Chanthima Macharoen 2007: Preserving of Mangosteen Husk for Dyeing by Drying Method.

Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics.

Thesis Advisor: Assistant Professor Kajijarus Piromthamsiri, Ph.D. 136 pages.

The objective of this study was to determine preserving methods of mangosteen husk for textile dyeing. The specific aim was to examine the effects of drying temperature and time, type of packaging, time period for preservation, and the interactions between mentioned factors on the colors of silk fabric. The color values evaluated included lightness (L*), redness-greenness (a*), yellowness-blueness (b*), brightness (C*), hue (h*), color strength (K/S) of the fabric and the color difference (dE*) when compared to the color of the fabric dyed with fresh mangosteen husk. Data were analyzed using Analysis of Variance, and Duncan's New Multiple Range Test was used to examine the difference of the color average.

The mangosteen husks were dried at 50 °C and 70 °C for 12 and 14 hours then kept in paper bags, plastic bags and vacuum bag for 2, 4 and 6 months and then used for dyeing silk fabrics. It was found that 1) drying the mangosteen husks at 50 °C yielded the lower L*, h*, and dE* values but the higher a* and K/S values than drying at 70 °C; 2) drying for of 12 hours yielded the lower a*, b*, and C* values but the higher h* value than drying for 14 hours; 3) packaging in paper bag yielded the higher L*, b*, C*, h* and dE* values than packaging in plastic bag and vacuum bag; 4) preserving for two months yielded the higher b*, C*, h* and K/S values than preserving for four months and six months. But preserving for four months yielded the higher L* value than preserving for two months and six months. Meanwhile, preserving for six months yielded the higher a* and dE* values than preserving for two and four months.

Moreover, the interaction between drying temperature and drying duration significantly affected the L*, h*, K/S, and dE* values at .01 and affected the a* and b* values at .05 level. The interaction between drying temperature and drying duration significantly affected the b* and C* values at .01 level; the interaction between drying duration and type of packaging significantly affected the h* value at .05 level; also the interaction between drying temperature, drying duration, keeping duration significantly affected the L* value at .05 level. Lastly, the interaction between drying duration, type of packaging and keeping duration significantly affected the b* and C* values at .01 level.

	/	/

จันธิมา มาเจริญ 2550: การเก็บรักษาเปลือกมังคุดสำหรับการย้อมสีสิ่งทอโดยวิธีอบแห้ง ปริญญาคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขจึจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, Ph.D. 136 หน้า

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีถนอมและเก็บรักษาแปลือกมังคุดเพื่อใช้ในการย้อมสีสิ่งทอ โดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะ คือ ศึกษาผลของอุณหภูมิอบแห้ง ระยะเวลาอบแห้ง ชนิดบรรจุภัณฑ์ ระยะเวลาเก็บ รักษาเปลือกมังคุดแห้ง และปฏิสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเหล่านี้ต่อสีที่ได้เมื่อใช้ย้อมผ้าไหม ค่าสีที่ประเมินได้แก่ ความมืด-ความสว่างของสี (L*) ความเป็นสีแดง-สีเขียว (a*) ความเป็นสีเหลือง-น้ำเงิน (b*) ความบริสุทธิ์-สดใส (C*) ตำแหน่งสี (b*) ความเข้มของสี (K/S) ของผ้าทดลองและค่าความแตกต่างของสี โดยรวม (dE*) เมื่อ เปรียบเทียบกับสีของผ้าที่ย้อมด้วยเปลือกมังคุดสด (ผ้าควบคุม) วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ Analysis of Variance และ ตรวจสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วย Duncan's New Multiple Range Test

จากการทดลองอบแห้งเปลือกมังคุดที่อุณหภูมิ 50 และ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 และ 14 ชั่วโมง และเก็บรักษาในถุงดาษสีน้ำตาล ถุงพลาสติก และถุงสุญญากาศ เป็นเวลา 2 เดือน 4 เดือน และ 6 เดือน แล้วใช้ ย้อมผ้าไหม พบว่า 1) การอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ทำให้สีมีค่า L*, h* และ dE* ต่ำกว่าแต่มีค่า a* และ K/S สูงกว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 2) ระยะเวลาอบแห้ง 12 ชั่วโมง ทำ ให้สีมีค่า a*, b* และ C* ต่ำกว่าแต่มีค่า h* สูงกว่าระยะเวลาอบแห้งที่ 14 ชั่วโมงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 3) การ เก็บรักษาในถุงกระดาษ ทำให้สีมีค่า L*, b*, C*, h* และ dE* สูงกว่าการเก็บรักษาในถุงพลาสติก และถุง สูญญากาศ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 4) ระยะเวลาเก็บรักษา 2 เดือน ทำให้สีมีค่า b*, C*, h* และ K/S สูงกว่า ระยะเวลาเก็บรักษา 4 เดือน และ 6 เดือน เละระยะเวลาเก็บรักษา 6 เดือน ทำให้สีมีค่า a* และ dE* สูงกว่าระยะเวลาเก็บรักษา 2 เดือน และ 4 เดือน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

นอกจากนี้ขังพบว่า ปฏิสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและระยะเวลาอบแห้งมีผลต่อค่า L*, b*, K/S และ dE* อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 ปฏิสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิ กับระยะเวลาเก็บรักษามีผลต่อค่า b* และ C* อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาอบแห้ง กับชนิดบรรจุภัณฑ์มีผลต่อค่า b* อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 ปฏิสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิระหว่างเวลาอบแห้ง และระยะเวลาเก็บรักษา มีผลต่อค่า L* อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 ปฏิสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาอบแห้ง ชนิด บรรจุภัณฑ์ และระยะเวลาเก็บรักษา มีผลต่อค่า b* และ C* อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01

		_	/	/	
ลายมือชื่อนิสิต	ลายมือชื่อประธานกรรมการ				