สารบาญ

	หน้า
สารบาญ	(1)
สารบาญตาราง	(2)
สารบาญภาพ	(3)
คำนำ	1
ตรวจเอกสาร	2
อุปกรณ์และวิธีการ	6
ผลและวิจารณ์	8
สรุป	11
เอกสารอ้างอิง	12

สารบาญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	อุณหภูมิ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (SSC) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TA) และปริมาณวิตามินซี (Vc) ของเนื้อส้มโอ หลังจากผ่านคลื่นไมโครเวฟเป็นเวลา 0, 1, 3 และ 5 นาที	9
2	เปอร์เซ็นต์การเจริญเติบโตของเชื้อราบนเนื้อส้มโอที่ผ่านคลื่นไมโครเวฟกำลัง 10 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 0, 1, 3 และ 5 นาที จากนั้นนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 28.5±0.5 องศาเซลเซียส ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 73±5.5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 5 วัน	9

สารบาญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ส้มโอที่ถูกหนอนแมลงันทองเข้าทำลาย (ก) และที่ผิวเปลือกมีตำหนิไม่สวยงาม (ข)	3
2	การเจริญเติบโตของเชื้อราบนเนื้อส้มโอที่ผ่านไมโครเวฟกำลัง 10 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 0, 1, 3 และ 5 นาที จากนั้นนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 28.5±0.5 องศาเซลเซียส ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 73±5.5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 2 วัน	10