

สารบัญภาพ

| | หน้า |
|--|------|
| บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 3 |
| ภาพที่ 2.1 รูปถ่าย | 3 |
| ภาพที่ 2.2 โครงสร้างเซลล์โลส | 6 |
| ภาพที่ 2.3 ปฏิกิริยาการแยกสกัดเซลล์โลส | 9 |
| บทที่ 4 ผลและวิเคราะห์ผลการทดลอง | 24 |
| ภาพที่ 4.1 ตัวอย่างรูปถ่ายที่ผ่านการฟอกสี | 32 |
| ภาพที่ 4.2 X-ray diffraction analysis เซลล์โลสของต้นรูปถ่าย | 33 |
| ภาคผนวก | 45 |
| ภาพที่ 6.1 ตัวอย่างรูปถ่ายที่ผ่านการปั่นและการร่อน | 46 |
| ภาพที่ 6.2 การนำตัวอย่างรูปถ่ายซึ่งน้ำหนักทั้งหมด | 46 |
| ภาพที่ 6.3 การแบ่งตัวอย่างรูปถ่ายมา และเติมเอทานอล 95% (v/v) นำไปอุ่นใน Water bath 24 ชั่วโมง | 47 |
| ภาพที่ 6.4 การนำตัวอย่างรูปถ่ายไปอุ่นใน Water bath 24 ชั่วโมง | 47 |
| ภาพที่ 6.5 ล้างเอทานอล 95% (v/v) โดยใช้เครื่อง Suction จนสะอาด pH = 7 | 48 |
| ภาพที่ 6.6 การเติมสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ + สารละลายกรดอะซิติก ในอัตราส่วน 1:1 ตั้งทิ้งไว้ คนและสังเกตสีของตัวอย่างรูปถ่าย ถ้าเปลี่ยนเป็นสีขาวนำไปล้างทันที | 48 |
| ภาพที่ 6.7 การล้างสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ + สารละลายกรดอะซิติก จนสะอาด pH = 7 | 49 |
| ภาพที่ 6.8 การนำตัวอย่างรูปถ่ายใส่ถ้วยกระเบื้อง และเข้าตู้อบ ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส 24 ชั่วโมง | 49 |
| ภาพที่ 6.9 การนำตัวอย่างรูปถ่ายที่อบมาซึ่งน้ำหนัก | 50 |
| ภาพที่ 6.10 การชั่งตัวอย่างรูปถ่าย อย่างละ 1 กรัม ตัวอย่างละ 3 ซ้ำ ใส่ในคูซิเบิลเผา | 50 |
| ภาพที่ 6.11 การเผาตัวอย่างรูปถ่ายด้วย hot plate จนหมดควัน | 51 |
| ภาพที่ 6.12 การนำตัวอย่างรูปถ่ายเข้าเตาเผา ที่อุณหภูมิ 600 องศาเซลเซียส 2 ชั่วโมง | 51 |
| ภาพที่ 6.13 การนำตัวอย่างรูปถ่ายหลังเผาเข้าโถดูดความชื้น เพื่อทิ้งไว้ให้เย็น | 52 |
| ภาพที่ 6.14 การนำตัวอย่างรูปถ่ายที่ได้มาซึ่งน้ำหนักหลังเผา | 52 |
| ภาพที่ 6.15 ตัวอย่างรูปถ่ายส่วนที่เผาแล้ว | 53 |
| ภาพที่ 6.16 การชั่งน้ำหนักตัวอย่างรูปถ่ายอย่างละ 8 กรัม | 53 |
| ภาพที่ 6.17 การอบตัวอย่างรูปถ่ายที่ 60 องศาเซลเซียสนาน 1 ชั่วโมง | 54 |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| เรื่อง | หน้า |
|--|------|
| ภาคผนวก (ต่อ) | |
| ภาพที่ 6.18 การสกัดโดยใช้ตัวทำละลายเป็นเอทานอล : เบนซีน ในอัตราส่วน 64:137 ระยะเวลา 6 ชั่วโมง | 54 |
