาน	1
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	1
บทที่ 2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	2
2.1 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	2
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	7
3.1 พันธุ์พืช	7
3.2 วิธีดำเนินการวิจัย	7
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล	13
4.1 การทดลองที่ 1 ศึกษาการพัฒนาการสุกของกล้วยเล็บมือนาง	13
4.2 ศึกษาระยะเวลาการพัฒนาและส่วนของผลกล้วยเล็บมือนางต่อปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ	17
4.3 ศึกษาความสามารถต้านอนุมูลอิสระต่ออายุการเก็บรักษากล้วยเล็บมือนาง	23
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	27
บทที่ 6 ผลผลิต	28
6.1 ผลงานบทความตีพิมพ์	28
รายงานสรุปการเงินประจำปีงบประมาณ 2557	29
เอกสารอ้างอิง	30
ภาคผนวก	31
ประวัตินักวิจัย	65

สารบัญตาราง

Table	หน้า
4.1 The color value (L^* a^* b^*) in peel and pulp of 'Kluai Leb Mu Nang'.	14
4.2 Physical and shelf life of 'Kluai Leb Mu Nang'.	15
4.3 Chemical and sensory evaluation of 'Kluai Leb Mu Nang'.	16
4.4 Peel and pulp colour of mature green, ripe and overripe stages of 'Kluai Leb Mu Nang' banana fruit.	18
4.5 Superficial colour of peel and pulp of 'Kluai Leb Mu Nang' banana (<i>Musa</i> AA group) fruit during storage at 25 °C and 13 °C.	24

สารบัญภาพ

Figure	หน้า
4.1 Appearance of mature green, ripe and overripe 'Kluai Leb Mu Nang' banana	18
4.2 Firmness, total soluble solids (TSS) and total acidity (TA) of mature green, ripe and overripe stages of 'Kluai Leb Mu Nang' banana fruit. Bars represent mean (n=10) \pm SD. Samples followed by the same letter were not significantly different ($p>0.05$).	20
4.3 Total antioxidant capacity and DPPH scavenging activity of mature green, ripe and overripe stages of 'Kluai Leb Mu Nang' banana fruit. Bars represent mean (n=10) \pm SD. Samples followed by the same letter were not significantly different ($p>0.05$).	21
4.4 Total phenols (TP) (A) and total flavonoids (TF) (B) content of mature green, ripe and overripe stages of 'Kluai Leb Mu Nang' banana fruit. Bars represent mean (n=10) \pm SD. Samples followed by the same letter were not significantly different.	22
4.5 Visual appearance of 'Kluai Leb Mu Nang' banana (<i>Musa</i> AA group) fruit at initial day of storage and held at 25°C for 8 days and 13°C for 16 days.	24
4.6 Firmness of 'Kluai Leb Mu Nang' banana (<i>Musa</i> AA group) fruit during storage at 25 and 13 °C. Data represent the mean of ten replications \pm SD.C.	25
4.7 Total phenolic (TP) compounds (A) and total flavonoids (TF) content (B) of 'Kluai Leb Mu Nang' banana (<i>Musa</i> AA group) fruit during storage at 25 °C and 13 °C. Data represent the mean of ten replications \pm SD.	26
4.8 Total phenolic (TP) compounds (A) and total flavonoids (TF) content (B) of 'Kluai Leb Mu Nang' banana (<i>Musa</i> AA group) fruit during storage at 25 °C and 13 °C. Data represent the mean of ten replications \pm SD.	26