

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	ก
รายการตาราง	ค
รายการรูปประกอบ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการทำวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
บทที่ 2 สํารวจเอกสาร	3
2.1 ข้าวโพดฝักอ่อน	3
2.2 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์	5
2.3 การเก็บรักษา	7
2.4 การใช้สาร Antibrowning	11
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	12
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย	16
3.1 การเตรียมข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์	16
3.2 การวางแผนการทดลอง	16
3.3 สถานที่ทำการทดลอง	19
บทที่ 4 ผลการทดลอง	20
4.1 การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลของข้าวโพดฝักอ่อนสดอินทรีย์ด้วยสาร Antibrowning	20
4.1.1 ผลของ Ascorbic acid และอนุพันธ์ ต่อการเกิดสีน้ำตาล	20
4.1.2 ผลของสารจำพวก Carboxylic acids ต่อการเกิดสีน้ำตาล	31

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลของข้าวโพดฝักอ่อนสดอินทรีย์ด้วยวิธีทางกายภาพ	42
4.2.1 การลดอุณหภูมิที่มีต่อการเกิดสีน้ำตาลในข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์	42
4.2.2 การใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูงต่อการเกิดสีน้ำตาลในข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์	53
บทที่ 5 วิจัยณ์ผลการทดลอง	64
5.1 การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลของข้าวโพดฝักอ่อนสดอินทรีย์ด้วยสาร Antibrowning	64
5.2 การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลของข้าวโพดฝักอ่อนสดอินทรีย์ด้วยวิธีทางกายภาพ	66
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	70
เอกสารอ้างอิง	71
ภาคผนวก	79
ก การวิเคราะห์ผลทางสถิติ	79