| ภาพที่ 6.19 การล้างตัวอย่างรูปภาชีด้วย เอทานอล 100 มิลลิลิตรผ่านเครื่องกรองระบบสุญญากาศ | 55 |
| ภาพที่ 6.20 การนำสารละลายแต่ละชนิดไปกลั่นระเหยเอาตัวทำละลายออกด้วยเครื่องกลั่นระเหยสารแบบหมุน (Rotary Evaporator) | 55 |
| ภาพที่ 6.21 การนำตัวอย่างรูปภาชีเข้าอบที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียสนาน 1 ชั่วโมง | 56 |
| ภาพที่ 6.22 การล้างสารที่ได้ด้วยน้ำกลั่นปริมาตร 500 มิลลิลิตรผ่านเครื่องกรองระบบสุญญากาศ | 56 |
| ภาพที่ 6.23 การกรองผ่านเครื่องกรองระบบสุญญากาศและล้างสารที่ได้ด้วยน้ำร้อน 500 มิลลิลิตร | 57 |
| ภาพที่ 6.24 การทำให้แห้งด้วยอากาศ และชั่งน้ำหนักสารที่ได้ | 57 |
| ภาพที่ 6.25 การชั่งตัวอย่างรูปภาชี 0.7 ± 0.5 กรัม ใส่ในขวดรูปชมพู่ขวด 250 มิลลิลิตร | 58 |
| ภาพที่ 6.26 การเติมกรดแอสติคเข้มข้น 0.6% (w/v) 10 มิลลิลิตร และ สารละลายโซเดียม เข้มข้น 0.02% (w/v) 10 มิลลิลิตร สารละลายโซเดียมคลอไรด์ 20% (w/v) 1 มิลลิลิตร | 58 |
| ภาพที่ 6.27 การนำตัวอย่างรูปภาชีอุ่นใน water bath อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสทุกๆ 1 ชั่วโมงให้เติมสารละลาย สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ อีก 1 มิลลิลิตร รวม 4 ชั่วโมง | 59 |
| ภาพที่ 6.28 การนำขวดรูปชมพู่ออกมาวางในอ่างน้ำแข็งจนสารละลายอุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส | 59 |
| ภาพที่ 6.29 การวาง sinterglass crucible ลงใน dish ที่มีน้ำสูง 1 เซนติเมตร เติม สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เข้มข้น 17.5% (w/v) หรือ 5.21 นอร์มอล 3 มิลลิลิตร คนด้วยแท่งแก้ว นาน 5 นาที | 60 |
| ภาพที่ 6.30 การเติมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เข้มข้น 17.5% (w/v) หรือ 5.21 นอร์มอล ทั้งไว้ 35 นาที | 60 |
| ภาพที่ 6.31 การเทสารละลายใส่ปิกรเกอร์ 1000 มิลลิลิตรเติมน้ำกลั่น 560 มิลลิลิตร | 61 |
| ภาพที่ 6.32 การต้มตัวอย่างรูปภาชีให้เดือดนาน 4 ชั่วโมง ตั้งทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง | 61 |
| ภาพที่ 6.33 การชั่งน้ำหนักถ้วย + ตัวอย่างรูปภาชี 1.00 กรัม | 62 |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| เรื่อง | หน้า |
|---|------|
| ภาคผนวก (ต่อ) | |
| ภาพที่ 6.34 การชั่งตัวอย่างรูปภาชนะ 0.5 ± 0.1 กรัม เติมสารเร่งปฏิกิริยา 5 กรัม + กรดซัลฟิวริก 15 มิลลิลิตร + สารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 36% (v/v) 1 มิลลิลิตร | 62 |
