รายการรูปประกอบ

รูปที่		หน้า
2.1	โครงสร้างของไคติน-ไคโตซาน	15
3.1	กราฟมาตรฐานของกรด D – galacturonic สำหรับการวิเคราะห์กิจกรรมของเอนไซม์ polygalacturonase (PG)	32
3.2	กราฟมาตรฐานของ bovine serum albumin (BSA) สำหรับการวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนของเอนไซม์ polygalacturonase (PG)	32
3.3	กราฟมาตรฐานของกรดแอซีติก ที่ใช้สำหรับการวิเคราะห์กิจกรรมของเอนไซม์ pectin methylesterase (PME)	33
3.4	กราฟมาตรฐานของ bovine serum albumin (BSA) ที่ใช้สำหรับการวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนของเอนไซม์ pectin methylesterase (PME)	33
4.1	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	36
4.2	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	37
4.3	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	38
4.4	อัตราการหายใจของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	38
4.5	ปริมาณน้ำตาลฟลุคโตสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	39
4.6	ปริมาณน้ำตาลกลูโคสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	40
4.7	ปริมาณน้ำตาลซูโครสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	40
4.8	กิจกรรมเอนไซม์ PG ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	41
4.9	กิจกรรมเอนไซม์ PME ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	42

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.10	ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	43
4.11	การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	44
4.12	การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	44
4.13	การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3, 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	45
4.14	การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	46
4.15	การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	46
4.16	การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 , 0.6 , 1 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส	47
4.17	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	48
4.18	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	49
4.19	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	49

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.20	ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	50
4.21	ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์, จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	51
4.22	ปริมาณน้ำตาลกลูโคสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ ,จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	52
4.23	ปริมาณน้ำตาลซูโครสในเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	53
4.24	กิจกรรมเอนไซม์ PG ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	54
4.25	กิจกรรมเอนไซม์ PME ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	55
4.26	อัตราการหายใจของผลมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	56
4.27	การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	56

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.28	การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	57
4.29	การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเปลือกมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	57
4.30	การเปลี่ยนแปลงค่า L ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	58
4.31	การเปลี่ยนแปลงค่า a ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	58
4.32	การเปลี่ยนแปลงค่า b ของเนื้อมะม่วงโชคอนันต์ ที่มีการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ , จุ่มในสารละลายไคโตซาน , จุ่มในสารละลายไคโตซานร่วมกับการฉายรังสีที่ระดับ 0.3 กิโลเกรย์ และจุ่มสาร Benomyl เก็บรักษาที่ 13 องศาเซลเซียส	59
4.33	การสูญเสียน้ำหนักของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	60
4.34	ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	61

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.35	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	62
4.36	ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	63
4.37	อัตราการหายใจของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	64
4.38	อัตราการผลิตเอทิลีนของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	65
4.39	กิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	66
4.40	กิจกรรมของเอนไซม์ Pectin methylesterase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	67
4.41	กิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	68

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.42	ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	69
4.43	ปริมาณน้ำตาลกลูโคสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	70
4.44	ปริมาณน้ำตาลซูโครสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	71
4.45	ค่า L ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสี (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	72
4.46	ค่า a ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	73
4.47	ค่า b ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	74
4.48	ค่า L ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	75

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.49	ค่า a ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	76
4.50	ค่า b ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	77
4.51	การเน่าเสียของกล้วยไข่ (คะแนน 0 = ผลปกติ, 5 = เน่าเสียทั้งหมด) ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) จุ่มด้วยเบนโนมิล ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร และฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 0.6 และ 1.0 กิโลเกรย์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75	78
4.52	การสูญเสียน้ำหนักของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	80
4.53	ความแน่นเนื้อของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	81
4.54	ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	82
4.55	ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	83
4.56	อัตราการหายใจของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	84

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.57	อัตราการผลิตเอทิลีนของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	85
4.58	กิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	86
4.59	กิจกรรมของเอนไซม์ Pectin methylesterase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	87
4.60	กิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	88
4.61	ปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	89
4.62	ปริมาณน้ำตาลกลูโคสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	90
4.63	**รูปที่ 4.63** ปริมาณน้ำตาลซูโครสของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	91
4.64	ค่า L ของเปลือกกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	92

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.65	ค่า a ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีที่แกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	93
4.66	ค่า b ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	94
4.67	ค่า L ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	95
4.68	ค่า a ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	96
4.69	ค่า b ของเนื้อกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	97
4.70	การเน่าเสียของกล้วยไข่ (คะแนน 0 = ผลปกติ, 5 = เน่าเสียทั้งหมด) ของกล้วยไข่ที่ไม่ฉายรังสีแกมมา (ชุดควบคุม) ฉายรังสีแกมมาที่ปริมาณความเข้มรังสี 0.3 กิโลเกรย์ และการใช้ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95	98
4.71	อัตราการสูญเสียน้ำหนักของทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	99
4.72	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	100
4.73	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	101

รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูปที่		หน้า
4.74	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผลของทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	102
4.75	ปริมาณก๊าซเอทิลีนภายในผลของทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	103
4.76	ปริมาณน้ำตาลกลูโคส (ก) และ น้ำตาลฟรุกโตส (ข) ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	104
4.77	ปริมาณน้ำตาลซูโครสของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	105
4.78	กิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	106
4.79	กิจกรรมของเอนไซม์ Polygalacturonase (PG) ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	107
4.80	กิจกรรมของเอนไซม์ Pectin methyl esterase (PME) ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	108
4.81	การเปลี่ยนแปลง ค่า L ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	109
4.82	การเปลี่ยนแปลง ค่า a ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	110
4.83	การเปลี่ยนแปลง ค่า b ของเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ไม่ได้ฉายรังสีหรือฉายรังสีแกมมาปริมาณต่างๆและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส	111