



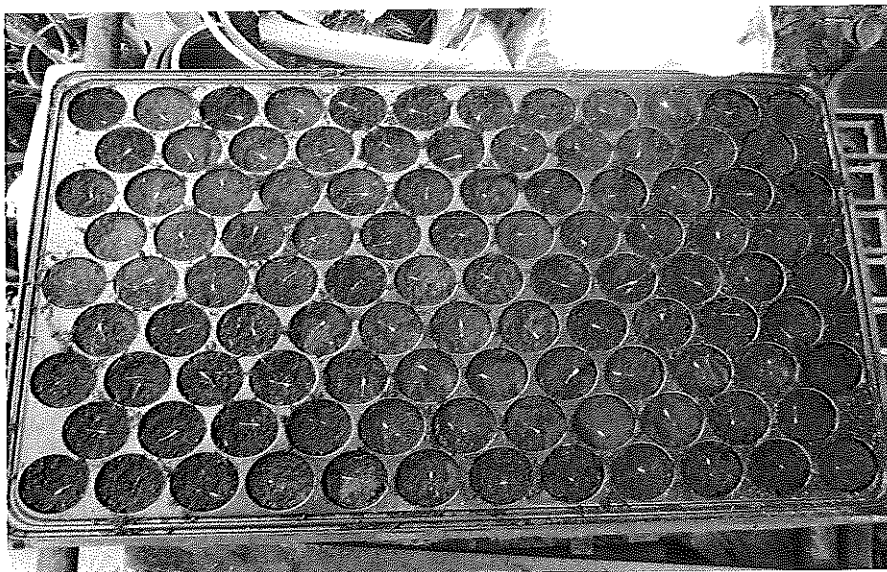
ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

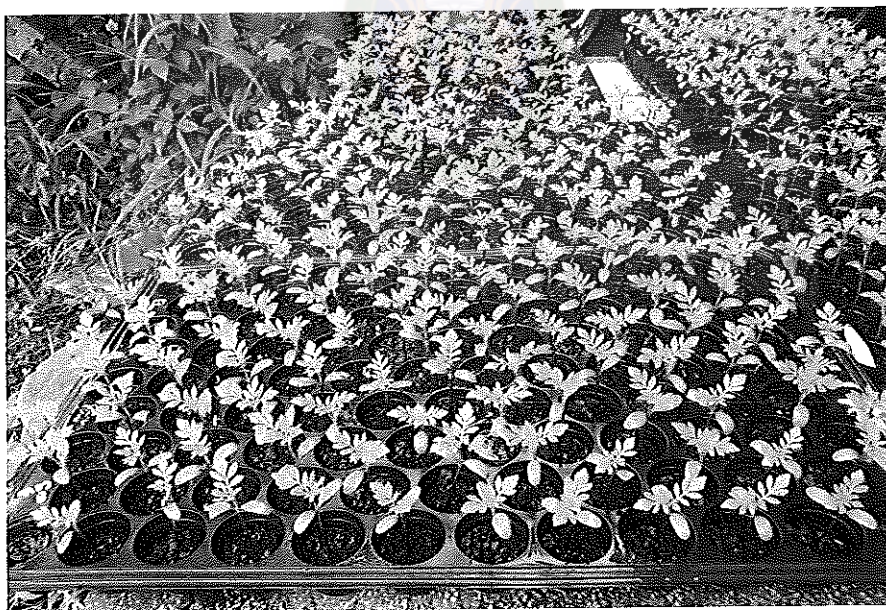


พระบรมราชูปถัมภ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

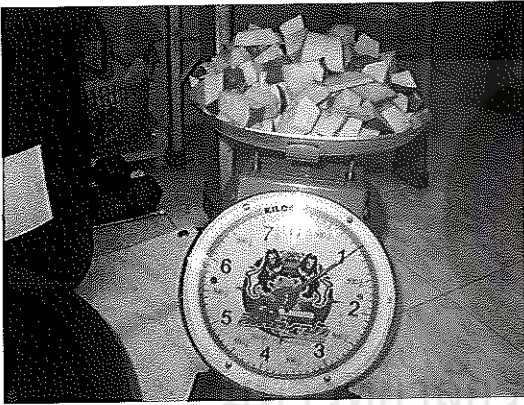
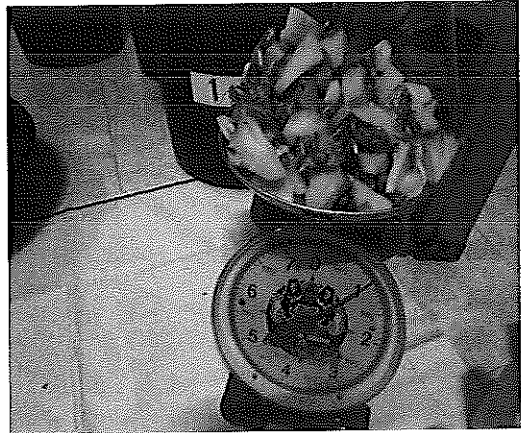


ภาพภาคผนวกที่ 1 การเพาะเมล็ดข้าวเรื่อง

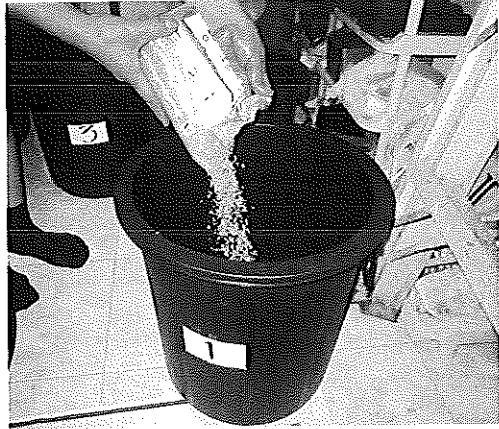
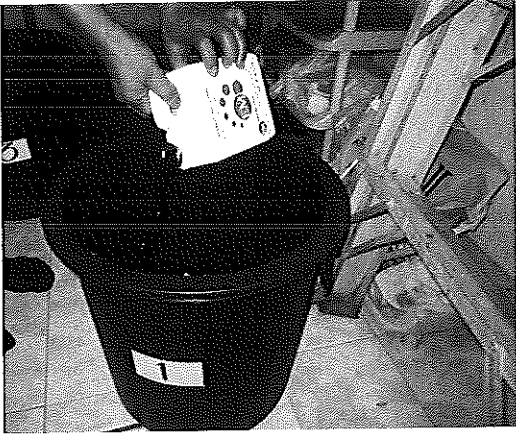


ภาพภาคผนวกที่ 2 ต้นกล้าข้าวเรื่อง อายุ 15 วัน





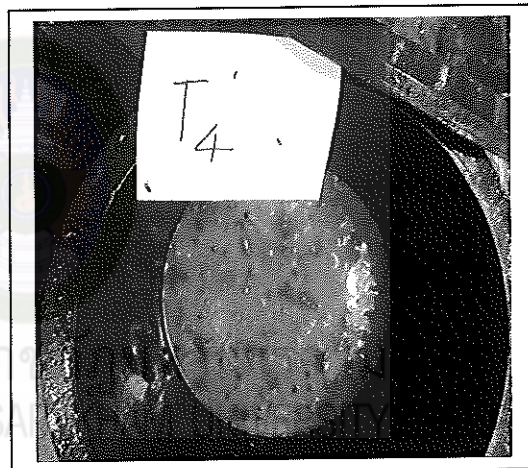
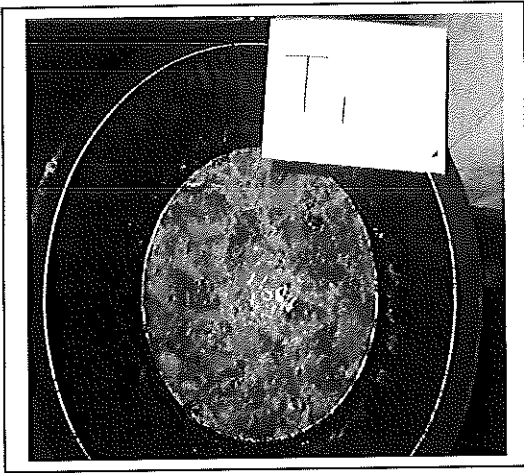
ภาพภาคผนวกที่ 3 ขั้นตอนการทำน้ำมะพร้าวหมัก ประกอบด้วย ชั่งกด้วยน้ำหว่าสุก  
สับประรดสุก มะละกอสุก และฟักทองแก่ อย่างละ 1 กิโลกรัม



ภาพภาคผนวกที่ 4 การทำน้ำมะพร้าวหมัก ประกอบด้วย เติมน้ำตาลทราย หัวเชื้อจุลินทรีย์  
อย่างละ 1 กิโลกรัม และน้ำมะพร้าวอ่อน 4 ลิตร 6 ลิตร และ 8 ลิตร สำหรับกรรมวิธีที่ 2, 3

และ 4





ภาพภาคผนวกที่ 5 น้ำมะพร้าวหมัก กรรมวิธีที่ 1, 2, 3 และ 4 หลังจากหมักครบ 1 เดือน



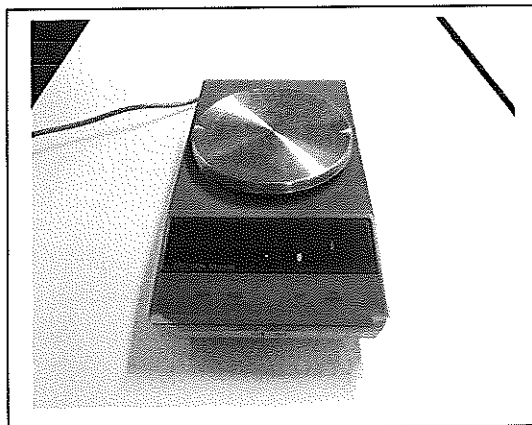
ภาพภาคผนวกที่ 6 ตัวอย่างน้ำหมักที่เตรียมส่งไปตรวจหาค่าธาตุอาหารพืช



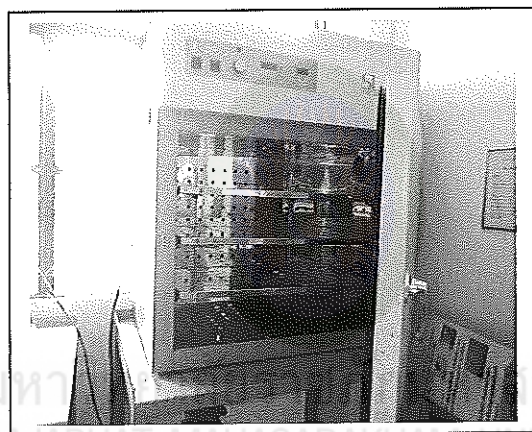
ภาพภาคผนวกที่ 7 เครื่องวัด ค่าพีเอช แบบพกพา



ภาพภาคผนวกที่ 8 เครื่องวัด ค่าพีเอช แบบพกพา



ภาพภาคผนวกที่ 9 เครื่องชั่งดิจิตอลแบบทศนิยม 2 ตำแหน่ง



ภาพภาคผนวกที่ 10 เครื่องอบแบบ Hot air oven

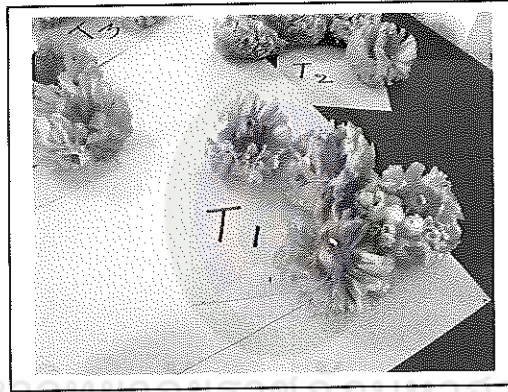


ภาพภาคผนวกที่ 11 การวัดค่า PH ของน้ำมะพร้าวหมักด้วยเครื่องวัดค่าพีเอชแบบพกพา

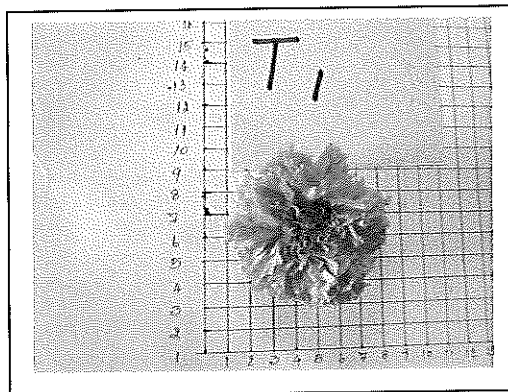




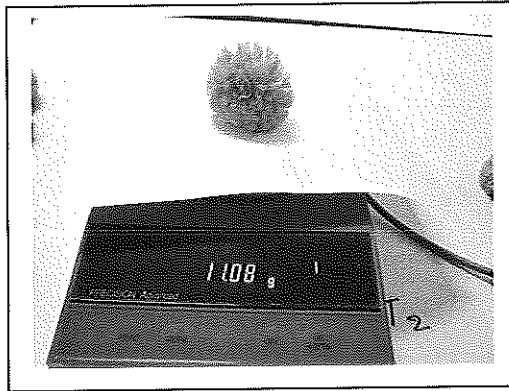
ภาพภาคผนวกที่ 12 การวัดค่า EC ของน้ำมะพร้าวหมักด้วยเครื่องวัดค่าอีซีแบบพก



ภาพภาคผนวกที่ 13 ดอกดาวเรืองที่เก็บมาวัดขนาด ชั่งน้ำหนัก



ภาพภาคผนวกที่ 14 การวัดขนาดดอกดาวเรือง



ภาพภาคผนวกที่ 15 การชั่งน้ำหนักดอกดาวเรือง



ภาพภาคผนวกที่ 16 การอบแห้งดอกดาวเรือง