

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 4.1 ความเชื่อมโยงของโครงการ	3
รูปที่ 8.1 โครงสร้างของเซลล์โอสในผนังเซลล์พืชมี 3 แบบ	11
รูปที่ 9.2.1 ผงเปลือกกล้วยที่ผ่านการสกัดไขมัน	27
รูปที่ 9.2.2 ผงเปลือกกล้วยที่ผ่านการสกัดโปรตีน	27
รูปที่ 9.2.3 สีของเซลล์โอสที่ผลิตจากเปลือกกล้วยเปรียบเทียบกับทางการค้า	29
รูปที่ 9.2.4 แคปซูลที่ผสมเซลล์โอสจากเปลือกกล้วย เซลล์โอสทางการค้าและชุดควบคุม	32
รูปที่ 9.2.5 โครงสร้างระดับจุลภาคของเซลล์โอสผงจากเปลือกกล้วยและทางการค้า ด้วยขนาด 100 เมช เทคนิค SEM กำลังขยาย 1000 เท่า	33
รูปที่ 9.2.6 เปลือกกล้วยน้ำว้าผงที่ผ่านการสกัดไขมัน	41
รูปที่ 9.2.7 ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าที่ผ่านการสกัดด้วยเอ็นไซม์	42
รูปที่ 9.2.8 ผงเปลือกกล้วยและใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้าที่ผ่านการสกัดด้วยเอ็นไซม์	46
รูปที่ 9.2.9 โยเกิร์ตเสริมสัปดาห์ใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า (จากซ้าย) โยเกิร์ตสูตรมาตรฐาน และโยเกิร์ตที่มีการแทนที่นมผงด้วยใยอาหารสกัดจากเปลือกกล้วยน้ำว้า 1% 3% และ 5% ตามลำดับ	47
รูปที่ 11.1.1 เปรียบเทียบความชื้นจากส่วนต่างๆของกล้วย	69
รูปที่ 11.2.1 เปรียบเทียบปริมาณคาร์บอนคงตัวในส่วนต่างๆของกล้วย	71
รูปที่ 11.3.1 เปรียบเทียบปริมาณเถ้าจากการเผาส่วนต่างๆ ของกล้วย	72
รูปที่ 11.3.2 เตาเผา 200ลิตร	73
รูปที่ 12.3.1 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A1	83
รูปที่ 12.3.2 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A2	83
รูปที่ 12.3.3 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A3	83
รูปที่ 12.3.4 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A4	84
รูปที่ 12.3.5 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A5	84
รูปที่ 12.3.6 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A6	84
รูปที่ 12.3.7 แสดงปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่ง ณ เวลาต่างๆ ของถ่าน A7	85
รูปที่ 12.3.8 เปรียบเทียบปริมาณ คาร์บอนมอนอกไซด์ของถ่านอัดแท่งแต่ละชนิด ณ เวลาต่างๆ	85
รูปที่ 13.1.1 ผล IR ของมีือกกล้วย 60 mesh ก่อน Activate	86
รูปที่ 13.1.2 ผล IR ของมีือกกล้วย 60 mesh หลัง Activate	87
รูปที่ 13.1.3 ผล IR ของมีือกกล้วย 80 mesh ก่อน Activate	87

รูปที่ 13.1.4 ผล IR ของมีือกกล้วย 80 mesh หลัง Activate	88
รูปที่ 13.1.5 ผล IR ของมีือกกล้วย 170 mesh ก่อน Activate	88
รูปที่ 13.1.6 ผล IR ของมีือกกล้วย 170 mesh หลัง Activate	89
รูปที่ 13.1.7 ผล IR ของเปลือกกล้วย 60 mesh ก่อน Activate	89
รูปที่ 13.1.8 ผล IR ของเปลือกกล้วย 60 mesh หลัง Activate	90
รูปที่ 13.1.9 ผล IR ของเปลือกกล้วย 80 mesh ก่อน Activate	90
รูปที่ 13.1.10 ผล IR ของเปลือกกล้วย 80 mesh หลัง Activate	91
รูปที่ 13.1.11 ผล IR ของเปลือกกล้วย 170 mesh ก่อน Activate	91
รูปที่ 13.1.12 ผล IR ของเปลือกกล้วย 170 mesh หลัง Activate	92
รูปที่ 10.3.1 ผล SEM ของมีือกกล้วย 60 mesh ก่อน Activate	93
รูปที่ 10.3.2 ผล SEM ของมีือกกล้วย 60 mesh หลัง Activate	94
รูปที่ 10.3.3 ผล SEM ของมีือกกล้วย 80 mesh ก่อน Activate	95
รูปที่ 10.3.4 ผล SEM ของมีือกกล้วย 80 mesh หลัง Activate	96
รูปที่ 10.3.5 ผล SEM ของมีือกกล้วย 170 mesh ก่อน Activate	97
รูปที่ 10.3.6 ผล SEM ของมีือกกล้วย 170 mesh หลัง Activate	98
รูปที่ 10.3.7 ผล SEM ของเปลือกกล้วย 60 mesh ก่อน Activate	99
รูปที่ 10.3.8 ผล SEM ของเปลือกกล้วย 60 mesh หลัง Activate	101
รูปที่ 10.3.9 ผล SEM ของเปลือกกล้วย 80 mesh ก่อน Activate	101
รูปที่ 10.3.10 ผล SEM ของเปลือกกล้วย 80 mesh หลัง Activate	102
รูปที่ 10.3.11 ผล SEM ของเปลือกกล้วย 170 mesh ก่อน Activate	103
รูปที่ 10.3.12 ผล SEM ของเปลือกกล้วย 170 mesh หลัง Activate	104