

ผลของพลาติไชเซอร์ต่อสมบัติของฟิล์มแบ่งมันสำปะหลังดัดแปลง

นายสุวิทย์ เอื้อสิงห์

# ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ประยุกต์และเทคโนโลยีสิ่งทอ ภาควิชาวสสุศาสตร์  
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2546

ISBN 974-17-4785-3

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

EFFECTS OF PLASTICIZERS ON PROPERTIES OF MODIFIED CASSAVA STARCH FILMS

Mr. Suvit Uasopon

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Science in Applied Polymer Science and Textile Technology

Department of Materials Science

Faculty of Science

Chulalongkorn University

Academic Year 2003

ISBN 974-17-4785-3

หัวข้อวิทยานิพนธ์  
โดย  
สาขาวิชา  
อาจารย์ที่ปรึกษา  
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

ผลของพลาสติกเซอร์ต่อสมบัติของฟิล์มแพ้มันสำปะหลังดัดแปลง  
นาย สุวิทย์ เอื้อสิงห์  
วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ประยุกต์และเทคโนโลยีสิ่งทอ<sup>+</sup>  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิมลวรรณ พิมพ์พันธ์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รัจนา ศิริสุข

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วน  
หนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริณญาณบำเพ็ญ

.....  
(ศาสตราจารย์ ดร. เปี่ยมศักดิ์ เมนะเศวต)

คณะกรรมการสอบบัณฑิตวิทยานิพนธ์

.....  
(รองศาสตราจารย์ เสาวรจน์ ชัยจุลจิตร์)  
ประธานกรรมการ

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิมลวรรณ พิมพ์พันธ์)  
อาจารย์ที่ปรึกษา

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รัจนา ศิริสุข)  
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

.....  
(รองศาสตราจารย์ ไฟพรรณ ลัมพติสุข)  
กรรมการ

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประณัฐ พิธิยะราช)  
กรรมการ

**สุวิทย์ เอื้อสิงห์ : ผลของพลาสติไซเซอร์ต่อสมบัติของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปร.  
(EFFECTS OF PLASTICIZERS ON PROPERTIES OF MODIFIED CASSAVA STARCH FILMS)** อ. ที่ปรึกษา : ผศ. ดร. วิมลวรรณ พิมพ์พันธุ์, อ. ที่ปรึกษาร่วม : ผศ. รัจนา ศิริสุข  
87 หน้า. ISBN 974-17-4785-3

แป้งมันสำปะหลังดัดแปรสามารถสังเคราะห์ได้จากปฏิกิริยาระหว่างแป้งมันสำปะหลังกับมาเลอิกแอนไฮไดรด์ โดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา และน้ำเป็นตัวทำละลาย ทำปฏิกิริยาที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง นำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาทำให้เป็นกากด้วยกรดไฮดรคลอริก จากนั้น นำแป้งที่ผ่านการดัดแปรมาผสานกับพลาสติไซเซอร์ ซึ่งในงานวิจัยนี้ใช้พลาสติไซเซอร์ 4 ชนิด ได้แก่ กลีเซอรอล ชอร์บิทอล กรดสเตียริก และน้ำมันปาล์ม โดยผสมที่ปริมาณ 5 10 15 และ 20 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักของแป้ง นำของผสมที่ได้มาขึ้นรูปเป็นแผ่นด้วยวิธีการหล่อ แล้วนำไปวิเคราะห์โครงสร้างทางเคมี สัณฐานวิทยา และพฤติกรรมทางความร้อนด้วยฟูเรียร์ทรานส์ฟอร์ม อินฟราเรดสเปกตรสโคป กล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องการดู และดิฟเฟอร์เรนเชียลแอกโนนิ่ง แคลอร์มิเตอร์ ตามลำดับ นอกจากนี้ ยังพบว่า ชนิดและปริมาณของพลาสติไซเซอร์มีผลต่อสมบัติด้านแรงดึงและความสามารถในการดูดซึมน้ำของฟิล์มเป็นอย่างมาก ฟิล์มเหล่านี้มีความทนทานต่อไขมันและน้ำมันดีมาก แต่ไม่ทนทานต่อน้ำ กรด และด่าง นอกจากนี้ ฟิล์มดังกล่าวยังมีความทนทานต่อสภาพบรรจุภัณฑ์ที่ต่างกว่าและมีความสามารถในการย่อยสลายทางชีวภาพที่สูงกว่าฟิล์มแป้งดัดแปรที่ไม่ผสมพลาสติไซเซอร์ ผลการทดลองทั้งหมดบ่งชี้ว่า ในพลาสติไซเซอร์ทั้งหมดที่ศึกษา ชอร์บิทอลที่ปริมาณ 5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักของแป้ง เป็นพลาสติไซเซอร์ที่เหมาะสมที่สุดสำหรับฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปร

## ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชาสัสดุศาสตร์

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ประยุกต์และเทคโนโลยีลิ่งทอง ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ปีการศึกษา 2546

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

# # 4572634323 : MAJOR APPLIED POLYMER SCIENCE AND TEXTILE TECHNOLOGY

KEY WORD : CASSAVA STARCH / GLYCEROL / SORBITOL / STEARIC ACID / PALM OIL

SUVIT UASOPON : EFFECTS OF PLASTICIZERS ON PROPERTIES OF MODIFIED  
CASSAVA STARCH FILMS. THESIS ADVISOR : ASST. PROF. VIMOLVAN PIMPAN,  
Ph.D. THESIS COADVISOR : ASST. PROF. RATJANA SIRISOOK. 87 pp.

ISBN 974-17-4785-3

Modified cassava starch was synthesized from the reaction between cassava starch and maleic anhydride using sodium hydroxide as a catalyst and water as a solvent at 50°C for 2 hours. After neutralization with hydrochloric acid solution, the modified starch was mixed with a plasticizer. In this research, four types of plasticizers including glycerol, stearic acid, palm oil and sorbitol were used. Their amounts were varied from 5, 10, 15 and 20 %w/w of starch. Plasticized modified starch films were formed by casting. Their chemical structures, morphology and thermal behavior were analyzed by FT-IR spectroscopy, SEM and DSC, respectively. In addition, it was found that the type and the amount of plasticizers had significant effects on the tensile properties and moisture absorption of the cast films. These films exhibited excellent oil resistance and poor water, acidic and alkali resistances. They also had lower weathering resistance and higher biodegradability than unplasticized modified starch film. Furthermore, it was found that sorbitol at 5 %w/w of starch was among the most suitable plasticizer for modified cassava starch films.

ศูนย์วิทยกรรมการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Department of Materials Science

Field of study APPLIED POLYMER SCIENCE AND TEXTILE TECHNOLOGY

Academic year 2003

Student's signature.....

Advisor's signature.....

Co-advisor's signature.....

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้อย่างสมบูรณ์นั้นเป็นเพราะ  
ได้รับคำแนะนำด้านวิชาการ ความเห็นเพื่อด้านเครื่องมือ วัตถุดิบ และสถานที่สำหรับทำ  
วิทยานิพนธ์อีกทั้งยังได้รับความช่วยเหลือและแนะนำแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์จากผู้ทรงคุณวุฒิ  
ในด้านต่างๆเป็นอย่างดี

ข้าพเจ้าจึงได้ขอขอบพระคุณ ผศ.ดร. วิมลวรรณ พิมพ์พันธุ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์  
ที่ให้คำปรึกษาในการแก้ปัญหาและแนะนำแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์ รวมถึงการจัดทำ  
วิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ และผศ. รัจนา ศิริสุข ที่ให้คำปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์

นอกจากนี้ ขอขอบพระคุณ รศ. เสาระน์ ช่วยจุลจิตร ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์  
รศ. ไฟพรรณ สำนติสุข และ ผศ. ดร. ประณัฐ โพธิยะราช กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่ให้คำแนะนำ  
และตรวจสอบการจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณภาควิชาวสสุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
ศูนย์เครื่องมือวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และศูนย์ทดสอบ  
วิทยาลัยปิโตรและพลอเมอร์ ที่เอื้อเพื่อสถานที่และเครื่องมือในการทำวิจัย และขอขอบพระคุณ  
เจ้าหน้าที่จากสถาบันต่างๆทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณคุณพินัย เกียรติเทพวรรณ บริษัท ไทยวา จำกัด(มหาชน) ที่ให้ความ  
อนุเคราะห์เป็นมันสำปะหลังที่ใช้ในการทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณ บริษัท มงคลอินดัสตรี จำกัด(มหาชน) ที่ให้ความอนุเคราะห์น้ำมันปาล์มที่  
ใช้ในการทำวิทยานิพนธ์

ท้ายที่สุดขอกราบขอบพระคุณ บิดา แม่да ที่ให้การสนับสนุนและให้กำลังใจในการทำ  
วิทยานิพนธ์ตลอดมา ขอบคุณพี่ๆและเพื่อนๆในสิ่ตภาควิชาวสสุศาสตร์ที่ให้ความช่วยเหลือ ทั้ง  
กำลังกายและกำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี อีกทั้งอาจารย์ทุกท่านที่ช่วย  
ประสิทธิ์ประสานวิชาความรู้ให้แก่ข้าพเจ้าจนสามารถสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จ

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๒
กิตติกรรมประกาศ.....	๓
สารบัญ.....	๔
สารบัญตาราง.....	๕
สารบัญรูป.....	๖

### บทที่

1	บทนำ.....	1
2	ทฤษฎีและวารสารปริทรรศน์.....	3
2.1	พลาสติกกับการย่อยสลาย.....	3
2.1.1	การสลายตัวของพอลิเมอร์.....	3
2.1.2	พลาสติกที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพ.....	5
2.2	แป้ง.....	7
2.2.1	องค์ประกอบและสมบัติของแป้งธรรมชาติ.....	8
2.2.2	แป้งมันสำปะหลัง.....	12
2.2.3	แป้งดัดแปร.....	13
2.2.3.1	วิธีการดัดแปรทางกายภาพ.....	13
2.2.3.2	วิธีการดัดแปรทางเคมี.....	14
2.2.3.3	วิธีการดัดแปรทางเทคโนโลยีชีวภาพ.....	19
2.2.4	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการนำแป้งและแป้งดัดแปรมาใช้ในการเตรียมพลาสติกที่ย่อยสลายทางชีวภาพ.....	20
2.3	พลาสติกไชเซอร์.....	25
2.3.1	ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพลาสติกไชเซอร์.....	26
2.3.1.1	ทฤษฎีการหล่อลีน.....	26
2.3.1.2	ทฤษฎีการละลาย.....	26
2.3.1.3	ทฤษฎีความข้าว.....	27
2.3.2	ชนิดของพลาสติกไชเซอร์.....	27

## สารบัญ (ต่อ)

๙

บทที่	หน้า
2.3.2.1 พทาเลตເອສເທອຣ്.....	27
2.3.2.2 ເອສເທອຣ്ຂອງອະລິພາຕິກໄດແອສີດ.....	28
2.3.2.3 ໄຕຣາແອສີດເອສເທອຣ്.....	28
2.3.2.4 ອົພອກຊື່ພລາສຕິໃຫ້ເຫຼວ່ຽນ.....	29
2.3.2.5 ພອລິເອສເທອຣ໌ພລາສຕິໃຫ້ເຫຼວ່ຽນ.....	29
2.3.2.6 ຝອສເຟເອສເທອຣ്.....	29
3 การทดลอง.....	34
3.1 ວັດຖຸດົບແລະສາຮເຄມີ.....	34
3.2 ອຸປກຮນົມແລະເຄື່ອງມືອ.....	35
3.3 ວິທີການทดลอง.....	36
3.3.1 ການເຕີຍມີແປ່ງມັນສໍາປະລັດແປ່ງຜົມພລາສຕິໃຫ້ເຫຼວ່ຽນ.....	36
3.3.2 ການຂຶ້ນຈູປແລະກາຮ່າຍະເລາກຮ່າງແໜ້ງຕົວ.....	37
3.3.3 ກາວີເຄວະໜີໂຄງສ້າງທາງເຄມີ.....	38
3.3.4 ການຕ່າງສອບລັກຂະນະທາງສັນຫຼຸບວິທີຢາ.....	39
3.3.5 ການທົດສອບສມບັດຕ່າງໆ.....	40
3.3.5.1 ສມບັດຕ້ານແຮງຕຶງ.....	40
3.3.5.2 ຄວາມສາມາດຖານໃນກາງດູດເໝື່ອມວິຊາ.....	41
3.3.5.3 ຄວາມທຸນທານຕ່ອໄຂມັນແລະນໍາມັນ.....	42
3.3.5.4 ຄວາມທຸນທານຕ່ອສາຮເຄມີ.....	43
3.3.5.5 ຄວາມທຸນທານຕ່ອສກາພບຮຽນກາສ.....	44
3.3.5.6 ຄວາມສາມາດຖານໃນກາຍ່ອຍສລາຍທາງຊີວກພ.....	45
3.3.5.7 ສມບັດທາງຄວາມຮ້ອນ.....	46
4 ພລກາຮັດລອງແລະວິຈາຮນົມພລກາຮັດລອງ.....	47
4.1 ລັກຂະນະທ້າໄປຂອງຟິລົມແປ່ງມັນສໍາປະລັດແດ້ແປ່ງທີ່ໄມ່ຜົມແລະຜົມພລາສຕິໃຫ້ເຫຼວ່ຽນ.....	47
4.2 ໂຄງສ້າງທາງເຄມີຂອງຟິລົມແປ່ງມັນສໍາປະລັດແດ້ແປ່ງທີ່ໄມ່ຜົມແລະຜົມພລາສຕິໃຫ້ເຫຼວ່ຽນ.....	49
4.3 ລັກຂະນະທາງສັນຫຼຸບວິທີຢາຂອງຟິລົມແປ່ງມັນສໍາປະລັດແດ້ແປ່ງທີ່ໄມ່ຜົມແລະຜົມພລາສຕິໃຫ້ເຫຼວ່ຽນ.....	53

บทที่

หน้า

4.4 สมบัติต่างๆของฟิล์มเป็นมันสำปะหลังดัดแปลงไม่ผสมและ ผสมพลาสติไซเซอร์.....	54
4.4.1 ความทนแรงดึง.....	54
4.4.2 ความสามารถในการยึดดึง ณ จุดขาด.....	56
4.4.3 มอดูลัสยึดหยุ่น.....	57
4.4.4 ความสามารถในการดูดซึมความชื้น.....	58
4.4.5 ความทนทานต่อไขมันและน้ำมัน.....	60
4.4.6 ความทนทานต่อสารเคมี.....	61
4.4.7 ความทนทานต่อสภาพบรรยายกาศ.....	62
4.4.8 ความสามารถในการย่อยสลายทางชีวภาพโดยการฝังดิน.....	64
4.4.9 ผลการวิเคราะห์สมบัติทางความร้อนของฟิล์มเป็นมันสำปะหลังดัดแปลง ผสมซอร์บิทอล.....	65
5. สรุปผลการทดลอง.....	67
รายการข้างอิง.....	69
ภาคผนวก.....	73
ภาคผนวก ก.....	74
ภาคผนวก ข.....	82
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	87

# ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ความทนทานต่อการย่อยลายของจุลินทรีย์ของพลาสติกชนิดต่างๆ.....	6
2.2 ปริมาณอะไม่ไดส์และอะไม่ไดเพกตินของแป้งชนิดต่างๆ.....	10
3.1 ปริมาณของวัตถุดิบและสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมแป้งมันสำปะหลังดัดแปลงสม พลาสติไซเซอร์.....	37
3.2 ประเภทของตัวทำละลายที่ใช้ในการทดสอบความทนทานต่อกลุ่มสารเคมี.....	43
4.1 ความทนทานต่อไขมันและน้ำมันของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปลง ที่ผสมพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆ.....	60
4.2 ความทนทานต่อกลุ่มสารเคมีของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปลง ที่ผสมพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆ.....	61
4.3 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักที่หายไปหลังเข้าเครื่อง Xenotest ของฟิล์มแป้งมันสำปะหลัง ดัดแปลงที่ไม่ผสมและผสมพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆ.....	62

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
2.1 โครงสร้างไม้เลกุลของอะไมโลสและอะไมโลเพกติน.....	9
2.2 โครงสร้างไม้เลกุลของแป้งที่มีอะไมโลสและอะไมโลเพกติน.....	10
2.3 โครงสร้างของไมเซลล์และกลไกการบรวมตัวของเม็ดแป้ง.....	11
2.4 ปฏิกิริยาการสังเคราะห์แป้งไดสตาธฟอสเฟต.....	15
2.5 โครงสร้างแป้งครอสลิงค์.....	15
2.6 โครงสร้างแป้งอีเทอร์.....	16
2.7 การสังเคราะห์แป้งอะซิเตต.....	17
2.8 ปฏิกิริยาเอสเทอโรฟิเคชันของฟทาลิกแอนไฮไดรด์.....	27
2.9 ปฏิกิริยาการสังเคราะห์ไตรแอสิดอีสเทอร์.....	28
2.10 ปฏิกิริยาการเตรียมน้ำมันอิพอกซิไดซ์.....	29
2.11 ปฏิกิริยาการเตรียมฟอสเฟตอีสเทอร์.....	30
2.12 สูตรโครงสร้างของกลีซอรอล.....	31
2.13 สูตรโครงสร้างของชอร์บิทอล.....	31
2.14 สูตรโครงสร้างของกรดสเตียริก.....	32
2.15 สูตรโครงสร้างน้ำมันปาล์ม.....	33
3.1 ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแปรงแป้ง.....	36
3.2 ลักษณะแม่แบบที่ใช้ในการหล่อพิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรง.....	38
3.3 เครื่องฟูเรียร์วานแฟร์วิโนฟราเรดสเปกโตรฟิโตร米เตอร์.....	39
3.4 กล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องการดู.....	39
3.5 เครื่อง Universal Tensile Testing.....	40
3.6 การทดสอบความทนทานต่อไขมันและน้ำมัน.....	42
3.7 เครื่อง Xenotest.....	44
3.8 การทดสอบความสามารถในการย่อยสลายทางชีวภาพโดยการผึ้งดิน.....	45
3.9 เครื่องดิฟเฟอเรนเชียลสแกนนิ่งแคลอริมิเตอร์.....	46
4.1 พิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรงที่ไม่ผสม (ก) และผสมพลาสติไซเซอร์ (ข-จ).....	48
4.2 ปฏิกิริยาการตัดแปรงแป้งมันสำปะหลังด้วยมาเลอิกแอนไฮไดรด์.....	49
4.3 เอฟทีไออาร์สเปกตรัมของแป้งที่ไม่ได้ตัดแปรง แป้งตัดแปรงไม่ผสมพลาสติไซเซอร์และ แป้งตัดแปรงสมนกลีซอรอล ชอร์บิทอล และน้ำมันปาล์ม.....	51

## สารบัญรูป (ต่อ)

๒

หน้า

4.4 เอฟทีไออาร์สเปกตรัมของแป้งดัดแปรผสมน้ำมันปาล์มที่ปริมาณต่างๆ.....	52
4.5 ภาพถ่าย SEM ที่กำลังขยาย 150 เท่าของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรที่ไม่ผสม (ก) และผสมพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆ (ข-ง).....	53
4.6 ความสัมพันธ์ระหว่างความทนแรงดึงกับของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรกับปริมาณพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆที่ผสมในฟิล์ม.....	54
4.7 ความสัมพันธ์ระหว่างความสามารถในการยึดดึง ณ จุดขาดของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรกับปริมาณพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆที่ผสมในฟิล์ม.....	56
4.8 ความสัมพันธ์ระหว่างมอดูลัสยืดหยุ่นของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรกับปริมาณพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆมีผสมในฟิล์ม.....	57
4.9 กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างการดูดซึมความชื้นของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรกับปริมาณพลาสติไซเซอร์ชนิดต่างๆที่ผสมในฟิล์ม.....	58
4.10 ลักษณะของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรที่ไม่ผสมและผสมพลาสติไซเซอร์หลังการทดสอบความทานต่อสภาพบรรยากาศ.....	62
4.11 ลักษณะของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรทุกสูตรหลังจากผ่านดินนาน 1 วัน.....	64
4.12 ลักษณะของฟิล์มแป้งมันสำปะหลังดัดแปรทุกสูตรหลังจากผ่านดินนาน 3 วัน.....	64
4.13 DSC เทอร์โมแกรมของแป้งมันสำปะหลังดัดแปรที่ไม่ผสมและผสมชอร์บิทอลที่มีปริมาณต่างๆกัน.....	65
4.14 เอฟทีไออาร์สเปกตรัมของแป้งดัดแปรผสมชอร์บิทอลที่ปริมาณต่างๆ.....	66

# ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย