

# การทำนายอายุการเก็บรักษาและคุณภาพเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองด้วยเทคนิคเนย์ร์อินฟราเรดซีแฟลกแทนซ์สเปกโตรสโคป

วรินทร์ มณีวรรณ\*

## บทคัดย่อ

ใช้เทคนิคเนย์ร์อินฟราเรดซีแฟลกแทนซ์สเปกโตรสโคป หาปริมาณความชื้น โปรตีน และไขมันทั้งหมด ของ เมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองเชียงใหม่ 60 ที่เก็บรักษาไว้เป็นเวลา 5 เดือน ผลการทดลอง พบว่า สมการที่สร้างขึ้นสามารถทำนาย องค์ประกอบทั้ง 3 ได้เป็นอย่างดีเมื่อเปรียบเทียบกับการวิเคราะห์ทางเคมี

หลังจากนี้ ได้พัฒนาสมการ หาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณ โปรตีนกับระยะเวลาในการเก็บรักษา ปริมาณ ไขมัน โดยรวมกับระยะเวลาในการเก็บรักษา เปอร์เซ็นต์การคงของเมล็ดพันธุ์กับปริมาณ โปรตีน และเปอร์เซ็นต์การคง ของเมล็ดพันธุ์กับปริมาณ ไขมัน เพื่อใช้ในการทำนายอายุการเก็บรักษาของเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง ซึ่งพบว่าสามารถทำนาย อายุการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลือง ได้โดยใช้สมการพหุเส้นตรง

\* วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิชาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิจัยเทคโนโลยีห้องการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 86 หน้า.

# **Prediction of Storage Life and Quality of Soybean Seed Using Near-Infrared Reflectance Spectroscopy Technique**

Warintorn Maneewan \*

## **Abstract**

Near-infrared reflectance spectroscopy technique was used to determine moisture content, protein content and crude lipid content of soybean seed cv. Chiang Mai 60 which had been stored for 5 months. Result showed that calibration equation formulated could predict the three compositions precisely as compared to the chemically analyzed data.

Relation equations between protein content and storage time, crude lipid content and storage time, germination percentage and protein content and germination percentage and crude lipid content were developed for predicting soybean storage life, it was found that the equation for prediction of storage life was a multiple linear regression.

---

\* Master of Science (Postharvest Technology), Postharvest Technology Research Institute, Chiang Mai University. 86 pages.