

## สารบัญตาราง

| ตารางที่                                                                                                                           | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 สายพันธุ์จุลินทรีย์ทดสอบและสภาวะการเจริญเติบโต.....                                                                              | 14   |
| 2 การทดสอบทางชีวเคมีของเชื้อ <i>E. coli</i> .....                                                                                  | 21   |
| 3 ผลของน้ำมันหอมระเหยโหระพาที่ปริมาตรต่างๆ ในการยับยั้งจุลินทรีย์โดยวิธี Disc diffusion method.....                                | 24   |
| 4 ความเข้มข้นต่ำสุดของน้ำมันหอมระเหยโหระพาต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อทดสอบ.....                                                  | 27   |
| 5 ความเข้มข้นต่ำสุดของน้ำมันหอมระเหยโหระพาต่อการทำลายจุลินทรีย์...                                                                 | 29   |
| 6 ผลของน้ำมันหอมระเหยกระเพราที่ปริมาตรต่างๆ ในการยับยั้งจุลินทรีย์โดยวิธี Disc diffusion Method.....                               | 31   |
| 7 ความเข้มข้นต่ำสุดของน้ำมันหอมระเหยกระเพราต่อการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์.....                                                 | 33   |
| 8 ความเข้มข้นต่ำสุดของน้ำมันหอมระเหยกระเพราต่อการทำลายจุลินทรีย์.....                                                              | 35   |
| 9 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                       | 37   |
| 10 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวนจุลินทรีย์ที่เจริญได้ในอุณหภูมิต่ำของเนื้อสันนอกสุกรบด.....     | 38   |
| 11 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวนราและยีสต์ของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                             | 38   |
| 12 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวนโคลิฟอร์มของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                              | 39   |
| 13 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวน <i>E. coli</i> ของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                       | 39   |
| 14 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อค่าความเป็นกรดต่างของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                          | 40   |
| 15 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาการเก็บรักษาต่ออัตราการลดลงของค่าความเป็นกรดต่างของเนื้อสันนอกสุกรบด.....             | 41   |
| 16 ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักระหว่างการเก็บรักษาของเนื้อสันนอกสุกรบด | 41   |

| ตารางที่ |                                                                                                                                                | หน้า |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 17       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                                | 42   |
| 18       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าสีแดง (Redness, $a^*$ ) ของเนื้อสันนอกสุกรบด .....                           | 43   |
| 19       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าสีเหลือง (yellowness, $b^*$ ) ของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                      | 43   |
| 20       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยกระเพราและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                                | 44   |
| 21       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยกระเพราและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>จำนวนจุลินทรีย์ที่เจริญได้ในอุณหภูมิห้องของเนื้อสันนอกสุกรบด.....              | 45   |
| 22       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>จำนวนราและยีสต์ของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                                        | 45   |
| 23       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยกระเพราและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>จำนวนโคลิฟอร์มของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                                        | 46   |
| 24       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยกระเพราและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>จำนวน <i>E.coli</i> ของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                                  | 46   |
| 25       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าความเป็นกรดต่างของเนื้อสันนอกสุกรบด.....                                     | 47   |
| 26       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยกระเพราและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>อัตราการลดลงของค่าความเป็นกรดต่างของเนื้อสันนอกสุกรบด .....                    | 48   |
| 27       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักระหว่างการเก็บรักษาของเนื้อสันนอกสุกร<br>บด..... | 48   |
| 28       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ของเนื้อสันนอกสุกรบด .....                               | 49   |

| ตารางที่ |                                                                                                                            | หน้า |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 29       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าสีแดง (Redness, $a^*$ ) ของเนื้อสันนอกสุกรบด .....       | 50   |
| 30       | ผลของการใช้น้ำมันหอมระเหยโหระพาและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อ<br>ค่าสีเหลือง (yellowness, $b^*$ ) ของเนื้อสันนอกสุกรบด ..... | 50   |