



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนวันหลังดอกบานเต็มที่กับปริมาณ
แอนโทไซยานินของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72

ตัวแปร	B	SE B	Beta	T	Sig T	R ²
จำนวนวันหลังดอกบาน เต็มที่กับปริมาณ แอนโทไซยานิน	1.036	0.319	0.327	3.248	0.0489	0.107
ค่าคงที่	-17.275	8.981		-1.924	0.0018	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 2 ค่า L* ของสีผิวผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	68.22±1.88 ^a	54.18±3.38 ^a	46.35±7.95 ^a	44.74±7.17 ^a	50.47±7.83 ^a	48.67±11.01	62.26±0.37 ^a	63.26±0.98 ^a	53.74±2.59	
50 เปอร์เซ็นต์	56.26±2.01 ^b	48.08±2.13 ^b	44.25±5.42 ^a	41.21±5.23 ^{ab}	44.28±6.84 ^a	50.11±2.84	40.18±4.26 ^b	53.69±3.44 ^b	51.44±6.02	
75 เปอร์เซ็นต์	45.22±1.56 ^c	38.56±1.79 ^c	36.92±2.97 ^b	35.39±2.14 ^b	34.42±1.45 ^b	40.98±1.70	36.40±3.76 ^b	35.04±1.58 ^c	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	56.57±10.13	49.03±7.78 ^a	47.74±6.85 ^a	46.07±7.48 ^a	47.63±10.00 ^a	49.89±7.92 ^a	46.28±12.75	50.66±12.95	52.59±4.01	
5 องศาเซลเซียส	56.57±10.13	46.03±6.30 ^b	43.57±4.97 ^a	38.65±4.21 ^b	38.48±4.48 ^b	38.75±0.92 ^b	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	56.57±10.13	45.77±7.13 ^b	36.21±2.87 ^b	37.32±1.41 ^b	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	ns	*	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	*	*	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3 ค่า chroma ของสีผิวผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	23.31±1.13 ^c	36.62±4.21 ^b	42.37±6.29 ^b	43.34±5.72 ^b	40.51±9.08	41.33±6.07 ^b	29.17±1.11 ^b	25.02±1.35 ^b	37.69±1.37	
50 เปอร์เซ็นต์	32.94±5.54 ^b	44.35±3.30 ^a	45.13±3.12 ^{ab}	46.24±2.22 ^a	44.91±3.59	48.07±5.57 ^a	46.72±1.53 ^a	38.22±3.25 ^a	38.22±4.38	
75 เปอร์เซ็นต์	48.62±1.31 ^a	46.06±3.38 ^a	46.72±2.39 ^a	46.75±3.23 ^a	44.04±2.49	49.19±0.93 ^a	47.13±4.05 ^a	44.77±0.58 ^a	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	34.95±11.56	41.01±7.93	42.36±6.75 ^b	44.18±6.42	40.87±7.19 ^b	44.39±7.01 ^b	41.00±9.39	36.00±9.14	37.92±2.67	
5 องศาเซลเซียส	34.95±11.56	43.95±3.96	46.45±2.61 ^a	46.27±2.58	45.44±2.84 ^a	46.76±1.44 ^a	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	34.95±11.56	42.08±3.65	45.41±1.83 ^a	45.44±1.04	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	ns	*	*	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	*	*	*	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4 ค่า hue angle (องศา) ของสีผิวผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	85.12±5.90 ^a	48.36±6.43 ^a	42.62±7.18 ^a	40.78±7.82 ^a	46.87±9.19 ^b	45.28±13.86 ^a	63.12±1.53 ^a	63.02±1.13 ^a	42.62±3.37	
50 เปอร์เซ็นต์	49.39±2.60 ^b	41.06±2.62 ^b	37.76±6.56 ^{ab}	36.25±5.79 ^{ab}	39.39±6.47 ^a	42.36±5.40 ^{ab}	32.07±2.76 ^b	53.03±1.85 ^b	40.50±5.28	
75 เปอร์เซ็นต์	38.79±2.75 ^c	31.62±3.32 ^c	32.85±4.57 ^b	30.25±3.07 ^b	28.60±2.58 ^b	36.11±1.34 ^b	30.37±5.76 ^b	27.93±0.86 ^c	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	57.77±21.41	43.04±8.32	42.65±7.20 ^a	41.40±8.19 ^a	43.19±11.04 ^a	45.25±10.30 ^a	41.85±16.75	47.99±16.20	41.56±4.29	
5 องศาเซลเซียส	57.77±21.41	37.74±5.71	38.45±5.39 ^a	34.65±5.70 ^b	33.38±5.79 ^b	33.30±3.17 ^b	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	57.77±21.41	40.26±10.01	32.12±5.02 ^b	31.72±2.14 ^b	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	*	*	ns	ns	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 5 ค่า L* ของสีเนื้อผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	75.53±3.19 ^a	71.71±2.84 ^a	67.79±2.87 ^{ab}	66.93±5.98	69.01±6.13	65.50±6.27	75.69±0.39 ^a	74.02±1.12 ^a	69.86±0.49	
