

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การทดลองที่ 1

การทดลองวิธีเก็บรักษาดอกกล้วยไม้สดด้วยสูตรสารละลายต่างๆ

ผลของสารละลายต่างๆ ที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาดอกกล้วยไม้สด

สูตรสารละลาย	อายุเฉลี่ย(วัน)
สูตรที่ 1 ชุดควบคุม น้ำกลั่น 300 มิลลิลิตร	26.3
สูตรที่ 2 สารละลายแอสไพริน 300 ppm / ชูโครส 1 เปอร์เซ็นต์	15
สูตรที่ 3 สารละลายน้ำตาลชูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	33.3
สูตรที่ 4 สารละลายค็อก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200 มิลลิลิตร	30.3
สูตรที่ 5 สารละลายสไปรท์ 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200 มิลลิลิตร	25

การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักต่ออายุการเก็บรักษาดอกกล้วยไม้สด ที่ใช้ในสารละลายต่างๆ 5 ชนิด

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3	สูตรที่ 4	สูตรที่ 5
1.	100.0	100	100	100	100
2.	101.5	101.5	100.8	95.5	101.4
3.	101.2	100.4	99.7	92.1	100.6
4.	100.0	99.4	96.9	88.4	99.3
5.	99.5.	98.2	94.1	84.7	97.1
6.	98.4	94.9	92.3	81.8	96.3
7.	97.5	93.1	90.8	77.8	91.9
8.	96.2	91.2	88.2	75.3	88.6
9.	94.5	88.9	86.9	72.8	85.4
10.	92.7	87.6	84.8	70.2	80.0
11.	90.9	85.8	83.0	67.7	78.9
12.	86.0	84.1	80.8	67.0	76.5
13.	81.7	82.4	78.8	66.4	74.1

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3	สูตรที่ 4	สูตรที่ 5
14.	78.7	79.8	77.2	66.1	72.5
15.	74.8	77.3	75.3	65.4	70.9
16.	71.0	-	73.6	65.0	69.3
17.	66.1	-	69.9	63.2	64.3
18.	63.1	-	68.6	62.4	61.8
19.	60.5	-	67.5	61.7	59.4
20.	58.4	-	66.25	61.0	56.2
21.	58.1	-	65.0	59.9	53.0
22.	56.8	-	64.1	57.7	46.6
23.	55.1	-	62.7	54.2	43.4
24.	53.5	-	61.8	54.0	42.1
25.	49.11	-	60.0	52.5	40.0
26.	50.0	-	59.1	50.4	-
27.	46.6	-	56.6	48.4	-
28.	-	-	54.2	44.5	-
29.	-	-	51.6	40.7	-
30.	-	-	49.0	38.2	-
31.	-	-	47.4	-	-
32.	-	-	45.3	-	-
33.	-	-	42.4	-	-
34.	-	-	38.3	-	-

การทดลองที่ 2

การทดลองวิธีการเก็บรักษามาล์ยดอกกล้วยไม้สด

การเก็บรักษามาล์ยกล้วยไม้สดที่อุณหภูมิห้อง

สูตรสารละลายที่แช่ดอกกล้วยไม้	จำนวนเฉลี่ย (วัน)
ชุดควบคุมไม่แช่สารละลาย	6
สารละลายน้ำตาลซูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	8
สารละลายไค้ก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200มิลลิลิตร	7

การเก็บรักษามาล์ยกล้วยไม้โดยแช่ในกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็งปน

สูตรสารละลายที่แช่ดอกกล้วยไม้	จำนวนเฉลี่ย(วัน)
ชุดควบคุมไม่แช่สารละลาย	13
สารละลายน้ำตาลซูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	16
สารละลายไค้ก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200มิลลิลิตร	14

การเก็บรักษาโดยแช่ในเก็บในตู้เย็น

สูตรสารละลายที่แช่ดอกกล้วยไม้	จำนวนเฉลี่ย (วัน)
ชุดควบคุมไม่แช่สารละลาย	14
สารละลายน้ำตาลซูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	17
สารละลายไค้ก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200 มิลลิลิตร	16

การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักต่ออายุการเก็บรักษามาด้วยไม้สด ด้วยการเก็บรักษาที่
อุณหภูมิห้อง

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1.	100.0	100.0	100
2.	94.4	96.8	95.0
3.	91.3	95.7	92.9
4.	88.2	94.9	91.2
5.	84.4	90.9	88.1
6.	80.9	87.0	84.9
7.	-	83.4	81.2
8.	-	80	-

การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักการเก็บรักษามาด้วยไม้สด ด้วยการเก็บรักษาโดยแช่ใน
กล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็งปน

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1.	100.0	100.0	100.0
2.	97.6	98.8	97.1
3.	95.6	97.8	95.7
4.	90.7	96.9	94.7
5.	88.7	94.8	93.5
6.	87.5	93.4	91.1
7.	87.0	91.8	89.5
8.	84.1	87.9	85.9
9.	79.3	82.5	83.7
10.	77.7	79.7	82.9
11.	77.0	79.0	81.0
12.	76.5	78.1	76.2

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
13.	75.6	76.2	74.1
14.	-	72.8	72.1
15.	-	72.0	-
16.	-	71.1	-

การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักการเก็บรักษามาตร้ากล้วยไม้สด ด้วยการเก็บรักษาโดยแช่ใน
เก็บในตู้เย็น

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1.	100.0	100.0	100.0
2.	97.0	99.5	84.1
3.	96.1	98.8	82.7
4.	93.4	97.0	81.3
5.	92.1	96.3	80.3
6.	90.9	95.7	79.3
7.	89.6	94.8	78.4
8.	88.0	91.1	76.6
9.	83.3	90.3	75.3
10.	82.7	88.3	73.3
11.	82.4	87.9	72.7
12.	82.3	87.5	72.3
13.	80.4	84.7	70.2
14.	78.4	81.9	68.2
15.	-	80.9	67.4
16.	-	79.0	66.9
17.	-	77.2	-

การเปลี่ยนแปลงความเหี่ยวของมาลัยกล้วยไม้สด ด้วยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1.	0	0	0
2.	0	0	0
3.	0	0	0
4.	1	1	1
5.	1	1	1
6.	2	1	1
7.	3	2	2
8.	3	2	3
9.	3	3	3
10.	3	3	3
11.	3	3	3
12.	3	3	3
13.	3	3	3
14.	3	3	3
15.	3	3	3
16.	3	3	3
17.	3	3	3
รวม	37	34	35

การเปลี่ยนแปลงความเหี่ยวของมาลัยกล้วยไม้สด ด้วยการเก็บรักษาโดยแช่ในกล่อง
โฟมที่บรรจุน้ำแข็งปน

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1.	0	0	0
2.	0	0	0
3.	0	0	0
4.	1	0	0
5.	1	1	1
6.	1	1	1
7.	1	1	1
8.	2	1	1
9.	2	1	2
10.	2	2	2
11.	2	2	2
12.	2	2	2
13.	2	2	2
14.	3	2	3
15.	3	2	3
16.	3	2	3
17.	3	3	3
รวม	28	22	26










การเปลี่ยนแปลงความเสียหายของมาลัยกล้วยไม้สด ด้วยการเก็บรักษาโดยแช่ในเก็บใน
ตู้เย็น

วันที่	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1.	0	0	0
2.	0	0	0
3.	0	0	0
4.	1	0	1
5.	1	1	1
6.	1	1	1
7.	1	1	1
8.	2	1	1
9.	2	1	2
10.	2	2	2
11.	2	2	2
12.	2	2	2
13.	2	2	2
14.	2	2	2
15.	3	2	2
16.	3	2	2
17.	3	2	3
รวม	27	21	24













ภาคผนวก ข

ภาพมาลัยกล้วยไม้สด










เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 ± 3 องศาเซลเซียส)

วันที่	ชุดควบคุม ไม่แช่ สารละลาย	สารละลายน้ำตาล ซูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	สารละลายไค้ก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200 มิลลิลิตร
0			
5			
8			

เก็บรักษาโดยแช่ในกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น

วัน	ชุดควบคุม ไม่แช่ สารละลาย	สารละลายน้ำตาลซูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	สารละลายไค้ก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200 มิลลิลิตร
0			
5	 วันที่ 5 โฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น	 วันที่ 5 โฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น	 วันที่ 5 โฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น
10	 วันที่ 10 โฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น	 วันที่ 10 โฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น	 วันที่ 10 โฟมที่บรรจุน้ำแข็งป่น
15			

เก็บในตู้เย็น (ช่องแช่แข็ง อุณหภูมิเฉลี่ย $(6 \pm 2$ องศาเซลเซียส)

วัน	ชุดควบคุม ไม่แช่ สารละลาย	สารละลายน้ำตาลซูโครส 3.5 กรัม/น้ำ 200 มิลลิลิตร	สารละลายไค้ก 100 มิลลิลิตร/น้ำ 200 มิลลิลิตร
0			
5			
10			
15	