

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ปริมาณโปรตีน ไขมัน เกล็ด และกาก ของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	51
2 ปริมาณวิตามินซี ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณกรดและราของ หน่อไม้หวานพันธุ์ห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	55
3 ความชื้น ความแน่นเนื้อ และการสูญเสียน้ำหนักของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	59
4 ปริมาณแก๊สออกซิเจน แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และอัตราการหายใจของ หน่อไม้หวานพันธุ์ห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	62
5 การเกิดสีน้ำตาล ค่า L* ค่า chroma และค่า hue angle ของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	66
6 อายุการเก็บรักษาของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	69
7 การสูญเสียน้ำหนัก การเกิดสีน้ำตาลของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อ และการเกิดสีชมพูบริเวณรอยตัดของฝักกาดหอมห่อที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 7 วัน	72
8 ปริมาณแก๊สออกซิเจน และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในถุงชนิดต่างๆ ที่บรรจุหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อ ฝักกาดหอมห่อ และแครอทแปรรูปพร้อมบริโภค เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 7 วัน	75
9 อายุการเก็บรักษาของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อ ฝักกาดหอมห่อ และแครอทแปรรูปพร้อมบริโภคที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	77