

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

การทดลองที่ 1

ตารางภาคผนวกที่ 1 การวิเคราะห์ความผันแปรอายุการเก็บรักษา (storage) ของผลสาลี

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	39.352	4.919	6.990	0.003
Error	9	12.667	0.704		
Total	17	52.019			

C.V. = 8.31%

ตารางภาคผนวกที่ 2 การวิเคราะห์ความผันแปรอัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	0.132	0.017	1.408	0.259
Error	18	0.211	0.012		
Total	26	0.342			

C.V. = 32.47%

ตารางภาคผนวกที่ 3 การวิเคราะห์ความผันแปรอัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	1.242	0.1552	1.562	0.205
Error	18	1.789	0.099		
Total	26	3.031			

C.V. = 20.26%

ตารางภาคผนวกที่ 4 การวิเคราะห์ความผันแปรอัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	6.048	0.756	2.739	0.036
Error	18	4.968	0.276		
Total	26	11.016			

C.V. = 17.79%

ตารางภาคผนวกที่ 5 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า L* ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	45.375	5.672	4.334	0.005
Error	18	23.560	1.309		
Total	26	68.935			

C.V. = 2.26%

ตารางภาคผนวกที่ 6 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า L^* ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	33.378	4.172	1.608	0.192
Error	18	46.717	2.595		
Total	26	80.095			

C.V. = 3.15%

ตารางภาคผนวกที่ 7 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า L^* ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	143.652	17.956	18.084	0.000
Error	18	17.873	0.993		
Total	26	161.525			

C.V. = 1.95%

ตารางภาคผนวกที่ 8 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า a^* ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	11.130	1.391	1.175	0.366
Error	18	21.320	1.185		
Total	26	32.450			

C.V. = 28.23 %

ตารางภาคผนวกที่ 9 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า a^* ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	33.325	4.166	1.845	0.134
Error	18	40.637	2.258		
Total	26	73.962			

C.V. = 28.81%

ตารางภาคผนวกที่ 10 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า a^* ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	139.057	17.382	7.240	0.000
Error	18	43.214	2.401		
Total	26	182.271			

C.V. = 22.18%

ตารางภาคผนวกที่ 11 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า b* ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	120.601	15.075	8.076	0.000
Error	18	33.602	1.867		
Total	26	154.203			

C.V. = 4.56%

ตารางภาคผนวกที่ 12 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า b* ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	53.625	6.703	2.212	0.077
Error	18	54.543	3.030		
Total	26	108.168			

C.V. = 5.80%

ตารางภาคผนวกที่ 13 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า b* ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	99.049	12.381	6.645	0.000
Error	18	33.536	1.863		
Total	26	132.585			

C.V. = 4.37%

ตารางภาคผนวกที่ 14 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า C * ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	116.873	14.609	7.393	0.000
Error	18	35.569	1.976		
Total	26	152.442			

C.V. = 4.65%

ตารางภาคผนวกที่ 15 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า C * ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	49.008	6.126	1.917	0.120
Error	18	57.536	3.197		
Total	26	106.545			

C.V. = 5.86%

ตารางภาคผนวกที่ 16 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า C * ของผลสาถิที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	145.355	18.169	7.421	0.000
Error	18	44.072	2.445		
Total	26	189.427			

C.V. = 4.88%

ตารางภาคผนวกที่ 17 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า Hue (a/b)ของผลสาถิที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	48.5762	6.0720	1.5676	.2034
Error	18	69.7234	3.8735		
Total	26	118.2996			

C.V. = 2.38%

ตารางภาคผนวกที่ 18 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า Hue (a/b)ของผลสาถิที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	121.212	15.152	1.991	0.107
Error	18	136.974	7.610		
Total	26	258.185			

C.V. = 3.45%

ตารางภาคผนวกที่ 19 การวิเคราะห์ความผันแปรการเปลี่ยนแปลงค่า Hue (a/b)ของผลสาถิที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	281.051	35.131	5.982	0.001
Error	18	105.706	5.873		
Total	26	386.757			

C.V. = 3.12%

ตารางภาคผนวกที่ 20 การวิเคราะห์ความผันแปรการเกิดสีน้ำตาลในเนื้อผลสาถิที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	12.574	1.572	1.074	0.423
Error	18	26.333	1.463		
Total	26	38.907			