50 เปอร์เซ็นต์	73.37±2.12 ^{ab}	71.24±2.64 ^a	69.41±4.59 ^a	66.68±6.52	70.17±3.56	72.66±0.95	72.52±4.48 ^{ab}	75.12±1.70 ^a	71.33±2.87	
75 เปอร์เซ็นต์	70.26±1.18 ^b	67.42±2.71 ^b	65.81±3.37 ^b	66.81±3.84	65.42±3.30	69.89±1.24	67.27±0.57 ^b	66.56±1.46 ^b	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	72.05±2.72	72.09±3.93 ^a	70.50±2.75 ^a	72.33±2.10 ^a	71.86±2.92 ^a	71.91±1.78 ^a	71.83±4.31	71.93±4.34	70.59±1.88	
5 องศาเซลเซียส	72.05±2.72	69.78±1.45 ^{ab}	68.76±2.09 ^a	66.08±2.91 ^b	64.50±2.86 ^b	61.82±0.78 ^b	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	72.05±2.72	68.51±3.14 ^b	63.75±2.91 ^b	59.63±1.36 ^c	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	ns	ns	ns	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 6 ค่า chroma ของสีเนื้อผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 , 5 ± 1 และ 10 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	10.90 \pm 0.86 ^b	12.78 \pm 4.02 ^b	17.61 \pm 6.56 ^b	25.45 \pm 12.25 ^b	19.63 \pm 10.38 ^b	22.15 \pm 11.38 ^a	9.96 \pm 0.02 ^b	10.61 \pm 0.83 ^b	19.16 \pm 3.14	
50 เปอร์เซ็นต์	11.27 \pm 0.40 ^b	13.87 \pm 2.08 ^b	17.93 \pm 8.46 ^b	26.25 \pm 11.84 ^b	20.24 \pm 7.19 ^b	17.32 \pm 1.55 ^b	17.98 \pm 9.90 ^{ab}	11.68 \pm 1.77 ^b	17.04 \pm 4.09	
75 เปอร์เซ็นต์	17.43 \pm 0.81 ^a	21.95 \pm 4.36 ^a	24.16 \pm 6.86 ^a	29.71 \pm 7.30 ^a	30.74 \pm 7.37 ^a	20.32 \pm 1.85 ^{ab}	29.85 \pm 1.68 ^a	25.00 \pm 2.02 ^a	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	13.20 \pm 3.26	12.69 \pm 3.71 ^b	13.62 \pm 3.27 ^b	16.95 \pm 5.79 ^c	16.49 \pm 6.23 ^b	16.49 \pm 3.95 ^b	19.26 \pm 10.02	15.76 \pm 7.28	18.10 \pm 3.22	
5 องศาเซลเซียส	13.20 \pm 3.26	15.92 \pm 4.73 ^{ab}	17.15 \pm 4.45 ^b	27.50 \pm 6.49 ^b	30.58 \pm 6.47 ^a	32.47 \pm 1.81 ^a	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	13.20 \pm 3.26	20.00 \pm 5.45 ^a	28.92 \pm 4.17 ^a	40.59 \pm 2.70 ^a	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 7 ค่า hue angle (องศา) ของสีเนื้อผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาดสี ผิว 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 , 5 ± 1 และ 10 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปีจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	95.33 \pm 1.91 ^c	79.28 \pm 10.52 ^a	66.07 \pm 10.94 ^{ab}	58.48 \pm 12.07 ^a	66.48 \pm 14.23 ^b	62.45 \pm 14.57 ^a	82.57 \pm 2.93	78.58 \pm 3.90 ^a	57.06 \pm 6.62	
50 เปอร์เซ็นต์	87.91 \pm 3.86 ^b	72.77 \pm 7.23 ^a	68.22 \pm 12.94 ^a	58.51 \pm 10.42 ^a	62.31 \pm 11.98 ^{ab}	63.43 \pm 3.21 ^a	67.58 \pm 18.44	75.50 \pm 3.87 ^a	62.75 \pm 5.36	
75 เปอร์เซ็นต์	4.88 \pm 2.99 ^a	58.67 \pm 3.01 ^b	57.24 \pm 5.57 ^b	54.07 \pm 4.59 ^b	50.83 \pm 3.89 ^a	56.92 \pm 1.60 ^b	50.57 \pm 0.01	52.37 \pm 1.32 ^b	-	
ปีจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	82.91 \pm 14.28	77.44 \pm 13.36 ^a	73.63 \pm 9.25 ^a	67.33 \pm 7.91 ^a	68.43 \pm 12.08 ^a	65.34 \pm 8.53 ^a	66.91 \pm 16.58	68.82 \pm 13.06	59.91 \pm 5.91	
5 องศาเซลเซียส	82.91 \pm 14.28	70.10 \pm 9.36 ^{ab}	65.49 \pm 6.50 ^b	54.38 \pm 3.61 ^b	51.32 \pm 3.72 ^b	49.23 \pm 0.66 ^b	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	82.91 \pm 14.28	63.17 \pm 6.40 ^a	52.41 \pm 2.94 ^c	46.99 \pm 0.78 ^c	-	-	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	ns	*	-	
ปีจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1x2	ns	*	*	*	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 8 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 , 5 ± 1 และ 10 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1 ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	0.00±0.00	0.43±0.14	0.72±0.20	0.98±0.27	1.16±0.40	1.45±0.49	1.35±0.43	1.57±0.45	1.76±0.47	