| ภาพที่ 6.35 การนำตัวอย่างรูปภาชนะเข้าเครื่องย่อย | 63 |
| ภาพที่ 6.36 การย่อยจนสารละลายมีสีใสและไม่มีตะกอน | 63 |
| ภาพที่ 6.37 การตั้งตัวอย่างรูปภาชนะทิ้งไว้ให้เย็น และเทใส่ขวดวัดปริมาตรขนาด 100 มิลลิลิตร | 64 |
| ภาพที่ 6.38 การแช่ตัวอย่างรูปภาชนะในอ่างน้ำจนสารละลายเย็น | 64 |
| ภาพที่ 6.39 สารตัวอย่างที่มีการปรับปริมาตรให้ถึง 100 มิลลิลิตร | 65 |
| ภาพที่ 6.40 การใส่หลอดตัวอย่างรูปภาชนะที่ผ่านการย่อยเข้ากับเครื่องกลั่น + กรดบอริกความเข้มข้น 4% (v/v) ปริมาณ 25 - 30 มิลลิลิตร (หลอดแรกเป็นน้ำกลั่น และเรียงไปเรื่อยๆจนครบ 6 หลอด) | 65 |
| ภาพที่ 6.41 สารละลายตัวอย่างที่ได้จากการกลั่นจะเปลี่ยนจากสีชมพูเป็นสีเขียว | 66 |
| ภาพที่ 6.42 การไทเทรตหาไนโตรเจนด้วยสารละลายมาตรฐานกรดซัลฟิวริก | 66 |
| ภาพที่ 6.43 สารละลายที่ได้หลังการไทเทรตจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีชมพู | 67 |
| ภาพที่ 6.44 การอบตัวอย่างรูปภาชนะที่ 105 องศาเซลเซียสนาน 3 ชั่วโมง | 67 |
| ภาพที่ 6.45 การชั่งตัวอย่างรูปภาชนะ 1.00 กรัม ใส่กระดาษกรอง | 68 |
| ภาพที่ 6.46 การนำ thimble ที่มีตัวอย่างรูปภาชนะประกอบในเครื่อง B-811 | 68 |
| ภาพที่ 6.47 การตั้งค่าระบบเครื่อง B-811 | 69 |
| ภาพที่ 6.48 ไขมันที่ได้จากการสกัดตัวอย่างรูปภาชนะ | 69 |
| ภาพที่ 6.49 กากจากการสกัดไขมันตัวอย่างรูปภาชนะ | 70 |
| ภาพที่ 6.50 การชั่งน้ำหนักตัวอย่างรูปภาชนะ | 70 |
| ภาพที่ 6.51 การนำตัวอย่างรูปภาชนะเข้าเครื่องสกัดเยื่อใย | 71 |
| ภาพที่ 6.52 การอบตัวอย่างหลังการสกัดเยื่อใยหยาบที่ 105 องศาเซลเซียส 16 -18 ชั่วโมง | 71 |
| ภาพที่ 6.53 การชั่งน้ำหนัก crucible + ตัวอย่างรูปภาชนะ หลังอบ | 72 |
| ภาพที่ 6.54 การเผาตัวอย่างรูปภาชนะที่เตาเผา 550 องศาเซลเซียสนาน 2 ชั่วโมง | 72 |
| ภาพที่ 6.55 การชั่งน้ำหนัก crucible + ตัวอย่างรูปภาชนะหลังเผา | 73 |
| ภาพที่ 6.56 การต้มน้ำจนเดือด | 73 |
| ภาพที่ 6.57 การเติมผงเต้าฮวย คนจนละลายหมด | 74 |
| ภาพที่ 6.58 การเติมเซลล์ูโลสที่ได้จากการสกัดรูปภาชนะในเต้าฮวย | 74 |
| ภาพที่ 6.59 การคนจนเซลล์ูโลสและผงเต้าฮวยละลายเข้ากัน | 75 |
| ภาพที่ 6.60 การตั้งเต้าฮวยทิ้งไว้ให้เย็น แล้วตักใส่ภาชนะบรรจุ นำไปแช่ในตู้เย็น | 75 |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| เรื่อง | หน้า |
|--|------|
