สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1.	องค์ประกอบและคุณค่าทางอาหารในบร็อคโคลี (Calabrese)	6
2.	ผลของการใช้ 1-MCP กับบร็อคโคลี	17
ก.1	การเปลี่ยนแปลงต่างๆของบร็อคโคลีที่นำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C ในที่มืดสนิท เป็นเวลา 0, 12, 24, 48, 72 ชั่วโมง	70
ก.2	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L* value) ของบร็อคโคลีที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาที หรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็น ระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	71
ก.3	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b* value) ของบร็อคโคลีที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55˚C เป็นเวลา 10 นาที หรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	71
ก.4	การเปลี่ยนแปลงค่าฮิวเองเกิล (Hº angle) ของบร็อคโคลีที่ผ่านการให้ความร้อนที่55 ˚C เป็นเวลา 10 นาที หรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	72
ก.5	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (Total chlorophyll content) ของบร็อคโคลี ที่ผ่านการให้ความ ร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	72
ก.6	ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (A) ของบร็อคโคลี ที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	73
ก.7	ปริมาณคลอโรฟิลล์บี (B) ของบร็อคโคลี ที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	73
ก.8	อัตราการหายใจของบร็อคโคลี ที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	74
ก.9	อัตราการผลิตเอทิลีนของบร็อคโคลี ที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C	74

	เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	
ก.10	ค่าการดูดกลืนแสงของการผลิต formazan (A_{485}) ของบร็อคโคลี ที่ผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโม	75
ก.11	ค่าความสว่าง (ค่า L*) ของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1- methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	75
ก.12	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b* value) ของบร็อคโคลีที่รมด้วย 1-methylcyclopropene (1- MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	76
ก.13	การเปลี่ยนแปลงค่าฮิวเองเกิล (H^o angle) ของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1-methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12,24, 48 ชั่วโมง	76
ก.14	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (Total chlorophyll content) ของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1- methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	77
ก.15	ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (A) ของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1- methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	77
ก.16	ปริมาณคลอโรฟิลล์บี (B) ของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1- methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	78

ก.17	อัตราการหายใจของบร็อคโคลีของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1- methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	78
ก.18	อัตราการผลิตเอทิลีนของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1- methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	79
ก.19	ค่าการดูดกลืนแสงของการผลิต formazan (A_{485}) ของบร็อคโคลี ที่รมด้วย 1-methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 200 nl/L หลังจากนั้นนำมากระตุ้นโดยผ่านการให้ความร้อนที่ 55 ˚C เป็นเวลา 10 นาทีหรือไม่ได้รับความร้อนแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 ˚C หรือ 10 ˚C เป็นระยะเวลา 0, 12, 24, 48 ชั่วโมง	79