50 เปอร์เซ็นต์	0.00±0.00	0.44±0.19	0.72±0.23	0.98±0.28	1.08±0.34	0.99±0.06	1.19±0.05	1.39±0.05	1.58±0.05	
75 เปอร์เซ็นต์	0.00±0.00	0.31±0.16	0.57±0.35	0.73±0.24	0.94±0.34	1.44±0.57	1.77±0.65	2.13±0.87	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	0.00±0.00	0.32±0.12	0.52±0.16 ^b	0.74±0.21 ^b	0.94±0.30	1.19±0.40	1.44±0.47	1.70±0.60	1.67±0.31	
5 องศาเซลเซียส	0.00±0.00	0.38±0.18	0.65±0.24 ^{ab}	0.92±0.30 ^{ab}	1.17±0.38	1.78±0.36	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	0.00±0.00	0.47±0.18	0.85±0.29 ^a	1.16±0.15 ^a	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	*	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 9 ค่าความแน่นเนื้อ (กก.) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาลีฟเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปีจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	0.97±0.04 ^a	0.95±0.02 ^a	0.94±0.04 ^a	0.92±0.04 ^a	0.94±0.02 ^a	0.94±0.02 ^a	0.88±0.02 ^a	0.90±0.05 ^a	0.87±0.02	
50 เปอร์เซ็นต์	0.91±0.03 ^b	0.92±0.05 ^a	0.88±0.04 ^b	0.87±0.04 ^b	0.88±0.02 ^b	0.86±0.03 ^b	0.79±0.03 ^b	0.83±0.02 ^b	0.83±0.02	
75 เปอร์เซ็นต์	0.77±0.02 ^c	0.86±0.07 ^b	0.84±0.08 ^b	0.86±0.03 ^b	0.85±0.02 ^c	0.83±0.02 ^b	0.79±0.02 ^b	0.78±0.02 ^b	-	
ปีจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	0.88±0.09	0.92±0.05 ^{ab}	0.92±0.05 ^a	0.90±0.04 ^a	0.89±0.05	0.87±0.05	0.82±0.05	0.84±0.06	0.85±0.03	
5 องศาเซลเซียส	0.88±0.09	0.94±0.02 ^a	0.90±0.05 ^a	0.89±0.04 ^{ab}	0.88±0.04	0.95±0.00	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	0.88±0.09	0.87±0.09 ^b	0.84±0.08 ^b	0.86±0.05 ^b	-	-	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	-	
ปีจจัยที่ 2	ns	*	*	*	ns	ns	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1x2	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 10 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาลีฟิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 , 5 ± 1 และ 10 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	8.60 \pm 0.23 ^b	8.52 \pm 0.19 ^b	8.42 \pm 0.36 ^c	8.32 \pm 0.63 ^b	8.53 \pm 0.15 ^b	8.40 \pm 0.25 ^b	8.60 \pm 0.14	8.70 \pm 0.28	8.50 \pm	
50 เปอร์เซ็นต์	8.50 \pm 0.17 ^b	8.59 \pm 0.17 ^b	8.89 \pm 0.20 ^b	8.53 \pm 0.37 ^b	8.72 \pm 0.25 ^b	8.80 \pm 0.35 ^b	8.75 \pm 0.07	8.35 \pm 0.21	8.60 \pm	
75 เปอร์เซ็นต์	9.13 \pm 0.26 ^a	9.20 \pm 0.27 ^a	9.42 \pm 0.19 ^a	9.35 \pm 0.23 ^a	9.25 \pm 0.15 ^a	9.37 \pm 0.25 ^a	8.80 \pm 0.14	9.05 \pm 0.92	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	8.74 \pm 0.37	8.73 \pm 0.40	8.83 \pm 0.46	8.79 \pm 0.63 ^a	8.87 \pm 0.35	8.88 \pm 0.45	8.72 \pm 0.54	8.70 \pm 0.54	8.55 \pm 0.10	
5 องศาเซลเซียส	8.74 \pm 0.37	8.77 \pm 0.39	8.89 \pm 0.57	8.89 \pm 0.55 ^a	8.80 \pm 0.38	8.33 \pm 0.35	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	8.74 \pm 0.37	8.80 \pm 0.36	9.01 \pm 0.47	8.12 \pm 0.37 ^b	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	ns	ns	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 11 ค่าพีเอชของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปีจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	3.54±0.05 ^c	3.60±0.07 ^b	3.57±0.04 ^b	3.61±0.02	3.62±0.08 ^b	3.57±0.02 ^c	3.59±0.01 ^b	3.54±0.10 ^b	3.58±0.05	
50 เปอร์เซ็นต์	3.62±0.02 ^b	3.66±0.05 ^a	3.67±0.04 ^a	3.62±0.05	3.63±0.03 ^b	3.62±0.02 ^b	3.69±0.03 ^a	3.66±0.02 ^a	3.69±0.02	
75 เปอร์เซ็นต์	3.68±0.03 ^a	3.65±0.04 ^a	3.65±0.05 ^a	3.63±0.03	3.67±0.03 ^a	3.66±0.04 ^a	3.68±0.02 ^a	3.69±0.02 ^a	-	
ปีจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	3.61±0.07	3.64±0.08	3.65±0.06	3.61±0.04	3.62±0.07 ^b	3.61±0.05	3.65±0.05	3.63±0.09	3.63±0.07	
5 องศาเซลเซียส	3.61±0.07	3.66±0.04	3.63±0.03	3.63±0.04	3.65±0.03 ^a	3.58±0.01	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	3.61±0.07	3.61±0.05	3.62±0.07	3.61±0.01	-	-	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1	*	*	*	ns	*	*	*	*	-	
ปีจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1x2	ns	*	ns	ns	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 12 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลสดรอบเออรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 , 5 ± 1 และ 10 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	1.28 ± 0.01^a	1.26 ± 0.07^a	1.28 ± 0.07^a	1.27 ± 0.07	1.23 ± 0.05	1.34 ± 0.04^a	1.29 ± 0.08	1.33 ± 0.06^a	1.33 ± 0.03	
50 เปอร์เซ็นต์	1.23 ± 0.00^b	1.17 ± 0.08^b	1.14 ± 0.06^b	1.23 ± 0.03	1.20 ± 0.04	1.21 ± 0.06^b	1.14 ± 0.09	1.19 ± 0.03^b	1.19 ± 0.05	
75 เปอร์เซ็นต์	1.02 ± 0.03^c	1.14 ± 0.09^b	1.14 ± 0.10^b	1.27 ± 0.03	1.25 ± 0.08	1.19 ± 0.04^b	1.16 ± 0.08	1.19 ± 0.01^b	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	1.18 ± 0.12	1.21 ± 0.08	1.14 ± 0.09	1.23 ± 0.03^b	1.21 ± 0.05	1.23 ± 0.06^b	1.20 ± 0.10	1.23 ± 0.08	1.26 ± 0.08	
5 องศาเซลเซียส	1.18 ± 0.12	1.23 ± 0.08	1.22 ± 0.06	1.25 ± 0.04^{ab}	1.24 ± 0.06	1.37 ± 0.02^a	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	1.18 ± 0.12	1.14 ± 0.11	1.20 ± 0.14	1.29 ± 0.08^a	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	ns	*	ns	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	*	ns	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	*	*	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 13 ปริมาณวิตามินซี (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	63.14±1.73 ^b	65.02±1.85 ^b	70.91±0.26 ^b	63.35±1.23 ^b	80.13±1.85 ^{ab}	79.75±1.83	72.23±0.31	77.27±1.14 ^{ab}	85.92±0.67	
50 เปอร์เซ็นต์	62.82±2.92 ^b	67.18±1.56 ^b	74.12±1.26 ^b	72.36±1.21 ^a	75.62±1.53 ^b	77.61±0.32	72.69±1.51	72.73±0.29 ^b	86.40±0.71	
75 เปอร์เซ็นต์	75.00±0.83 ^a	78.09±1.63 ^a	81.68±0.77 ^a	72.20±0.42 ^a	89.91±1.90 ^a	83.74±0.87	85.15±0.00	92.73±1.71 ^a	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	66.99±1.34	60.39±1.46 ^b	70.70±1.00 ^b	65.53±1.72 ^b	74.43±1.16 ^b	78.73±0.78 ^b	76.70±1.62	80.91±1.27	86.16±0.90	
5 องศาเซลเซียส	66.99±1.34	76.75±0.74 ^a	78.47±1.63 ^a	71.33±1.06 ^a	89.34±1.86 ^a	84.66±1.63 ^a	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	66.99±1.34	73.15±1.17 ^a	77.54±1.27 ^a	70.50±1.45 ^a	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	ns	ns	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 14 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (%) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	3.79±0.62 ^a	4.43±0.59	6.08±0.38 ^b	6.34±0.70	5.88±0.86	5.64±0.31 ^b	5.82±0.12 ^c	6.86±0.93	7.27±0.33	
50 เปอร์เซ็นต์	3.40±0.27 ^b	4.37±0.46	6.19±0.56 ^b	6.59±0.69	6.08±0.52	5.89±0.66 ^b	6.96±0.21 ^a	6.70±0.37	6.93±0.80	
75 เปอร์เซ็นต์	4.12±0.11 ^a	4.60±0.40	6.69±0.28 ^a	6.55±0.62	6.33±0.32	7.15±0.14 ^a	6.26±0.22 ^b	6.96±1.00	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	3.77±0.51	4.06±0.31 ^b	6.18±0.51	6.76±0.54	5.94±0.58	6.18±0.84	6.84±0.72	6.84±0.72	7.10±0.58	
5 องศาเซลเซียส	3.77±0.51	4.69±0.39 ^a	6.43±0.56	6.10±0.53	6.25±0.62	5.77±0.51	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	3.77±0.51	4.66±0.47 ^a	6.36±0.39	6.66±0.80	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	ns	*	ns	ns	*	*	ns	ns	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 15 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (%) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาลีฟิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	6.06±0.53 ^a	6.55±0.47	6.94±0.85	7.00±0.44	6.37±0.32	6.61±0.38 ^b	6.42±0.60 ^b	7.43±1.12	7.46±0.09	
50 เปอร์เซ็นต์	5.58±0.27 ^b	6.23±0.42	7.42±0.74	7.24±0.78	6.64±0.59	6.52±0.50 ^b	7.18±0.28 ^{ab}	7.05±0.97	6.99±0.37	
75 เปอร์เซ็นต์	6.40±0.10 ^a	6.24±0.44	7.69±0.74	7.55±0.62	6.77±0.49	7.77±0.07 ^a	8.45±1.01 ^a	7.27±0.52	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	6.01±0.50	6.12±0.31 ^b	7.47±0.67	7.58±0.84	6.45±0.46	7.04±0.66	7.35±0.08	7.25±0.80	7.22±0.35	
5 องศาเซลเซียส	6.01±0.50	6.15±0.25 ^b	7.52±1.07	7.00±0.40	6.74±0.48	6.40±0.18	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	6.01±0.50	6.76±0.46 ^a	7.07±0.64	7.06±0.39	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns	*	*	ns	ns	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 16 ปริมาณแอนโทไซยานิน (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาลีฟิว เป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปัจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	9.44±1.04 ^c	13.04±0.41 ^b	21.26±1.42 ^b	25.21±1.85 ^b	16.63±1.60 ^b	35.90±1.60	17.54±1.94 ^b	22.33±1.23 ^b	16.14±0.51	
50 เปอร์เซ็นต์	10.91±1.71 ^b	14.73±1.51 ^b	24.11±0.61 ^b	31.42±1.43 ^{ab}	17.62±1.12 ^b	40.60±0.20	23.65±1.87 ^b	22.33±0.76 ^b	28.90±0.71	
75 เปอร์เซ็นต์	22.52±0.55 ^a	26.12±1.30 ^a	34.18±1.21 ^a	40.35±1.85 ^a	30.36±1.12 ^a	44.14±0.63	45.09±0.85 ^a	40.05±0.92 ^a	-	
ปัจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	14.29±1.32	14.80±1.02 ^c	21.05±1.42 ^b	22.54±10.86 ^b	15.97±1.06 ^b	32.87±1.29 ^b	28.76±1.76	28.23±1.73	22.52±1.72	
5 องศาเซลเซียส	14.29±1.32	18.16±0.86 ^b	25.11±1.62 ^b	35.20±8.94 ^a	27.11±1.68 ^a	47.50±1.05 ^a	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	14.29±1.32	20.93±1.01 ^a	33.40±1.45 ^a	38.68±5.05 ^a	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1x2	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 17 อัตราการหายใจ (มก. CO₂/กก./ชม.) ของผลสดรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาลีฟเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0±1, 5±1 และ 10±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาในการเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	
ปีจจัยที่ 1										
ระยะเก็บเกี่ยว										
25 เปอร์เซ็นต์	7.40±3.64 ^a	28.28±8.18 ^a	15.00±1.78 ^a	10.39±0.29	3.64±1.47	15.01±1.87	10.09±0.30	17.95±1.48	24.71±0.85 ^b	
50 เปอร์เซ็นต์	5.73±3.19 ^{ab}	24.19±7.20 ^a	13.24±1.67 ^a	9.17±0.49	4.02±1.72	17.94±1.11	11.55±0.68	18.23±0.37	29.55±1.25 ^{ab}	
75 เปอร์เซ็นต์	3.52±2.20 ^b	16.71±3.69 ^b	9.90±1.91 ^b	8.43±1.83	3.05±1.62	16.47±1.18	12.51±1.74	20.97±0.27	37.94±0.74 ^a	
ปีจจัยที่ 2										
ระดับอุณหภูมิที่เก็บรักษา										
0 องศาเซลเซียส	3.34±1.82 ^b	19.27±7.95 ^b	6.45±1.35 ^b	6.34±1.17 ^b	3.19±1.35	10.69±0.42 ^b	11.39±1.81	19.05±1.49	30.73±1.76	
5 องศาเซลเซียส	4.27±1.89 ^b	21.31±5.09 ^b	8.24±1.99 ^b	7.56±1.02 ^b	3.94±1.78	22.26±1.35 ^a	-	-	-	
10 องศาเซลเซียส	9.03±3.05 ^a	28.60±7.69 ^a	23.45±1.83 ^a	14.10±1.60 ^a	-	-	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1	*	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	
ปีจจัยที่ 2	*	*	*	*	ns	*	-	-	-	
ปีจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	*	ns	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 18 ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 16 วัน

