

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก

## การทดลองที่ 1

ตารางภาคผนวกที่ 1 การวิเคราะห์ความผันแปรของเปอร์เซ็นต์รูปร่างของผลสตรอบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 ที่ปลูกในปี พ.ศ. 2542

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	6	7763.84	1293.97	19.81	0.0000
WITHIN	56	3657.32	65.3092		
TOTAL	62	11421.2			

% C.V. = 45.87

ตารางภาคผนวกที่ 2 การวิเคราะห์ความผันแปรของเปอร์เซ็นต์รูปร่างของผลสตรอบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 70 ที่ปลูกในปี พ.ศ. 2542

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	6	27380.3	4563.39	125.70	0.0000
WITHIN	56	2032.96	36.3028		
TOTAL	62	29413.3			

% C.V. = 33.12

ตารางภาคผนวกที่ 3 การวิเคราะห์ความผันแปรของเปอร์เซ็นต์รูปร่างของผลสตรอบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 ที่ปลูกในปี พ.ศ. 2543

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	10286.0	2057.20	102.67	0.0000
WITHIN	48	961.757	20.0366		
TOTAL	53	11247.7			

% C.V. = 26.86

ตารางภาคผนวกที่ 4 การวิเคราะห์ความผันแปรของเปอร์เซ็นต์รูปร่างของผลสตรอเบอร์รี่  
พันธุ์พระราชทาน 70 ที่ปลูกในปี พ.ศ. 2543

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	53104.6	10620.9	906.10	0.0000
WITHIN	48	562.638	11.7216		
TOTAL	53	53667.3			

% C.V. = 20.54

ตารางภาคผนวกที่ 5 การวิเคราะห์ความผันแปรของความกว้างของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน  
50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	0.11952	0.02390	22.53	0.0000
WITHIN	12	0.01273	0.00106		
TOTAL	17	0.13225			

% C.V. = 1.36

ตารางภาคผนวกที่ 6 การวิเคราะห์ความผันแปรของความยาวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน  
50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	0.41056	0.08211	11.66	0.0003
WITHIN	12	0.08453	0.00704		
TOTAL	17	0.49509			

% C.V. = 2.638

ตารางภาคผนวกที่ 7 การวิเคราะห์ความผันแปรของความหนาของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	0.20258	0.04052	48.94	0.0000
WITHIN	12	0.00993	8.278E-04		
TOTAL	17	0.21251			

% C.V. = 1.34

ตารางภาคผนวกที่ 8 การวิเคราะห์ความผันแปรขนาดของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	21.3887	4.27774	7.29	0.0024
WITHIN	12	7.03907	0.58659		
TOTAL	17	28.4278			

% C.V. = 4.69

ตารางภาคผนวกที่ 9 การวิเคราะห์ความผันแปรของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	14.8266	2.96533	222.31	0.0000
WITHIN	12	0.16007	0.01334		
TOTAL	17	14.9867			

% C.V. = 1.41

ตารางภาคผนวกที่ 10 การวิเคราะห์ความผันแปรของปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของ  
ผลสตรอบเอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50  
และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	0.04838	0.00968	38.70	0.0000
WITHIN	12	0.00300	2.500E-04		
TOTAL	17	0.05138			

% C.V. = 1.31

ตารางภาคผนวกที่ 11 การวิเคราะห์ความผันแปรของปริมาณวิตามินซีของผลสตรอบเอร์รี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75  
เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	23.0557	4.61114	0.48	0.7836
WITHIN	12	114.895	9.57456		
TOTAL	17	137.950			

% C.V. = 7.15

ตารางภาคผนวกที่ 12 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผลสตรอบเอร์รี่พันธุ์พระราชทาน  
50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	0.15743	0.03149	59.66	0.0000
WITHIN	12	0.00633	5.278E-04		
TOTAL	17	0.16376			

% C.V. = 2.86

**ตารางภาคผนวกที่ 13** การวิเคราะห์ความผันแปรแอนโทไซยานินของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	210.620	42.1239	41.48	0.0000
WITHIN	12	12.1871	1.01559		
TOTAL	17	222.807			

% C.V. = 13.00

**ตารางภาคผนวกที่ 14** การวิเคราะห์ความผันแปรของน้ำตาลรีดิวซ์ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	11.9680	2.39359	219.04	0.0000
WITHIN	12	0.13113	0.01093		
TOTAL	17	12.0991			

% C.V. = 2.08

**ตารางภาคผนวกที่ 15** การวิเคราะห์ความผันแปรของน้ำตาลซูโครสของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	0.79324	0.15865	14.15	0.0001
WITHIN	12	0.13453	0.01121		
TOTAL	17	0.92778			

% C.V. = 11.40

ตารางภาคผนวกที่ 16 การวิเคราะห์ความผันแปรของน้ำตาลทั้งหมดของผลสตรอเบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง 25 50 และ 75  
เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	18.4153	3.68306	173.28	0.0000
WITHIN	12	0.25507	0.02126		
TOTAL	17	18.6704			

% C.V. = 2.45

ตารางภาคผนวกที่ 17 การวิเคราะห์ความผันแปรของคะแนนการยอมรับรวมของผู้ทดสอบชิม  
ในแง่ความชอบต่อผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิว  
เป็นสีแดง 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	7.86658	1.57332	21.19	0.0000
WITHIN	12	0.89107	0.07426		
TOTAL	17	8.75765			

% C.V. = 9.24

ตารางภาคผนวกที่ 18 การวิเคราะห์ความผันแปรของคะแนนการยอมรับของผู้ทดสอบชิมในแง่  
ของกลิ่นผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่ระยะสีผิวเป็นสีแดง  
25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	5	5.00552	1.00110	88.12	0.0000
WITHIN	12	0.13633	0.01136		
TOTAL	17	5.14185			

% C.V. = 4.99

## การทดลองที่ 2

ตารางภาคผนวกที่ 19 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $L^*$  ของสีผิวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	479.899	479.899	120.93	0.0000
Fac.B (Stage)	1	220.342	220.342	55.52	0.0000
Fac.C (Treat)	1	0.00882	0.00882	0.00	0.9630
AxB	1	0.49882	0.49882	0.13	0.7276
AxC	1	36.6054	36.6054	9.22	0.0078
AxBxC	2	5.64542	2.82271	0.71	0.5059
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	63.4963	3.96852		

% C.V. = 8.28

ตารางภาคผนวกที่ 20 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $a^*$  ของสีผิวของผลสตรอเบอร์รี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	64.6488	64.6488	6.52	0.0213
Fac.B (Stage)	1	429.683	429.683	43.32	0.0000
Fac.C (Treat)	1	29.5482	29.5482	2.98	0.1036
AxB	1	12.0842	12.08242	1.22	0.2860
AxC	1	10.8138	10.8138	1.90	0.3119
AxBxC	2	3.67194	1.83597	0.19	0.8328
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	158.700	9.91877		

% C.V. = 40.0



ตารางภาคผนวกที่ 21 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $b^*$  ของสีผิวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	0.81770	0.81770	0.28	0.6035
Fac.B (Stage)	1	4.04260	4.04260	1.39	0.2560
Fac.C (Treat)	1	4.69050	4.69050	1.61	0.2226
AxB	1	28.8862	28.8862	9.92	0.0062
AxC	1	7.53760	7.53760	2.59	0.1273
AxBxC	2	11.3087	5.65437	1.94	0.1759
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	46.6119	2.91325		

% C.V. = 10.72

ตารางภาคผนวกที่ 22 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $C^*$  ของสีผิวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	35.2595	35.2595	3.98	0.0635
Fac.B (Stage)	1	154.280	154.280	17.39	0.0007
Fac.C (Treat)	1	26.3132	26.3132	2.97	0.1043
AxB	1	33.3468	33.3468	3.76	0.0703
AxC	1	0.00220	0.00220	0.00	0.9876
AxBxC	2	14.0561	7.02805	0.79	0.4697
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	141.910	8.86935		

% C.V. = 23.9

ตารางภาคผนวกที่ 23 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า hue ของสีผิวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	97.8084	97.8084	10.18	0.0057
Fac.B (Stage)	1	691.119	691.119	71.94	0.0000
Fac.C (Treat)	1	15.6978	15.6978	1.63	0.2194
AxB	1	0.00260	0.00260	0.00	0.9871
AxC	1	47.4047	47.4047	4.93	0.0411
AxBxC	2	12.8727	6.43637	0.67	0.5255
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	153.702	9.60638		

% C.V. = 19.94

ตารางภาคผนวกที่ 24 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า L\* ของสีเนื้อของผลสตรอเบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	1991.63	1991.63	379.96	0.0000
Fac.B (Stage)	1	144.600	144.600	27.59	0.0001
Fac.C (Treat)	1	14.4305	14.4305	2.75	0.1165
AxB	1	41.8440	41.8440	7.98	0.0122
AxC	1	24.3009	24.3009	4.64	0.0469
AxBxC	2	7.32681	3.66340	0.70	0.5117
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	83.8671	5.24170		

% C.V. = 8.39

ตารางภาคผนวกที่ 25 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $a^*$  ของสีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	3126.11	3126.11	410.97	0.0000
Fac.B (Stage)	1	261.030	261.030	34.32	0.0000
Fac.C (Treat)	1	36.0395	36.0395	4.74	0.0448
AxB	1	100.083	100.083	13.16	0.0023
AxC	1	67.8384	67.8384	8.92	0.0087
AxBxC	2	40.7503	20.3752	2.68	0.0992
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	121.708	7.60674		

% C.V. = 44.61

ตารางภาคผนวกที่ 26 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $b^*$  ของสีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	1369.72	1369.72	2.4467	0.0000
Fac.B (Stage)	1	93.4176	93.4176	16.69	0.0009
Fac.C (Treat)	1	28.0584	28.0584	5.01	0.0397
AxB	1	32.3640	32.3640	5.78	0.0287
AxC	1	28.6672	28.6672	5.12	0.0379
AxBxC	2	22.5362	11.2681	2.01	0.1661
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	89.5711	5.59820		

% C.V. = 31.96

ตารางภาคผนวกที่ 27 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า C\* ของสีเนื้อของผลสตรอเบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	4199.47	4199.47	330.36	0.0000
Fac.B (Stage)	1	329.375	329.375	25.91	0.0001
Fac.C (Treat)	1	67.3015	67.3015	5.29	0.0352
AxB	1	134.663	134.663	10.59	0.0050
AxC	1	89.5907	89.5907	7.05	0.0173
AxBxC	2	60.2872	30.1436	2.37	0.1253
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	203.388	12.7118		

% C.V. = 51.41

ตารางภาคผนวกที่ 28 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า hue ของสีเนื้อของผลสตรอเบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	2314.18	2314.18	258.45	0.0000
Fac.B (Stage)	1	166.585	166.585	18.60	0.0005
Fac.C (Treat)	1	7.11770	7.11770	0.79	0.3858
AxB	1	10.8138	10.8138	1.21	0.2881
AxC	1	38.6842	38.6842	4.32	0.0541
AxBxC	2	61.9773	30.9887	3.46	0.0564
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	143.267	8.95421		

% C.V. = 17.33

ตารางภาคผนวกที่ 29 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $L^*$  ของสีแกนของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	384.88	384.88	64.65	0.0000
Fac.B (Stage)	1	145.485	145.485	24.44	0.0001
Fac.C (Treat)	1	0.37750	0.37750	0.06	0.8044
AxB	1	40.2745	40.2745	6.76	0.0193
AxC	1	0.27520	0.27520	0.05	0.8325
AxBxC	2	88.1492	44.0746	7.40	0.0053
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	95.2573	5.95358		

% C.V. = 8.74

ตารางภาคผนวกที่ 30 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $a^*$  ของสีแกนของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	344.738	344.738	119.96	0.0000
Fac.B (Stage)	1	218.891	218.891	76.17	0.0000
Fac.C (Treat)	1	5.66482	5.66482	1.97	0.1794
AxB	1	56.2428	56.2428	19.57	0.0004
AxC	1	8.02727	8.02727	2.79	0.1141
AxBxC	2	54.1966	27.0983	9.43	0.0020
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	45.9809	2.87380		

% C.V. = 24.82

ตารางภาคผนวกที่ 31 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $b^*$  ของสีแกนของผลสตรอบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	71.9334	71.9334	28.12	0.0001
Fac.B (Stage)	1	77.6520	77.6520	30.36	0.0000
Fac.C (Treat)	1	1.02920	1.02920	0.40	0.5348
AxB	1	8.65200	8.65200	3.38	0.0845
AxC	1	4.79720	4.79720	1.88	0.1897
AxBxC	2	29.2932	14.6466	5.73	0.0133
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	40.9225	2.55765		

% C.V. = 21.50

ตารางภาคผนวกที่ 32 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า  $C^*$  ของสีแกนของผลสตรอบอรี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	362.082	362.082	71.38	0.0000
Fac.B (Stage)	1	280.030	280.030	55.20	0.0000
Fac.C (Treat)	1	5.45307	5.45307	1.07	0.3152
AxB	1	58.3440	58.3440	11.50	0.0037
AxC	1	12.7896	12.7896	2.52	0.1319
AxBxC	2	81.0491	40.5246	7.99	0.0039
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	81.1625	5.07266		

% C.V. = 30.36

ตารางภาคผนวกที่ 33 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า hue ของสีแกนของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	625.669	625.669	112.20	0.0000
Fac.B (Stage)	1	233.127	233.127	41.80	0.0000
Fac.C (Treat)	1	23.8403	23.8403	4.28	0.0552
AxB	1	18.6208	18.6208	3.34	0.0864
AxC	1	8.14335	8.14335	1.46	0.2444
AxBxC	2	26.1193	13.0596	2.34	0.1282
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	89.2246	5.57654		

% C.V. = 11.64

ตารางภาคผนวกที่ 34 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์  
พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	0.03067	0.03067	86.17	0.0000
Fac.B (Stage)	1	2.535E-04	2.535E-04	0.71	0.4112
Fac.C (Treat)	1	0.00317	0.00317	8.92	0.0087
AxB	1	8.402E-04	8.402E-04	2.36	0.4440
AxC	1	1.927E-04	1.927E-04	0.54	0.4726
AxBxC	2	0.00307	0.00154	4.32	0.0316
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	0.00570	3.560E-04		

% C.V. = 0.04

ตารางภาคผนวกที่ 35 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสตรอเบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	17.7160	17.7160	82.04	0.0000
Fac.B (Stage)	1	0.71415	0.71415	3.31	0.0877
Fac.C (Treat)	1	0.00427	0.00427	0.02	0.8900
AxB	1	0.00667	0.00667	0.03	0.8627
AxC	1	0.03375	0.03375	0.16	0.6978
AxBxC	2	0.02862	0.01431	0.07	0.9361
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	3.45507	0.21594		

% C.V. = 2.97

ตารางภาคผนวกที่ 36 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณแอนโทไซยานินของผลสตรอเบอรี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	42.9338	42.9338	21.40	0.0003
Fac.B (Stage)	1	95.2814	95.2814	47.50	0.0000
Fac.C (Treat)	1	1.36327	1.36327	0.68	0.4219
AxB	1	25.6267	25.6267	12.77	0.0025
AxC	1	0.48735	0.48735	0.24	0.6288
AxBxC	2	23.7038	11.8519	5.91	0.0120
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	32.0979	2.00612		

% C.V. = 23.68



ตารางภาคผนวกที่ 37 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับของผู้ทดสอบชิมในแง่ความชอบของ  
ผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	15.6817	15.6817	130.13	0.0000
Fac.B (Stage)	1	0.69360	0.69360	5.76	0.0290
Fac.C (Treat)	1	0.45375	0.45375	3.77	0.0702
AxB	1	0.06615	0.06615	0.55	0.4695
AxC	1	0.01500	0.01500	0.12	0.7288
AxBxC	2	4.167E-04	2.083E-04	0.00	0.9983
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	1.92807	0.12050		

% C.V. = 4.9

ตารางภาคผนวกที่ 38 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับของผู้ทดสอบชิมในแง่การพัฒนากลิ่น  
ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	3.58827	3.58827	26.86	0.0001
Fac.B (Stage)	1	0.28602	0.28602	2.14	0.1627
Fac.C (Treat)	1	0.17002	0.17002	1.27	0.2759
AxB	1	0.01927	0.01927	0.14	0.7091
AxC	1	6.667E-05	6.667E-05	0.00	0.9825
AxBxC	2	0.24382	0.12191	0.91	0.4214
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	2.13713	0.13357		

% C.V. = 5.93

ตารางภาคผนวกที่ 39 การวิเคราะห์ความผันแปรความสดของกลีบเลี้ยงของผลสตรอเบอร์รี่  
พันธุ์พระราชทาน 50 และ 70 ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
Fac.A (Var.)	1	0.04167	0.04167	1.00	0.3322
Fac.B (Stage)	1	2.04167	2.04167	49.00	0.0000
Fac.C (Treat)	1	1.04167	1.04167	25.00	0.0001
AxB	1	0.04167	0.04167	1.00	0.3322
AxC	1	0.04167	0.04167	1.00	0.3322
AxBxC	2	1.08333	0.54167	13.00	0.0004
Rep. (D)					
AxBxCxD	16	0.66667	0.04167		

% C.V. = 2.44

### การทดลองที่ 3

ตารางภาคผนวกที่ 40 การวิเคราะห์ความผันแปรการหายใจของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน  
50 และ 70 ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 1 วัน

Source	DF	SS	MS	F ratio	P
BETWEEN	3	2665.94	888.645	2.60	0.1241
WITHIN	8	2729.44	341.180		
TOTAL	11	5395.37			

% C.V. = 12.96

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นางสาวสมคิด ใจตรง  
 ที่อยู่ติดต่อได้ 345 ม.1 ต. ขุหลุ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี 34130  
 หรือ Kida@rocketmail.com  
 วัน เดือน ปีเกิด 19 พฤศจิกายน 2519

ประวัติการศึกษา

วุฒิ	สถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
มัธยมศึกษาตอนปลาย	โรงเรียนนารีนุกูล อุบลราชธานี	2536
วท.บ (เกษตรศาสตร์)	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี	2540