

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(6)
สารบัญภาพ.....	(7)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย.....	1
ประโยชน์ของการวิจัย.....	1
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 น้ำผึ้ง.....	3
2.2 ชั้นโรง.....	4
2.2.1 ประเภทของชั้นโรง.....	4
2.2.2 ลักษณะของที่อยู่อาศัยของชั้นโรง.....	4
2.2.3 คุณสมบัติพิเศษของชั้นโรง.....	5
2.2.4 การใช้ประโยชน์จากชั้นโรง.....	5
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	9
3.1 การเตรียมตัวอย่างน้ำผึ้ง.....	9
3.2 การศึกษาลักษณะบางประการของน้ำผึ้งชั้นโรงจากแหล่งต่างๆ.....	9
3.3 วิเคราะห์ปริมาณสารฟีนอลิกทั้งหมด.....	9
3.4 การทดสอบคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งชั้นโรง.....	9
3.5 การทดสอบคุณสมบัติการต้านจุลินทรีย์ของน้ำผึ้งชั้นโรง.....	11
3.6 การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ทางสถิติ.....	11
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล.....	12
4.1 ผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพของน้ำผึ้งชั้นโรง.....	12
4.2 ผลการวิเคราะห์ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด.....	13
4.3 ผลการทดสอบคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งชั้นโรง.....	16
4.4 ผลการทดสอบประสิทธิภาพของน้ำผึ้งชั้นโรงต่อการยับยั้งแบคทีเรีย.....	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ.....	26
บรรณานุกรม.....	27



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ลักษณะทางกายภาพของน้ำฝิ่งชั้นโรงที่เก็บจากแหล่งอาหารต่าง ๆ.....	14
4.2	ขนาดโชนการยับยั้ง (หน่วยมิลลิเมตร) ของน้ำฝิ่งชั้นโรงจากแหล่งต่าง ๆ ต่อ แบคทีเรียทดสอบจำนวน 4 ชนิด.....	21



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
4.1 ตัวอย่างน้ำผึ้งชันโรงจากแหล่งอาหารต่าง ๆ	13
4.2 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดในน้ำผึ้งชันโรงจากแหล่งอาหารต่าง ๆ	15
4.3 ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งชันโรงจากแหล่งอาหารต่าง ๆ ทดสอบด้วยวิธี DPPH assay	17
4.4 ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งชันโรงจากแหล่งอาหารต่าง ๆ ทดสอบด้วยวิธี ABTS assay	18