ระยะของการพัฒนาสีผิว	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)								
	0	2	4	6	8	10	12	14	16
25 %	0.92	0.96	0.98	0.95 ^a	0.95 ^a	0.94 ^a	0.93 ^a	0.90	0.86
50 %	0.88	0.92	0.93	0.90 ^{ab}	0.90 ^b	0.88 ^b	0.88 ^b	0.85	0.81
75 %	0.80	0.91	0.93	0.84 ^b	0.87 ^c	0.84 ^c	0.85 ^b	0.86	-
LSD _{0.05}	0.12	0.08	0.05	0.06	0.03	0.02	0.05	0.06	-
C.V. (%)	7.02	4.30	2.80	3.15	1.56	1.13	2.76	3.25	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่ต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางผนวกที่ 19 ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์เพคทีเนสกับความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 แล้วเก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์

ตัวแปร	B	SE B	Beta	T	Sig T	R ²
กิจกรรมของเพคทีเนสกับความแน่นเนื้อ	-0.38	0.05	-0.94	-7.42	0.0001	0.89
ค่าคงที่	1.59	0.09		18.11	0.0000	

ลิขสิทธิ์สงวนลิขสิทธิ์โดย
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 20 ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์เพกทิเนสกับความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 50 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์

ตัวแปร	B	SE B	Beta	T	Sig T	R ²
กิจกรรมของเพกทิเนสกับ ความแน่นเนื้อ	-0.39	0.08	-0.87	-4.77	0.0020	0.73
ค่าคงที่	1.57	0.14		10.98	0.0000	

