

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ตารางภาคผนวก องค์ประกอบของอาหารสูตร Murashige and Skoog (1962)

องค์ประกอบ	มิลลิกรัมต่อลิตร
ธาตุอาหารหลัก (macronutrients)	
MgSO ₄ ·7H ₂ O	370
CaCl ₂ ·2H ₂ O	440
KNO ₃	1,900
NH ₄ NO ₃	1,650
KHPO ₄	170
ธาตุอาหารรอง (micronutrients)	
FeSO ₄ ·7H ₂ O	27.8
MnSO ₄ ·4H ₂ O	22.3
KI	0.83
CoCl ₂ ·6H ₂ O	0.025
ZnSO ₄ ·5H ₂ O	8.6
CuSO ₄ ·5H ₂ O	0.025
H ₃ BO ₃	6.2
Na ₂ MoO ₄ ·2H ₂ O	0.25
สารอินทรีย์ (organic constituents)	
Glycine	2
Myo-inositol	100
Thiamine HCl (Vitamin B1)	0.1
Pyridoxine HCl (Vitamin B2)	0.5
Nicotinic acid	0.5
EDTA (disodium salt)	37.3
IBA	0-100
BA	0-2
PG	100
Sucrose	30,000 (30 g/l)
Agar	6,200 (6.2 g/l)

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล นางสาวนันท์นภัส เทพสำราญ
 ที่อยู่ 54 หมู่ 1 ตำบล ดอนแฝก อำเภอ นครชัยศรี จังหวัด นครปฐม 73120
 ประวัติการศึกษา
 พ.ศ. 2542 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากการศึกษาออกโรงเรียนสกอ.
 พุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
 พ.ศ. 2545 สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์ สาขา
 ชีววิทยา จากมหาวิทยาลัยศิลปากร
 การศึกษารายบุคคลเรื่อง “การใช้โคโคซานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและ
 ยับยั้งเชื้อรา *Collectotrichum* sp. ของมะละกอพันธุ์ฮาวาย”
 พ.ศ. 2546 ศึกษาต่อระดับปริญญาโทสาขานิติศาสตร์ สาขาชีววิทยา บัณฑิตวิทยาลัย
 มหาวิทยาลัยศิลปากร
 วิทยานิพนธ์เรื่อง “การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อสบู่ดำ (*Jatropha curcas* L.)”

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์
 ผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

Thepsamran N, Thepsithar C, Thongpukdee A. (2006) Callus induction and shoot regeneration from petiole segments of physic nut (*Jatropha curcas*). *The Sixth National Horticulture Congress*, Lotus Hotel Pang Suan Kaew, Chaingmai, Thailand, 7-10 November, (Abstract), P167, p 280

Thepsumran N, Thepsithar C, Thongpukdee A (2006) *In vitro* multiple shoot induction of physic nut (*Jatropha curcas*). *Proceeding: Congress on Science and Technology of Thailand — Science and Technology for Sufficiency Economy to Celebrate the 60th Anniversary of the Majesty the King's Accession to the Throne*. Sirikit Convention Hall, Bangkok, Thailand, 10-12 October, F_F0007

Thepsamran N, Channuntapipat C, Boonyakitjinda V, Wanichpongpan P (2003) Effect of chitosan coating on storage life of papaya fruits. *2nd National Technical Seminar on Postharvest/Post Production Technology*. KhonKhan, Thailand, p 89