

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ ภาษาไทย	ก
บทคัดย่อ ภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
รายการตาราง	ฉ
รายการรูปประกอบ	ญ
บทที่	
1. บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของ โครงการวิจัย	1
1.3 ขอบเขตของ โครงการวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจาก โครงการวิจัย	2
2. การทบทวนวรรณกรรมสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ลักษณะของพันธุ์และพื้นที่เพาะปลูก	3
2.2 พันธุ์ที่ปลูกเพื่อการค้า	4
2.3 ดัชนีการเก็บเกี่ยวผลสับปะรด	5
2.4 องค์ประกอบทางเคมีของสับปะรด	6
2.5 การเปลี่ยนแปลงภายหลังการเก็บเกี่ยวของสับปะรด	6
2.6 การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ	7
2.7 การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้ภายหลังการตัดแต่ง	7
3. วิธีดำเนินการวิจัย	9
3.1 การเตรียมวัสดุทดลอง	9
3.2 ขั้นตอนการทดลอง	9
3.3 สถานที่ทำการทดลอง	11

4. ผลการทดลอง	12
4.1 ศึกษาผลของรูปแบบการตัดแต่งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวาง จำหน่ายของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวม	12
4.2 ศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของ สับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวม	24
4.3 ศึกษาผลของการตัดแต่งร่วมกับอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของ สับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวม	35
5. วิจัยผลการทดลอง	46
5.1 ศึกษาผลของรูปแบบการตัดแต่งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุ การวางจำหน่ายของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวม	46
5.2 ศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของ สับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวม	48
5.3 ศึกษาผลของการตัดแต่งร่วมกับอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการวาง จำหน่ายของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวม	49
6. สรุปผลการทดลอง	50
เอกสารอ้างอิง	51
ภาคผนวก	58
ภาคผนวก ก (วิธีการวิเคราะห์ผลการทดลอง)	59
ภาคผนวก ข (วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ)	64