ตารางภาคผนวกที่ 21 ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์เพกทิเนสกับความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์

ตัวแปร	B	SE B	Beta	T	Sig T	R ²
กิจกรรมของเพกทิเนสกับ ความแน่นเนื้อ	-0.38	0.14	-0.69	-2.33	0.0486	0.45
ค่าคงที่	1.48	0.26		5.70	0.0013	



ภาพภาคผนวกที่ 1 ลักษณะพื้นที่โดยทั่วไปของแปลงปลูกสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ในเขตพื้นที่บ้านบ่อแก้ว ตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ ที่ทำการศึกษาวิจัยข้อมูล

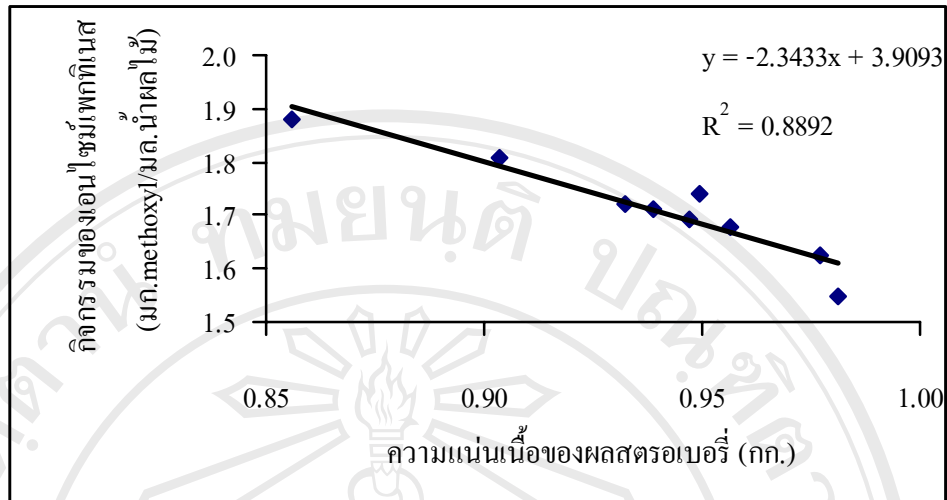


ภาพภาคผนวกที่ 2 การทำเครื่องหมายวันที่ดอกสตรอเบอรี่บานเต็มที่

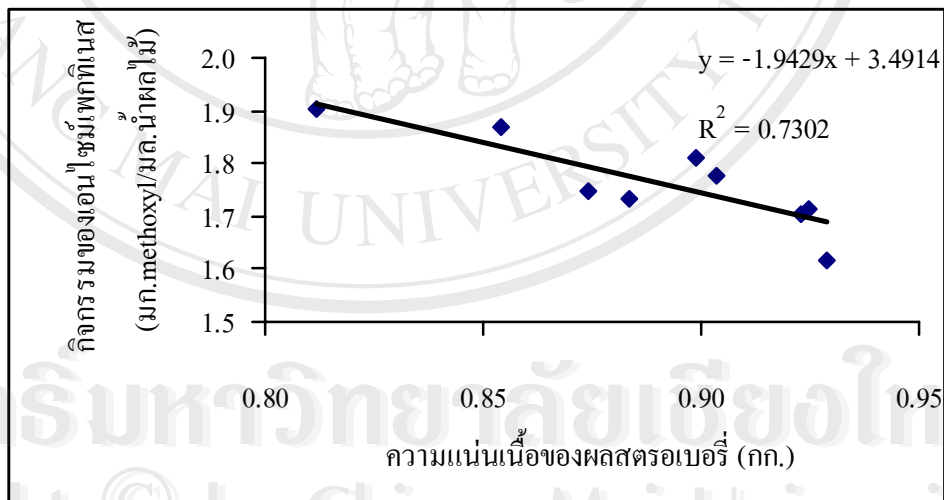


ภาพภาคผนวกที่ 3 ผลสตอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25, 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 , 5 ± 1 และ 10 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ นาน 6 วัน

