

## สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 ลักษณะกอและลำต้นของหน่อไม้หวานพันธุ์ห่อลิ้น	4
2 หน่อไม้หวานพันธุ์ห่อลิ้น	4
3 การขยายพันธุ์โดยวิธีการตอน (3ก.) กิ่งแขนงที่เหมาะสมกับการตอน (3ข.) และการย้ายกิ่งแขนงไปปักชำ (3ค.)	7
4 ขั้นตอนการสังเคราะห์เอทิลีนในพืช	23
5 แผนภาพสีแสดงค่า L*, chroma และ hue angle	36
6 ปริมาณโปรตีนของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	51
7 ปริมาณไขมันของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	52
8 ปริมาณเถ้าของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	52
9 ปริมาณกากของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	53
10 ปริมาณวิตามินซีของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	55
11 ปริมาณออกซาเลทของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	56
12 ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	56
13 ปริมาณยีสต์และราของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	57
14 ปริมาณความชื้นของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	59

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
15 ความแน่นเนื้อของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	60
16 การสูญเสียน้ำหนักของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	60
17 ปริมาณแก๊สออกซิเจนของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	63
18 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	63
19 อัตราการหายใจของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	64
20 การเกิดสีน้ำตาลของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	66
21 ค่า L* ของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	67
22 ค่า chroma ของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	67
23 ค่า hue angle ของหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	68
24 หน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M, PE-H และ PE-VH เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	69
25 หน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M และ PE-H เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 16 วัน	70
26 หน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิด PP และ LDPE เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 20 วัน	70
27 หน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิด PP เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 24 วัน	70

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
28 การสูญเสียน้ำหนักของหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งค์ ผักกาดหอมห่อ และแครอทแปรรูปพร้อมบริโภคที่บรรจุในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 10 วัน	73
29 การเกิดสีน้ำตาลของหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งค์ที่บรรจุร่วมกับแครอทและผักกาดหอมห่อในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 10 วัน	73
30 การเกิดสีชมพูบริเวณรอยตัดของผักกาดหอมห่อที่บรรจุร่วมกับหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งค์ และแครอทในถุงชนิดต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 10 วัน	74
31 ปริมาณแก๊สออกซิเจนภายในถุงภายในถุงชนิดต่างๆ ที่บรรจุหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งค์ร่วมกับแครอทและผักกาดหอมห่อ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 10 วัน	76
32 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในถุงภายในถุงชนิดต่างๆ ที่บรรจุหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งค์ร่วมกับแครอทและผักกาดหอมห่อ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 10 วัน	76
33 หน่อไม้หวานที่บรรจุร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอทในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M, PE-H และ PE-VH เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 7 วัน	78
34 หน่อไม้หวานที่บรรจุร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอทในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M และ PE-H เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 8 วัน	78
35 หน่อไม้หวานที่บรรจุร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอทในถุงชนิด PP และ LDPE เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 10 วัน	79