**สารบัญภาพ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ภาพที่** |  | **หน้า** |
| 1 | ลักษณะของต้นใบเตย | 10 |
| 2 | โครงสร้างของสารประกอบ 2-Acetyl-1-Pyrroline | 11 |
| 3 | ลักษณะของดอกเก็กฮวย | 12 |
| 4 | โครงสร้างทางเคมีของสตีวิโอไซต์ | 15 |
| 5 | โครงสร้างทางเคมีของสตีวิออล | 15 |
| 6 | โครงสร้างทางเคมีของสารประกอบฟีนอลิก | 17 |
| 7 | โครงสร้างทางเคมีของวิตามินซี | 18 |
| 8 | โครงสร้างทางเคมีของวิตามินอี | 18 |
| 9 | โครงสร้างทางเคมีของ trolox | 19 |
| 10 | โครงสร้างทางเคมีของกรดแกลลิค | 20 |
| 11 | การเปรียบเทียบปริมาณโปรตีนของน้ำเห็ดทั้ง 3 สูตร ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วย  |  |
|  | กระบวนการ และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ |  |
|  |  ที่วิเคราะห์ ด้วยวิธี Lowry assay |  |
| 12 | การเปรียบเทียบความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำเห็ดทั้ง 3 สูตร ที่ |  |
|  | ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วย |  |
|  | กระบวนการ ที่วิเคราะห์ ด้วยวิธี DPPH assay |  |
| 13 | การเปรียบเทียบความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำเห็ดทั้ง 3 สูตร ที่ |  |
|  | ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วย |  |
|  | กระบวนการที่วิเคราะห์ ด้วยวิธี ABTS assay |  |
| 14 | การเปรียบเทียบปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของน้ำเห็ดทั้ง 3 สูตร ที่ผ่านการฆ่า |  |
|  | เชื้อด้วยกระบวนการ และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ |  |
|  |  ที่วิเคราะห์ด้วยวิธี Folin-Ciocalteu assay |  |
| 15 | การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยการทดสอบการยอมรับโดยการประเมินคุณภาพ |  |
|  | ทางประสาทสัมผัส |  |

**สารบัญภาพ (ต่อ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ภาพผนวกที่** | **หน้า** |
| ค1 | เตรียมเห็ดทั้ง 3 อย่างที่จะใช้ในการทำน้ำเห็ด ได้แก่ เห็ดนางฟ้าภูฐาน |  |
|  | เห็ดเป๋าฮื้อ และเห็ดโคนญี่ปุ่น | 98 |
| ค2 | นำเห็ดแต่ละชนิดไปชั่งน้ำหนัก ชนิดละ 150 กรัม | 99 |
| ค3 | นำเห็ดไปล้างด้วยน้ำให้สะอาด | 100 |
| ค4 | นำเห็ดที่ล้างแล้วมาสับให้ละเอียด | 100 |
| ค5 | จัดเตรียมอุปกรณ์ในการทำ และเตรียมสมุนไพรสำหรับใส่ในน้ำเห็ด | 101 |
| ค6 | ต้มน้ำให้เดือดใส่ใบเตยลงไป จากนั้นนำเห็ดทั้ง 3 ชนิดที่สับจนละเอียดแล้ว |  |
|  | เคี่ยวจน ได้น้ำเห็ด | 102 |
| ค7 | กรองน้ำเห็ดที่ต้มเสร็จแล้ว ด้วยผ้าขาวบาง 2 ชั้น 3 ครั้ง | 103 |
| ค8 | แช่หญ้าหวานลงในน้ำเห็ดที่กรองเอ ากากออกแล้วเหลือเพียงน้ำ จับเวลา  |  |
|  | 3- 5 นาที แล้วยกออก | 104 |
| ค9 | เคี่ยวน้ำเห็ดอีกครั้งแล้วใส่เก็กฮวยอบแห้งลงไป แล้วกรองอีกครั้งเพื่อให้ได้น้ำ |  |
|  | เห็ดที่ต้องการ | 105 |
| ค10 | บรรจุน้ำเห็ดที่ต้มเสร็จแล้วใส่ลงในขวด แบ่งเป็นสองส่วนคือ ส่วนที่ผ่านการ |  |
|  | ฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ และไม่ผ่านการ | 106 |

**คำอธิบายสัญลักษณ์และคำย่อ**

ABTS = 2,2’-Azino-bis-(3-ethybenzothia zoline-6-sulfonic acid

 Diammonium salt

DPPH = 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazy

mg = มิลลิกรัม

ml = มิลลิลิตร

µl = ไมโครลิตร