| ภาคผนวก (ต่อ) | |
| ภาพที่ 6.61 การหั่นเงาะเป็นชิ้นพอประมาณเพื่อใส่ในเต้าฮวย | 76 |
| ภาพที่ 6.62 การย่อยตัวอย่างรูปภาชนะจนสารละลายมีใสและไม่มีตะกอน | 76 |
| ภาพที่ 6.63 การต้มนมข้นหวาน นมข้นจืด และนมจืดสด คนจนเข้ากันดี | 77 |
| ภาพที่ 6.64 การเติมน้ำนมสำหรับราดใส่เต้าฮวยที่เตรียมไว้ | 77 |
| ภาพที่ 6.65 กราฟมาตรฐานเซลลูโลส (Ahmed and Jong) | 78 |

สารบัญตาราง

| เรื่อง | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 4 ผลและวิเคราะห์ผลการทดลอง | 24 |
| ตารางที่ 4.1.1 ปริมาณร้อยละของความชื้นในตัวอย่างธูปฤาษี | 24 |
| ตารางที่ 4.1.2 ปริมาณร้อยละของปริมาณเถ้าในตัวอย่างธูปฤาษี | 25 |
| ตารางที่ 4.1.3 ปริมาณร้อยละของปริมาณโปรตีนในตัวอย่างธูปฤาษี | 26 |
| ตารางที่ 4.1.4 ปริมาณร้อยละของไขมันในตัวอย่างธูปฤาษี | 26 |
| ตารางที่ 4.1.5 ปริมาณร้อยละของเยื่อใยในตัวอย่างธูปฤาษี | 27 |
| ตารางที่ 4.1.6 ปริมาณร้อยละของคาร์โบไฮเดรตในตัวอย่างธูปฤาษี | 28 |
| ตารางที่ 4.1.7 ปริมาณร้อยละของปริมาณสารอินทรีย์ในตัวอย่างธูปฤาษี | 29 |
| ตารางที่ 4.1.8 ปริมาณร้อยละของเฮมิเซลลูโลสในตัวอย่างธูปฤาษี | 29 |
| ตารางที่ 4.1.9 ปริมาณร้อยละของ α -เซลลูโลสในตัวอย่างธูปฤาษี | 30 |
| ตารางที่ 4.1.10 ปริมาณร้อยละของลิกนินในตัวอย่างธูปฤาษี | 31 |
| ตารางที่ 4.2.1 ปริมาณเป็นร้อยละของเซลลูโลสที่สกัดจากธูปฤาษีส่วนต่างๆ | 32 |
| ตารางที่ 4.4.1 ความพึงพอใจในระดับต่างๆ ด้านรสชาติของเต้าฮวยนมสดที่ เติมเซลลูโลสส่วนต่างๆ ของธูปฤาษีปริมาณที่แตกต่างกัน เปรียบเทียบกับเต้าฮวยที่ไม่เติมเซลลูโลส | 34 |
| ตารางที่ 4.4.2 ความพึงพอใจในระดับต่างๆ ด้านเนื้อสัมผัสเส้นใยของ เต้าฮวยนมสดที่เติมเซลลูโลสส่วนต่างๆ ของธูปฤาษีปริมาณที่ แตกต่างกันเปรียบเทียบกับเต้าฮวยนมสดที่ไม่เติมเซลลูโลส | 36 |
| ภาคผนวก | |
| ตารางที่ 6.1 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาการแปรรูปเซลลูโลส | 79 |
| ตารางที่ 6.2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคเต้าฮวยนมสดจากการแปรรูปเซลลูโลส | 81 |
| ตารางที่ 6.3 การหาค่าเฉลี่ยเลขคณิต (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) จากความพึงพอใจของผู้บริโภคเต้าฮวยนมสดทางด้านรสชาติ | 84 |
| ตารางที่ 6.4 การหาค่าเฉลี่ยเลขคณิต (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) จากความพึงพอใจของผู้บริโภคเต้าฮวยนมสดทางด้านเนื้อสัมผัส | 85 |