C.V. = 29.16%

ตารางภาคผนวกที่ 21 การวิเคราะห์ความผันแปรการเกิดสีน้ำตาล ในเนื้อผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	14.500	1.813	5.019	0.002
Error	18	6.500	0.361		
Total	26	21.00			

C.V. = 13.87%

ตารางภาคผนวกที่ 22 การวิเคราะห์ความผันแปรการเกิดสีน้ำตาล ในเนื้อผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	33.907	4.238	5.515	0.001
Error	18	13.833	0.769		
Total	26	47.741			

C.V. = 21.82%

ตารางภาคผนวกที่ 23 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	7.848	0.981	3.664	0.011
Error	18	4.820	0.268		
Total	26	12.667			

C.V. = 6.17%

ตารางภาคผนวกที่ 24 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	5.143	0.643	2.325	0.066
Error	18	4.978	0.277		
Total	26	10.121			

C.V. = 8.06%

ตารางภาคผนวกที่ 25 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	8.027	1.003	4.447	0.004
Error	18	4.062	0.226		
Total	26	12.089			

C.V. = 9.97%

ตารางภาคผนวกที่ 26 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสาถิ์ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	1.8001	0.225	0.499	0.841
Error	18	8.122	0.451		
Total	26	9.923			

C.V. = 6.54 %

ตารางภาคผนวกที่ 27 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสาถิ์ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	3.043	0.380	1.265	0.321
Error	18	5.413	0.301		
Total	26	8.455			

C.V. = 5.33 %

ตารางภาคผนวกที่ 28 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสาถิ์ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	1.977	0.247	0.550	0.804
Error	18	8.093	0.450		
Total	26	10.070			

C.V. = 6.52 %

ตารางภาคผนวกที่ 29 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณกรดที่ไต่เตรทได้ของผลสาถิ์ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	0.073	0.009	0.993	0.474
Error	18	0.165	0.009		
Total	26	0.238			

C.V. = 23.82 %

ตารางภาคผนวกที่ 30 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณกรดที่ไต่เตรทได้ของผลสาถิ์ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	0.111	0.014	7.464	0.000
Error	18	0.033	0.002		
Total	26	0.144			

C.V. = 11.82 %

ตารางภาคผนวกที่ 31 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณกรดที่ไคเตรทได้ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	0.146	0.018	4.590	0.004
Error	18	0.072	0.004		
Total	26	0.218			

C.V. = 18.41%

ตารางภาคผนวกที่ 32 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณวิตามินซีของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	63.555	7.944	67.309	0.000
Error	18	2.125	0.118		
Total	26	65.680			

C.V. = 7.85%

ตารางภาคผนวกที่ 33 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณวิตามินซีของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	21.871	2.734	3.739	0.010
Error	18	13.163	0.731		
Total	26	35.034			

C.V. = 28.75%

ตารางภาคผนวกที่ 34 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณวิตามินซีของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	12.125	1.516	6.336	0.001
Error	18	4.306	0.239		
Total	26	16.431			

C.V. = 25.03%

ตารางภาคผนวกที่ 35 การวิเคราะห์ความผันแปรค่านรชาติของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	5.130	0.641	1.689	0.169
Error	18	6.833	0.380		
Total	26	11.963			

C.V. = 25.01%

ตารางภาคผนวกที่ 36 การวิเคราะห์ความผันแปรด้านรสชาติของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	16.185	2.023	0.918	0.524
Error	18	39.667	2.204		
Total	26	55.852			

C.V. = 36.44%

ตารางภาคผนวกที่ 37 การวิเคราะห์ความผันแปรด้านรสชาติของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	8.463	1.058	2.930	0.028
Error	18	6.500	0.361		
Total	26	14.963			

C.V. = 23.69%

ตารางภาคผนวกที่ 38 การวิเคราะห์ความผันแปรลักษณะเนื้อสัมผัสของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	5.4074	.6759	2.0857	.0931
Error	18	5.8333	.3241		
Total	26	11.2407			

C.V. = 16.18%

ตารางภาคผนวกที่ 39 การวิเคราะห์ความผันแปรลักษณะเนื้อสัมผัสของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	4.000	0.500	1.350	0.282
Error	18	6.667	0.370		
Total	26	10.667			

C.V. = 18.57%

ตารางภาคผนวกที่ 40 การวิเคราะห์ความผันแปรลักษณะเนื้อสัมผัสของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	5.500	0.688	0.874	0.556
Error	18	14.167	0.787		
Total	26	19.667			

C.V. = 34.71%

ตารางภาคผนวกที่ 41 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับคุณภาพ โดยรวมของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 3 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	19.963	2.495	0.917	0.525
Error	18	49.000	2.722		
Total	26	68.963			

C.V. = 41.63%

ตารางภาคผนวกที่ 42 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับคุณภาพ โดยรวมของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 6 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	16.185	2.023	0.918	0.524
Error	18	39.667	2.204		
Total	26	55.852			

C.V. = 36.44%

ตารางภาคผนวกที่ 43 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับคุณภาพ โดยรวมของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 9 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	8	22.000	2.750	0.766	0.637
Error	18	64.667	3.593		
Total	26	86.667			

C.V. = 50.17%

การทดลองที่ 2

ตารางภาคผนวกที่ 44 การวิเคราะห์ความผันแปรของอายุการเก็บรักษา (storage) ผลสาธิต

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	1407.521	127.956	22.720	0.000
Error	24	135.167	5.632		
Total	35	1542.688			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	89.243	29.748	5.282	0.006
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	1164.042	528.021	103.343	0.000
Fac.1xFac.2	6	154.236	25.706	4.564	0.003
Error (Fac.1xFac.2)	24	135.167	5.632		
Total (Fac.1xFac.2)	35	1542.688	44.077		

C.V. = 13.09%

ตารางภาคผนวกที่ 45 การวิเคราะห์ความผันแปรการสูญเสียน้ำหนักของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	10.166	0.924	153.472	0.000
Error	24	0.1445	0.006		
Total	35	10.310			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	3.787	1.262	209.603	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	6.141	3.071	509.922	0.000
Fac.1xFac.2	6	0.238	0.040	6.590	0.000
Error (Fac.1xFac.2)	24	0.145	0.006		
Total (Fac.1xFac.2)	35	10.310	0.295		

C.V. = 7.82%

ตารางภาคผนวกที่ 46 การวิเคราะห์ความผันแปรการสูญเสียน้ำหนักของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	47.556	4.323	206.719	0.000
Error	24	0.502	0.021		
Total	35	48.058			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	12.180	4.060	194.137	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	34.170	17.085	816.919	0.000
Fac.1xFac.2	6	1.206	0.201	9.610	0.000
Error (Fac.1xFac.2)	24	0.502	0.021		
Total (Fac.1xFac.2)	35	48.058	1.373		

C.V. = 7.99%

ตารางภาคผนวกที่ 47 การวิเคราะห์ความผันแปรการสูญเสียน้ำหนักของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	111.559	10.142	261.149	0.000
Error	24	0.932	10.713	275.865	0.000
Total	35	112.492			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	25.629	8.543	219.982	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	83.293	41.646	1072.388	0.000
Fac.1xFac.2	6	2.638	0.440	11.319	0.000
Error (Fac.1xFac.2)	24	0.932	0.039		
Total (Fac.1xFac.2)	35	112.491	3.214		

C.V. = 7.41%

ตารางภาคผนวกที่ 48 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า L* ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	64.699	5.882	2.954	0.013
Error	24	47.793	1.991		
Total	35	112.492			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	14.403	4.801	2.411	0.092
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	10.822	5.411	2.717	0.086
Fac.1xFac.2	6	39.475	6.579	3.304	0.016
Error (Fac.1xFac.2)	24	47.793	1.991		
Total (Fac.1xFac.2)	35	112.492	3.214		

C.V. = 2.80%

ตารางภาคผนวกที่ 49 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า L* ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	131.480	11.953	9.175	0.000
Error	24	31.268	1.303		
Total	35	162.747			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	119.595	39.865	30.599	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.276	0.138	0.106	0.900
Fac.1xFac.2	6	11.608	1.935	1.485	0.225
Error (Fac.1xFac.2)	24	31.267	1.303		
Total (Fac.1xFac.2)	35	162.747	4.650		

C.V. = 2.30%

ตารางภาคผนวกที่ 50 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า L* ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	158.167	14.379	2.118	0.060
Error	24	162.943	6.789		
Total	35	321.109			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	101.888	33.963	5.002	0.008
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	37.092	18.546	2.732	0.085
Fac.1xFac.2	6	19.186	3.198	0.471	0.823
Error (Fac.1xFac.2)	24	162.943	6.789		
Total (Fac.1xFac.2)	35	321.109	9.175		

C.V. = 5.26%

ตารางภาคผนวกที่ 51 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า a * ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	26.060	2.369	5.677	0.000
Error	24	10.016	0.417		
Total	35	36.076			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	9.823	3.274	7.846	0.001
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	9.115	4.558	10.921	0.000
Fac.1xFac.2	6	7.122	1.187	2.844	0.031
Error (Fac.1xFac.2)	24	10.016	0.417		
Total (Fac.1xFac.2)	35	36.076	1.031		

C.V. = 15.35%

ตารางภาคผนวกที่ 52 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า a * ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	17.093	1.554	1.096	0.405
Error	24	34.039	1.418		
Total	35	51.132			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	8.673	2.891	2.038	0.135
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	5.429	2.715	1.914	0.169
Fac.1xFac.2	6	2.990	0.498	0.351	0.902
Error (Fac.1xFac.2)	24	34.039	1.418		
Total (Fac.1xFac.2)	35	51.132	1.461		

C.V. = 25.36%

ตารางภาคผนวกที่ 53 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า a * ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	155.606	14.146	2.322	0.041
Error	24	146.206	6.092		
Total	35	301.812			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	81.394	27.131	4.454	0.013
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	44.255	22.127	3.632	0.042
Fac.1xFac.2	6	29.957	4.993	0.820	0.566
Error (Fac.1xFac.2)	24	146.206	6.092		
Total (Fac.1xFac.2)	35	301.811	8.623		

C.V. = 40.87%

ตารางภาคผนวกที่ 54 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า b* ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	368.804	33.523	3.727	0.003
Error	24	215.911	8.996		
Total	35	584.715			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	31.121	10.374	1.153	0.348
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	299.195	149.597	16.629	0.348
Fac.1xFac.2	6	38.488	6.415	0.713	0.643
Error (Fac.1xFac.2)	24	215.911	8.996		
Total (Fac.1xFac.2)	35	584.715	16.706		

C.V. = 9.44%

ตารางภาคผนวกที่ 55 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า b* ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	85.834	7.803	2.149	0.057
Error	24	87.142	3.631		
Total	35	172.976			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	29.504	9.835	2.709	0.068
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	19.261	9.631	2.652	0.091
Fac.1xFac.2	6	37.069	6.178	1.702	0.164
Error (Fac.1xFac.2)	24	87.142	3.631		
Total (Fac.1xFac.2)	35	172.976	4.942		

C.V. = 6.40%

ตารางภาคผนวกที่ 56 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า b* ของผลผลิตที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	144.156	13.105	2.242	0.048
Error	24	140.268	5.845		
Total	35	284.424			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	94.109	31.370	5.367	0.006
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	39.166	19.583	3.351	0.052
Fac.1xFac.2	6	10.881	1.813	0.310	0.925
Error (Fac.1xFac.2)	24	140.268	5.845		
Total (Fac.1xFac.2)	35	284.424	8.126		

C.V. = 8.16%

ตารางภาคผนวกที่ 57 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า C* ของผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	347.158	31.556	3.473	0.005
Error	24	218.111	9.088		
Total	35	565.269			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	32.530	10.843	1.193	0.333
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	278.790	139.395	15.338	0.000
Fac.1xFac.2	6	35.838	5.973	0.657	0.684
Error (Fac.1xFac.2)	24	218.111	9.088		
Total (Fac.1xFac.2)	35	565.269	16.151		

C.V. = 9.40%

ตารางภาคผนวกที่ 58 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า C* ของผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	93.653	8.514	1.960	0.082
Error	24	104.260	4.344		
Total	35	197.913			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	32.611	10.870	2.502	0.083
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	24.265	12.132	2.793	0.083
Fac.1xFac.2	6	36.777	6.129	1.411	0.251
Error (Fac.1xFac.2)	24	104.260	4.344		
Total (Fac.1xFac.2)	35	197.912	5.655		

C.V. = 6.92%

ตารางภาคผนวกที่ 59 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า C* ของผลสาถ์ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	205.502	18.682	2.366	0.038
Error	24	189.480	7.895		
Total	35	394.981			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	127.188	42.396	5.370	0.006
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	61.057	30.529	3.867	0.035
Fac.1xFac.2	6	17.256	2.876	0.364	0.894
Error (Fac.1xFac.2)	24	189.480	7.895		
Total (Fac.1xFac.2)	35	394.981	11.285		

C.V. = 9.28%

ตารางภาคผนวกที่ 60 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า Hue (a/b) ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	149.977	13.634	1.640	0.150
Error	24	199.504	8.313		
Total	35	349.481			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	13.427	4.476	0.538	0.661
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	113.542	56.771	6.829	0.004
Fac.1xFac.2	6	23.008	3.835	0.461	0.830
Error (Fac.1xFac.2)	24	199.504	8.313		
Total (Fac.1xFac.2)	35	349.481	9.985		

C.V. = 3.47%

ตารางภาคผนวกที่ 61 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า Hue (a/b) ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	70.741	6.431	0.434	0.925
Error	24	356.060	14.836		
Total	35	426.800			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	18.357	6.119	0.412	0.746
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	43.920	21.960	1.480	0.248
Fac.1xFac.2	6	8.463	1.411	0.095	0.996
Error (Fac.1xFac.2)	24	356.060	14.836		
Total (Fac.1xFac.2)	35	426.800	12.194		

C.V. = 4.71%

ตารางภาคผนวกที่ 62 การวิเคราะห์ความผันแปรค่า Hue (a/b) ของผลสาธิตที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	366.023	33.275	1.955	0.082
Error	24	408.399	17.017		
Total	35	774.422			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	114.291	38.097	2.239	0.110
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	151.659	75.097	4.456	0.023
Fac.1xFac.2	6	100.072	16.679	0.980	0.460
Error (Fac.1xFac.2)	24	408.399	17.017		
Total (Fac.1xFac.2)	35	774.422	22.126		

C.V. = 5.17%

ตารางภาคผนวกที่ 63 การวิเคราะห์ความผันแปรของการเกิดสีน้ำตาลในเนื้อผลสาลี่ที่เก็บรักษา นาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	24.889	2.263	3.545	0.005
Error	24	15.333	0.639		
Total	35	40.222			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	18.000	6.000	9.391	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.389	0.194	0.304	0.740
Fac.1xFac.2	6	6.500	1.083	1.696	0.165
Error (Fac.1xFac.2)	24	15.333	0.639		
Total (Fac.1xFac.2)	35	40.222	1.149		

C.V. = 18.93%

ตารางภาคผนวกที่ 64 การวิเคราะห์ความผันแปรของการเกิดสีน้ำตาลในเนื้อผลสาลี่ที่เก็บรักษา นาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	62.972	5.725	4.480	0.001
Error	24	30.667	1.278		
Total	35	93.639			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	37.639	12.546	9.819	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	13.722	6.861	5.370	0.012
Fac.1xFac.2	6	11.611	1.935	1.514	0.216
Error (Fac.1xFac.2)	24	30.667	1.278		
Total (Fac.1xFac.2)	35	93.639	2.675		

C.V. = 30.60%

ตารางภาคผนวกที่ 65 การวิเคราะห์ความผันแปรของการเกิดสีน้ำตาลในเนื้อผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	88.750	8.068	4.841	0.001
Error	24	40.000	1.667		
Total	35	128.750			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	40.528	13.509	8.106	0.001
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	10.167	5.083	3.050	0.066
Fac.1xFac.2	6	38.056	6.343	3.806	0.008
Error (Fac.1xFac.2)	24	40.000	1.667		
Total (Fac.1xFac.2)	35	128.750	3.679		

C.V. = 41.87%

ตารางภาคผนวกที่ 66 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผล สาลี่ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	8.222	0.747	0.965	0.502
Error	24	18.599	0.775		
Total	35	26.821			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	3.092	1.031	1.330	0.288
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	2.989	1.495	1.929	0.167
Fac.1xFac.2	6	2.141	0.357	0.460	0.831
Error (Fac.1xFac.2)	24	18.599	0.775		
Total (Fac.1xFac.2)	35	26.821	0.766		

C.V. = 14.08%

ตารางภาคผนวกที่ 67 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผล สาลี่ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	18.375	1.671	2.976	0.012
Error	24	13.474	0.561		
Total	35	31.849			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	2.280	0.760	1.354	0.281
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	10.047	5.024	8.948	0.001
Fac.1xFac.2	6	6.048	1.008	1.796	0.143
Error (Fac.1xFac.2)	24	13.474	0.561		
Total (Fac.1xFac.2)	35	31.849	0.910		

C.V. = 15.57%

ตารางภาคผนวกที่ 68 การวิเคราะห์ความผันแปรความแน่นเนื้อของผล สาลี่ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	23.857	2.169	5.175	0.000
Error	24	10.059	0.419		
Total	35	33.916			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	3.446	1.149	2.740	0.065
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	7.958	3.979	9.494	0.001
Fac.1xFac.2	6	12.453	2.075	4.952	0.002
Error (Fac.1xFac.2)	24	10.059	0.419		
Total (Fac.1xFac.2)	35	33.916	0.969		

C.V. = 13.74%

ตารางภาคผนวกที่ 69 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	3.732	0.339	0.164	0.998
Error	24	49.702	2.071		
Total	35	53.434			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	0.320	0.107	0.052	0.984
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.453	0.227	0.109	0.897
Fac.1xFac.2	6	2.958	0.493	0.238	0.960
Error (Fac.1xFac.2)	24	49.702	2.071		
Total (Fac.1xFac.2)	35	53.434	1.527		

C.V. = 13.71%

ตารางภาคผนวกที่ 70 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	7.948	0.723	0.686	0.739
Error	24	25.299	1.054		
Total	35	33.247			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	2.667	0.889	0.843	0.484
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.641	0.321	0.304	0.741
Fac.1xFac.2	6	4.640	0.773	0.734	0.627
Error (Fac.1xFac.2)	24	25.299	1.054		
Total (Fac.1xFac.2)	35	33.247	0.950		

C.V. = 9.76 %

ตารางภาคผนวกที่ 71 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	12.839	1.167	1.866	0.098
Error	24	15.012	0.626		
Total	35	27.851			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	5.802	1.934	3.092	0.046
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.401	0.201	0.321	0.729
Fac.1xFac.2	6	6.635	1.106	1.768	0.149
Error (Fac.1xFac.2)	24	15.012	0.625		
Total (Fac.1xFac.2)	35	27.851	0.796		

C.V. = 7.50 %

ตารางภาคผนวกที่ 72 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของกรดที่ไดเตรทได้ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	0.075	0.007	0.632	0.784
Error	24	0.258	0.011		
Total	35	0.333			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	0.006	0.002	0.196	0.898
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.003	0.001	0.133	0.876
Fac.1xFac.2	6	0.066	0.011	1.016	0.438
Error (Fac.1xFac.2)	24	0.258	0.011		
Total (Fac.1xFac.2)	35	0.333	0.010		

C.V. = 23.12%

ตารางภาคผนวกที่ 73 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของกรดที่ไดเตรทได้ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	0.266	0.024	1.956	0.082
Error	24	0.296	0.012		
Total	35	0.562			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	0.172	0.057	4.656	0.011
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.012	0.006	0.468	0.632
Fac.1xFac.2	6	0.082	0.014	1.103	0.389
Error (Fac.1xFac.2)	24	0.296	0.012		
Total (Fac.1xFac.2)	35	0.562	0.016		

C.V. = 27.51%

ตารางภาคผนวกที่ 74 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณของกรดที่ไดเตรทได้ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	0.240	0.022	2.611	0.024
Error	24	0.201	0.008		
Total	35	0.441			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	0.151	0.050	6.032	0.003
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.018	0.009	1.082	0.355
Fac.1xFac.2	6	0.071	0.012	1.409	0.252
Error (Fac.1xFac.2)	24	0.201	0.008		
Total (Fac.1xFac.2)	35	0.441	0.013		

C.V. = 25.04%

ตารางภาคผนวกที่ 75 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณวิตามินซีของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	67.824	6.166	10.819	0.000
Error	24	13.677	0.570		
Total	35	81.502			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	25.486	8.495	14.907	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	38.401	19.201	33.692	0.000
Fac.1xFac.2	6	3.937	0.656	1.151	0.364
Error (Fac.1xFac.2)	24	13.677	0.570		
Total (Fac.1xFac.2)	35	81.502	2.329		

C.V. = 23.22%

ตารางภาคผนวกที่ 76 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณวิตามินซีของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	76.208	6.928	25.974	0.000
Error	24	6.401	0.267		
Total	35	82.609			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	17.665	5.888	22.077	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	21.552	10.776	40.400	0.000
Fac.1xFac.2	6	36.991	6.165	23.114	0.000
Error (Fac.1xFac.2)	24	6.401	0.267		
Total (Fac.1xFac.2)	35	82.609	2.360		

C.V. = 22.92%

ตารางภาคผนวกที่ 77 การวิเคราะห์ความผันแปรปริมาณวิตามินซีของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	42.638	3.876	21.163	0.000
Error	24	4.396	0.183		
Total	35	47.034			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	12.156	4.052	22.123	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	20.580	10.290	56.181	0.000
Fac.1xFac.2	6	9.902	1.650	9.010	0.000
Error (Fac.1xFac.2)	24	4.396	0.183		
Total (Fac.1xFac.2)	35	47.034	1.344		

C.V. = 23.24%

ตารางภาคผนวกที่ 78 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับรสชาติของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	6.243	0.568	0.929	0.531
Error	24	14.667	0.611		
Total	35	20.910			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	1.076	0.359	0.587	0.629
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.681	0.340	0.557	0.580
Fac.1xFac.2	6	4.486	0.748	1.223	0.329
Error (Fac.1xFac.2)	24	14.667	0.611		
Total (Fac.1xFac.2)	35	20.910	0.597		

C.V. = 23.35%

ตารางภาคผนวกที่ 79 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับรสชาติของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	21.910	1.992	3.929	0.003
Error	24	12.167	0.507		
Total	35	34.076			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	11.243	3.748	7.393	0.001
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	5.014	2.507	4.945	0.016
Fac.1xFac.2	6	5.653	0.942	1.858	0.130
Error (Fac.1xFac.2)	24	12.167	0.507		
Total (Fac.1xFac.2)	35	34.076	0.974		

C.V. = 27.71%

ตารางภาคผนวกที่ 80 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับรสชาติของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	35.410	3.219	7.023	0.000
Error	24	11.000	0.458		
Total	35	46.410			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	3.910	1.303	2.843	0.059
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	3.931	1.965	4.288	0.026
Fac.1xFac.2	6	27.569	4.595	10.025	0.000
Error (Fac.1xFac.2)	24	11.000	0.458		
Total (Fac.1xFac.2)	35	46.410	1.326		

C.V. = 31.45%

ตารางภาคผนวกที่ 81 การวิเคราะห์ความผันแปรด้านเนื้อสัมผัสของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	5.722	0.520	1.152	0.368
Error	24	10.833	0.451		
Total	35	16.556			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	0.333	0.111	0.246	0.863
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	0.431	0.215	0.477	0.626
Fac.1xFac.2	6	4.958	0.826	1.831	0.135
Error (Fac.1xFac.2)	24	10.833	0.451		
Total (Fac.1xFac.2)	35	16.556	0.473		

C.V. = 25.73%

ตารางภาคผนวกที่ 82 การวิเคราะห์ความผันแปรด้านเนื้อสัมผัสของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	12.076	1.0980	2.823	0.016
Error	24	9.333	0.389		
Total	35	21.410			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	1.188	0.396	1.018	0.402
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	9.764	4.882	12.554	0.000
Fac.1xFac.2	6	1.125	0.188	0.482	0.815
Error (Fac.1xFac.2)	24	9.333	0.389		
Total (Fac.1xFac.2)	35	21.410	0.612		

C.V. = 32.77%

ตารางภาคผนวกที่ 83 การวิเคราะห์ความผันแปรด้านเนื้อสัมผัสของผลสาลี่ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	24.722	2.248	3.371	0.006
Error	24	16.000	0.667		
Total	35	40.722			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	5.389	1.796	2.694	0.069
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	2.181	1.090	1.635	0.216
Fac.1xFac.2	6	17.153	2.859	4.288	0.004
Error (Fac.1xFac.2)	24	16.000	0.667		
Total (Fac.1xFac.2)	35	40.722	1.163		

C.V. = 45.93%

ตารางภาคผนวกที่ 84 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับคุณภาพ โดยรวมของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	21.576	1.962	1.456	0.213
Error	24	32.333	1.347		
Total	35	53.910			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	1.743	0.581	0.431	0.732
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	10.264	5.132	3.809	0.037
Fac.1xFac.2	6	9.569	1.595	1.184	0.348
Error (Fac.1xFac.2)	24	32.333	1.347		
Total (Fac.1xFac.2)	35	53.910	1.540		

C.V. = 23.67%

ตารางภาคผนวกที่ 85 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับคุณภาพ โดยรวมของผลสาลีที่เก็บที่รักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	56.7222	5.157	6.875	0.000
Error	24	18.000	0.750		
Total	35	74.722			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	28.500	9.500	12.667	0.000
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	9.764	4.882	6.509	0.006
Fac.1xFac.2	6	18.458	3.076	4.102	0.006
Error (Fac.1xFac.2)	24	18.000	0.750		
Total (Fac.1xFac.2)	35	74.722	2.135		

C.V. = 26.88%

ตารางภาคผนวกที่ 86 การวิเคราะห์ความผันแปรการยอมรับคุณภาพ โดยรวมของผลสาลีที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	125.083	11.371	6.880	0.000
Error	24	39.667	1.653		
Total	35	164.750			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	17.694	5.898	3.569	0.029
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	46.500	23.250	14.067	0.000
Fac.1xFac.2	6	60.889	10.148	6.140	0.001
Error (Fac.1xFac.2)	24	39.667	1.653		
Total (Fac.1xFac.2)	35	164.750	4.707		

C.V. = 46.75%

ตารางภาคผนวกที่ 87 การวิเคราะห์ความผันแปรการร่วงไหลของสารอีเล็กโทรไลต์ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 5 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	1283.385	116.671	1.373	0.248
Error	24	2039.907	84.996		
Total	35	3323.292			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	580.805	193.602	2.278	0.105
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	347.935	173.968	2.047	0.151
Fac.1xFac.2	6	354.644	59.107	0.695	0.656
Error (Fac.1xFac.2)	24	2039.907	84.996		
Total (Fac.1xFac.2)	35	3323.292	94.951		

C.V. = 19.26%

ตารางภาคผนวกที่ 88 การวิเคราะห์ความผันแปรการร่วงไหลของสารอีเล็กโทรไลต์ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 10 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	6485.412	589.583	7.917	0.000
Error	24	1787.340	74.473		
Total	35	8272.752			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	846.794	282.265	3.790	0.023
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	4831.302	2415.651	32.437	0.000
Fac.1xFac.2	6	807.317	134.553	1.807	0.140
Error (Fac.1xFac.2)	24	1787.339	74.472		
Total (Fac.1xFac.2)	35	8272.732			

C.V. = 18.85%

ตารางภาคผนวกที่ 89 การวิเคราะห์ความผันแปรการร่วงไหลของสารอีเล็กโทรไลต์ของผลสาส์ที่เก็บรักษานาน 15 วัน

SOURCE	DF	SS	MS	F ratio	P
Treatments	11	2537.919	230.720	2.618	0.024
Error	24	2115.273	88.141		
Total	35	4653.292			
Fac.1 (กรรมวิธี)	3	159.489	53.163	0.603	0.619
Fac.2 (อุณหภูมิ)	2	385.660	192.830	2.188	0.134
Fac.1xFac.2	6	1992.770	332.128	3.768	0.009
Error (Fac.1xFac.2)	24	2115.372	88.141		
Total (Fac.1xFac.2)	35	4653.292	132.951		

C.V. = 17.55%

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นางสาวเสาวคนธ์ นุสดี
 วัน เดือน ปีเกิด 31 ตุลาคม 2512
 ที่อยู่ติดต่อได้ 53 หมู่ 10 ตำบลซึ้ง อำเภอลำดวน จังหวัดจันทบุรี 22110 หรือ snusati@yahoo.com
 ประวัติการศึกษา

วุฒิ	สถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
มัธยมศึกษาตอนปลาย	โรงเรียนขลุ่ยรัชดาภิเษก จังหวัดจันทบุรี	2531
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (พีชศาสตร์)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขต จันทบุรี จังหวัดจันทบุรี	2533
เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่	2535

ประวัติการทำงาน

ตำแหน่ง	สถานที่	ระยะเวลา
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน	สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่	2535 - 2537
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน	สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่	2538 - 2541