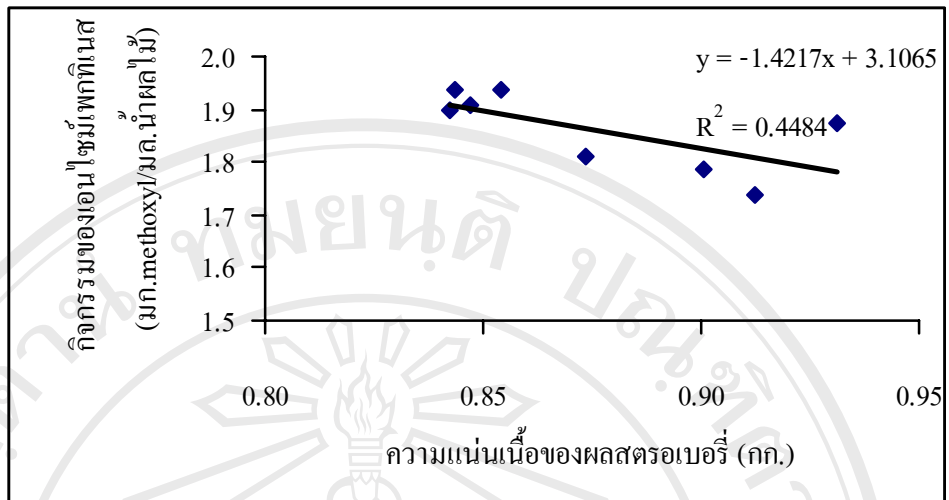
ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved



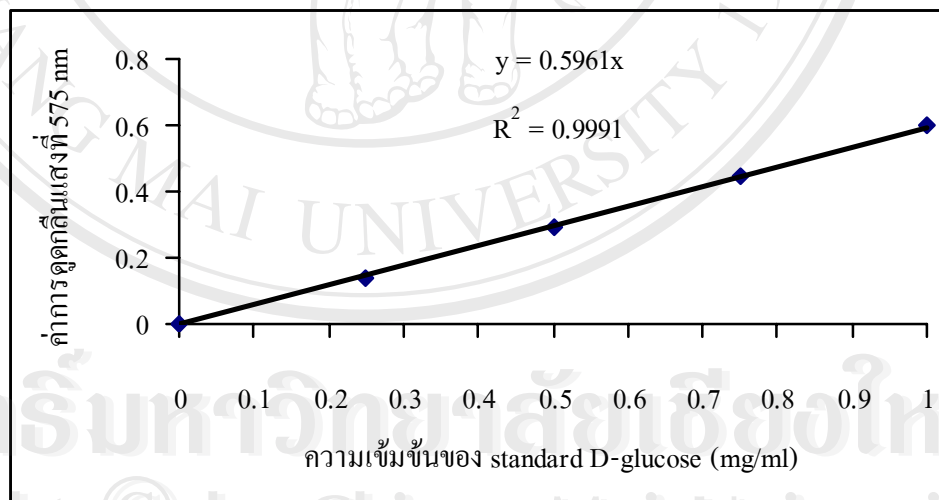
ภาพภาคผนวกที่ 4 เส้นกราฟถดถอยเชิงเส้นตรงแสดงความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์เพกทินเอสกับความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 25 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์



ภาพภาคผนวกที่ 5 เส้นกราฟถดถอยเชิงเส้นตรงแสดงความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์เพกทินเอสกับความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 50 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์



ภาพภาคผนวกที่ 6 เส้นกราฟถดถอยเชิงเส้นตรงแสดงความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของเอนไซม์เพกทิเนสกับความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 เก็บเกี่ยวที่ระยะการพัฒนาสีผิวเป็นสีแดง 75 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์



ภาพภาคผนวกที่ 7 เส้นกราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 575 นาโนเมตร กับปริมาณน้ำตาลกลูโคสมาตรฐาน

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน
วัน เดือน ปีเกิด	8 มีนาคม 2519
ภูมิลำเนา	25 หมู่ 8 ต. คอยลาน อ. เมือง จ. เชียงราย
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบ้านปอเรียง จังหวัดเชียงราย เมื่อปีการศึกษา 2531 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จากโรงเรียนนครวิทยาคม จังหวัดเชียงราย เมื่อปีการศึกษา 2534 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนสามัคคีวิทยาคม จังหวัดเชียงราย เมื่อปีการศึกษา 2537 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บ เกี่ยว) จากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อปีการศึกษา 2541
สถานที่ทำงาน	งานคัดบรรจุเชียงใหม่ มูลนิธิโครงการหลวง ตำแหน่งงาน เจ้าหน้าที่วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว