

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(5)
สารบัญตาราง.....	(7)
สารบัญภาพ.....	(8)
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>3</b>
2.1 สารก่อกเจลด.....	3
2.2 ทูเรียน.....	16
2.3 สลละและระกำ.....	25
2.4 แยม.....	27
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....</b>	<b>36</b>
3.1 สํารวจชุมชนเกษตรกรที่ปลูกสลละและระกำ.....	36
3.2 สํารวจขยะเปลือกทุเรียนใน จ. จันทบุรี.....	36
3.3 การเตรียมวัตถุดิบ.....	36
3.4 การสกัดเพกทิน.....	36
3.5 การวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมีของเพกทิน.....	37
3.6 การผลิตแยมสลละและระกำ.....	37

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.7 การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ ทางจุลินทรีย์ และประสาทสัมผัส.....	37
3.8 การตรวจสอบอายุการเก็บรักษา.....	37
3.9 การวิเคราะห์ผลทางสถิติ.....	38
3.10 การถ่ายทอดงานวิจัย.....	38
3.11 การเผยแพร่งานวิจัย.....	38
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผลการวิจัย.....</b>	
4.1 ผลการสำรวจชุมชนเกษตรกรที่ปลูกสละและระกำ.....	39
4.2 ผลการสำรวจขยะเปลือกทุเรียนในจังหวัดจันทบุรี.....	45
4.3 ผลผลิตร้อยละจากการสกัดเพกทินจากเปลือกทุเรียน.....	46
4.4 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของเพกทิน.....	46
4.5 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของแยม.....	48
4.6 ผลการประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัส.....	50
4.7 ผลการตรวจสอบอายุการเก็บรักษา.....	51
4.8 ผลการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	53
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....</b>	54
<b>บรรณานุกรม.....</b>	55
<b>ภาคผนวก.....</b>	62

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ปริมาณเพกทินในเนื้อเยื่อพืชบางชนิด.....	7
2.2	ตัวแปรและผลของตัวแปรต่อการเกิดเจลของเพกทินที่มีเมทอกซิลสูง.....	32
2.3	ตัวแปรและผลของตัวแปรต่อการเกิดเจลของเพกทินที่มีเมทอกซิลต่ำ.....	33
4.1	ผลการสำรวจชุมชนเกษตรกรที่ปลูกสละและระกำ.....	39
4.2	องค์ประกอบทางเคมีของเพกทินที่สกัดได้.....	48
4.3	ลักษณะที่แตกต่างกันระหว่างแยมสละและแยมระกำ.....	50
4.4	ผลการประเมินคุณสมบัติทางด้านประสาทสัมผัส.....	51

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	โครงสร้างของเพกตินที่มีกรดกาแลกทูโรนิกเป็นองค์ประกอบหลัก.....	4
2.2	โครงสร้างของเพกตินชนิดที่ไม่ละลายในน้ำได้.....	5
2.3	โครงสร้างของเพกตินที่ไม่สามารถเกิดเจลได้.....	5
2.4	ความสัมพันธ์ระหว่างค่า DE กับปริมาณเมทอกซิล.....	10
2.5	สละพันธุ์เนินวง.....	26
2.6	ระกำ.....	27
2.7	สภาวะที่เหมาะสมในการเกิดเจลของแยม.....	32
4.1	แหล่งเก็บตัวอย่างเปลือกทุเรียน ตลาดชายผลไม้เนินสูง.....	45
4.2	ลักษณะของเพกตินที่สกัดได้จากเปลือกทุเรียน.....	46
4.3	ลักษณะปรากฏแยมสละและระกำ.....	49

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี