

เครื่องมือในการทดลอง

เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง

1. ท่อเหล็กปลอกสแตนเลส (Stainless steel) สำหรับเจาะแกนหน่อไม้ เส้นผ่านศูนย์กลางภายในไม่เกิน 7.60 มิลลิเมตร
2. เครื่องบันทึกอุณหภูมิบริษัท Chino แบบ Digital recorder process-VII รุ่น DR 015 ความละเอียด ± 0.3 องศาเซลเซียส
3. เทอร์โมคัปเปิล (Thermocouple) ชนิด Copper constantan วัดอุณหภูมิได้ในช่วง (-200) ถึง 400 องศาเซลเซียส
4. เครื่องชั่งหยาดบริษัท Sauter ชั่งน้ำหนักได้ตั้งแต่ 0.1-5000 กรัม
5. เครื่องชั่งละเอียดบริษัท Mettler รุ่น H 10 ชั่งน้ำหนักได้ตั้งแต่ 0.001-160 กรัม
6. เครื่องปิดกระป๋องแบบสุญญากาศ Shinl ประเทศไต้หวัน รุ่น S-C 17 V Semiauto vacuum seamer
7. หม้อต้มไอน้ำ (Steam cattle)
8. รีทอร์ท (Retort) ทนความร้อนได้ 0-40 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว
9. เตาไฟฟ้า (Hot plate) ขนาด 1200 วัตต์
10. ตะเกียงเบนเสน
11. เครื่องวัดพีเอช (pH meter) TOA รุ่น HM-5 ES วัดได้ pH 0-14
12. เทอร์โมมิเตอร์ (Thermometer) วัดได้ 0-100 องศาเซลเซียส
13. เครื่องวัดความแน่น Fruit pressure tester ของบริษัท Chatillon รุ่น CAT-516-1000 สปริงวัดได้ตั้งแต่ 10 ถึง 1000 กรัม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางหน้าตัดขวางของเข็มวัดที่ใช้คือ 1.65 มิลลิเมตร
14. เครื่องวัดสุญญากาศ EMPEO Germany วัดได้ 0-30 นิ้วปรอท
15. เครื่องเปิดกระป๋องแบบใช้มือหมุน

16. ตู้บ่มเชื้อ (Incubator) ตั้งอุณหภูมิได้ถึง 55 องศาเซลเซียส
17. ไม้พันสำลี (Cotton buds)
18. กระจกป่องและฝาปิด ชนิดเคลือบแลคเกอร์สีเทา ขนาด 300 × 108
19. บีเกอร์ (Beakers) ขนาด 250 และ 500 มิลลิลิตร
20. ปิเปต (Pipettes) ขนาด 1, 5 และ 10 มิลลิลิตร
21. กระจกบอกตวง (Cylinders) ขนาด 100 มิลลิลิตร
22. หลอดทดสอบ (Test tubes)
23. ขวดชมพู (Flasks) ขนาด 250 มิลลิลิตร
24. จานเลี้ยงเชื้อ (Petri dishes)

วัตถุดิบและสารเคมี

1. หน่อไม้ไผ่ตงดำ (Dendrocalamus asper Back.) อายุ 15-20 วัน จากอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี
2. กรดซิตริก (Citric acid) (Commercial grade)
3. อาหารเลี้ยงเชื้อ เพลทเคาท์อะการ์ (Plate count agar)
4. อาหารเลี้ยงเชื้อ กลูโคสบริวมครีซอล เพอเพิล (Glucose bromcresol purple)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย