



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ลักษณะปรากฏ (คะแนน)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	5.00±0.00	4.67±0.12 ^{bc}	4.47±0.23 ^{ab}	3.73±0.31 ^b	2.27±0.12 ^b
น้ำกลั่น	5.00±0.00	4.47±0.12 ^c	4.13±0.23 ^c	3.60±0.35 ^b	2.27±0.23 ^b
0.5	5.00±0.00	4.53±0.12 ^c	4.43±0.12 ^{bc}	3.93±0.23 ^{ab}	2.60±0.20 ^b
1.0	5.00±0.00	4.86±0.12 ^{ab}	4.67±0.12 ^a	3.53±0.23 ^b	3.40±0.20 ^a
1.5	5.00±0.00	4.80±0.20 ^{ab}	4.47±0.23 ^{ab}	4.40±0.35 ^a	3.60±0.00 ^a
2.0	5.00±0.00	4.93±0.12 ^a	4.67±0.12 ^a	4.40±0.00 ^a	3.53±0.31 ^a
LSD _{0.05}	-	0.24	0.32	0.48	0.36
C.V. (%)	-	2.83	4.10	6.88	6.79

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 2 การเข้าทำลายของเชื้อรา (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	การเข้าทำลายของเชื้อรา (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	0.00±0.00	5.00±5.00 ^a	16.67±2.89 ^{ab}	33.33±2.89 ^{ab}	51.67±7.64 ^a
น้ำกลั่น	0.00±0.00	1.67±2.89 ^{ab}	13.33±2.89 ^b	31.67±7.64 ^{ab}	46.67±7.64 ^{ab}
0.5	0.00±0.00	1.67±2.89 ^{ab}	20.00±5.00 ^a	36.67±10.41 ^a	53.33±7.64 ^a
1.0	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	15.00±5.00 ^{ab}	23.33±5.77 ^{bc}	35.00±5.00 ^{ab}
1.5	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	6.67±2.89 ^c	16.67±2.89 ^c	28.33±10.41 ^c
2.0	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	3.33±2.89 ^c	13.33±2.89 ^c	31.67±10.41 ^c
LSD _{0.05}	-	4.69	6.63	10.89	14.82
C.V. (%)	-	18.97	29.81	23.70	20.27

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 3 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
	ไม่เคลือบผิว	0.00 ± 0.00	0.55 ± 0.00 ^a	1.15 ± 0.05 ^b	2.48 ± 0.11
น้ำกลั่น	0.00 ± 0.00	0.70 ± 0.06 ^{ab}	1.18 ± 0.15 ^b	2.34 ± 0.35	3.53 ± 0.68
0.5	0.00 ± 0.00	0.71 ± 0.14 ^{ab}	1.24 ± 0.16 ^{ab}	2.34 ± 0.29	3.70 ± 0.41
1.0	0.00 ± 0.00	0.56 ± 0.07 ^b	1.13 ± 0.11 ^b	2.36 ± 0.22	3.62 ± 0.21
1.5	0.00 ± 0.00	0.61 ± 0.02 ^{ab}	1.15 ± 0.04 ^b	2.22 ± 0.10	3.29 ± 0.07
2.0	0.00 ± 0.00	0.78 ± 0.18 ^a	1.45 ± 0.25 ^a	2.61 ± 0.35	3.69 ± 0.37
LSD _{0.05}	-	0.18	0.26	0.46	0.67
C.V. (%)	-	15.72	11.86	10.74	10.39

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 4 ค่า L* สีผิวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ค่า L* สีผิว ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
	ไม่เคลือบผิว	40.73 ± 2.04	38.16 ± 0.95	37.95 ± 2.35	39.48 ± 4.25 ^a
น้ำกลั่น	40.73 ± 2.04	37.46 ± 1.84	37.33 ± 0.58	36.70 ± 0.78 ^{ab}	37.52 ± 0.59 ^a
0.5	40.73 ± 2.04	37.86 ± 0.83	38.37 ± 3.33	37.29 ± 0.34 ^{ab}	37.91 ± 1.77 ^a
1.0	40.73 ± 2.04	37.38 ± 3.04	36.25 ± 1.13	36.91 ± 1.65 ^{ab}	37.60 ± 1.73 ^a
1.5	40.73 ± 2.04	36.32 ± 3.66	37.92 ± 1.77	36.72 ± 2.28 ^{ab}	36.37 ± 1.51 ^{ab}
2.0	40.73 ± 2.04	36.52 ± 2.04	36.51 ± 1.48	34.04 ± 1.00 ^b	34.45 ± 0.64 ^b
LSD _{0.05}	-	4.09	3.52	3.82	2.25
C.V. (%)	-	6.17	5.30	5.83	3.42

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 5 ค่า chroma สีผิวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว
จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้ว
เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ค่า chroma สีผิว				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	46.22 ± 1.18	44.05 ± 2.03	44.42 ± 3.05	44.58 ± 1.95 ^b	44.38 ± 2.05 ^{ab}
น้ำกลั่น	46.22 ± 1.18	44.28 ± 0.61	46.01 ± 1.10	45.59 ± 1.12 ^{ab}	45.78 ± 0.76 ^a
0.5	46.22 ± 1.18	44.30 ± 1.85	45.57 ± 0.66	46.82 ± 0.42 ^a	40.91 ± 5.86 ^b
1.0	46.22 ± 1.18	44.02 ± 2.32	43.87 ± 1.15	45.69 ± 0.76 ^{ab}	45.19 ± 1.44 ^{ab}
1.5	46.22 ± 1.18	43.35 ± 2.57	43.86 ± 0.52	45.26 ± 1.27 ^{ab}	44.28 ± 0.73 ^{ab}
2.0	46.22 ± 1.18	44.95 ± 0.45	43.96 ± 0.90	43.71 ± 0.96 ^b	43.64 ± 1.54 ^{ab}
LSD _{0.05}	-	3.25	2.65	2.09	4.82
C.V. (%)	-	4.14	3.35	2.60	6.16

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ
ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 6 ค่า hue สีผิวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มใน
น้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษา
ไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ค่า hue สีผิว (องศา)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	33.74 ± 3.48	30.46 ± 1.05	29.57 ± 3.25	31.39 ± 2.71	30.71 ± 1.79 ^a
น้ำกลั่น	33.74 ± 3.48	29.72 ± 0.64	28.62 ± 0.99	30.91 ± 2.23	28.17 ± 0.13 ^{abc}
0.5	33.74 ± 3.48	31.08 ± 1.79	30.82 ± 3.86	29.91 ± 0.46	28.91 ± 2.80 ^{ab}
1.0	33.74 ± 3.48	31.03 ± 5.12	28.89 ± 1.40	31.92 ± 2.34	29.24 ± 1.89 ^{ab}
1.5	33.74 ± 3.48	28.49 ± 4.48	30.09 ± 2.15	30.87 ± 1.60	26.85 ± 1.80 ^{bc}
2.0	33.74 ± 3.48	31.08 ± 1.44	29.77 ± 1.62	29.83 ± 2.30	25.67 ± 1.40 ^c
LSD _{0.05}	-	5.29	4.34	3.69	3.24
C.V. (%)	-	9.81	8.23	6.74	6.44

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ
ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 7 ค่า L* สีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มใน น้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายโคโคซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษา ไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ โคโคซาน (เปอร์เซ็นต์)	ค่า L* สีเนื้อ				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	66.65 ±3.04	60.79±0.53 ^b	62.07±2.42 ^b	58.76±1.68	58.42±1.45
น้ำกลั่น	66.65 ±3.04	63.52±5.84 ^{ab}	65.25±0.43 ^a	63.35±3.66	59.29±2.27
0.5	66.65 ±3.04	64.46±1.96 ^{ab}	63.03±0.60 ^{ab}	61.43±0.89	58.29±2.72
1.0	66.65 ±3.04	66.83±1.11 ^a	61.60±1.87 ^b	60.06±1.50	58.08±2.43
1.5	66.65 ±3.04	67.64±2.82 ^a	62.28±1.40 ^{ab}	59.42±2.86	58.80±0.92
2.0	66.65 ±3.04	67.97±1.00 ^a	62.42±2.37 ^{ab}	60.27±3.88	58.37±1.68
LSD _{0.05}	-	5.05	3.04	4.73	3.57
C.V. (%)	-	4.36	2.72	4.40	3.43

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 8 ค่า chroma สีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายโคโคซานความเข้มข้นต่างๆ แล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ โคโคซาน (เปอร์เซ็นต์)	ค่า chroma สีเนื้อ				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	23.92 ±5.74	29.93±1.96	29.93±1.96 ^c	37.37±1.88	39.30±1.66
น้ำกลั่น	23.92 ±5.74	26.62±6.12	31.04±5.78 ^{bc}	39.01±3.85	42.15±4.20
0.5	23.92 ±5.74	25.11±0.41	34.63±2.47 ^{ab}	39.33±1.72	41.00±0.26
1.0	23.92 ±5.74	25.00±2.95	37.87±2.01 ^a	38.97±0.60	41.22±3.48
1.5	23.92 ±5.74	28.89±3.57	38.52±2.02 ^a	40.01±2.76	39.80±3.79
2.0	23.92 ±5.74	25.64±2.23	36.53±3.31 ^{ab}	38.62±3.63	41.21±2.60
LSD _{0.05}	-	5.98	5.74	4.73	5.32
C.V. (%)	-	12.52	9.28	6.85	7.33

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 9 ค่า hue สีเนื้อของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มใน น้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษา ไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ค่า hue สีเนื้อ (องศา)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	57.06 ± 7.73	50.21 ± 1.12 ^b	50.65 ± 2.07 ^{ab}	48.15 ± 0.54 ^{ab}	47.87 ± 0.27
น้ำกลั่น	57.06 ± 7.73	54.43 ± 4.77 ^{ab}	52.67 ± 0.08 ^a	50.11 ± 2.78 ^a	47.10 ± 1.29
0.5	57.06 ± 7.73	53.19 ± 0.57 ^{ab}	50.97 ± 2.08 ^a	48.47 ± 1.43 ^{ab}	48.07 ± 1.07
1.0	57.06 ± 7.73	55.11 ± 3.87 ^{ab}	50.51 ± 1.21 ^{ab}	47.67 ± 0.96 ^{ab}	47.23 ± 1.83
1.5	57.06 ± 7.73	54.84 ± 3.47 ^{ab}	47.56 ± 2.86 ^b	46.59 ± 1.84 ^b	47.75 ± 0.96
2.0	57.06 ± 7.73	57.15 ± 2.69 ^a	50.45 ± 0.18 ^{ab}	48.23 ± 1.91 ^{ab}	46.85 ± 1.36
LSD _{0.05}	-	5.55	3.11	3.08	2.00
C.V. (%)	-	5.77	3.46	3.59	2.37

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 10 ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้ เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น ต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	0.95 ± 0.03	0.91 ± 0.06	0.86 ± 0.05 ^{bc}	0.93 ± 0.11	0.77 ± 0.10 ^{ab}
น้ำกลั่น	0.95 ± 0.03	0.93 ± 0.06	0.85 ± 0.05 ^c	0.86 ± 0.09	0.69 ± 0.03 ^b
0.5	0.95 ± 0.03	0.95 ± 0.02	0.94 ± 0.02 ^a	0.91 ± 0.02	0.76 ± 0.03 ^{ab}
1.0	0.95 ± 0.03	0.92 ± 0.05	0.91 ± 0.05 ^{abc}	0.89 ± 0.03	0.74 ± 0.05 ^{ab}
1.5	0.95 ± 0.03	0.97 ± 0.01	0.93 ± 0.03 ^{ab}	0.92 ± 0.02	0.82 ± 0.05 ^a
2.0	0.95 ± 0.03	0.93 ± 0.06	0.90 ± 0.04 ^{abc}	0.86 ± 0.03	0.82 ± 0.04 ^a
LSD _{0.05}	-	0.08	0.08	0.11	0.10
C.V. (%)	-	5.02	4.73	6.97	7.27

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 11 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน ความเข้มข้นต่างๆ แล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	80.42 ± 2.66	74.21 ± 6.28 ^a	94.34 ± 4.11	75.42 ± 5.82 ^{ab}	79.52 ± 5.71 ^b
น้ำกลั่น	80.42 ± 2.66	72.01 ± 3.82 ^a	88.36 ± 2.73	78.83 ± 2.35 ^a	80.44 ± 2.26 ^{ab}
0.5	80.42 ± 2.66	76.73 ± 0.54 ^a	93.08 ± 6.95	76.66 ± 5.91 ^{ab}	79.53 ± 6.59 ^b
1.0	80.42 ± 2.66	64.46 ± 4.65 ^b	91.20 ± 3.03	72.32 ± 3.00 ^{ab}	79.52 ± 0.00 ^b
1.5	80.42 ± 2.66	73.90 ± 2.38 ^a	91.83 ± 1.44	72.63 ± 0.94 ^{ab}	80.07 ± 3.36 ^{ab}
2.0	80.42 ± 2.66	72.64 ± 4.33 ^a	88.37 ± 1.09	71.08 ± 5.29 ^b	88.14 ± 0.31 ^a
LSD _{0.05}	-	7.27	6.70	7.69	8.60
C.V. (%)	-	5.65	4.13	5.80	5.95

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 12 ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	20.84 ± 2.50	35.46 ± 3.41 ^a	50.95 ± 3.74 ^a	45.13 ± 3.18 ^{ab}	43.48 ± 5.24 ^a
น้ำกลั่น	20.84 ± 2.50	31.81 ± 1.80 ^{ab}	50.09 ± 1.41 ^a	36.32 ± 2.75 ^b	44.67 ± 0.56 ^a
0.5	20.84 ± 2.50	33.54 ± 4.03 ^a	45.91 ± 4.71 ^{ab}	42.75 ± 4.13 ^{ab}	42.85 ± 3.06 ^a
1.0	20.84 ± 2.50	34.54 ± 4.43 ^a	43.04 ± 2.56 ^b	43.58 ± 8.24 ^{ab}	39.97 ± 1.33 ^{ab}
1.5	20.84 ± 2.50	36.03 ± 1.07 ^a	41.34 ± 2.89 ^b	47.23 ± 3.96 ^a	40.22 ± 1.44 ^{ab}
2.0	20.84 ± 2.50	27.41 ± 2.81 ^b	41.73 ± 4.38 ^b	41.53 ± 5.41 ^{ab}	36.76 ± 4.39 ^b
LSD _{0.05}	-	5.61	6.17	8.82	5.64
C.V. (%)	-	9.54	7.63	11.60	7.67

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 13 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	10.47 ± 0.35	9.80 ± 0.53	10.47 ± 0.06 ^b	9.10 ± 0.52 ^b	8.53 ± 0.06 ^b
น้ำกลั่น	10.47 ± 0.35	9.53 ± 0.29	11.20 ± 0.30 ^a	10.03 ± 0.23 ^a	8.93 ± 0.45 ^{ab}
0.5	10.47 ± 0.35	9.77 ± 0.38	10.40 ± 0.40 ^b	10.10 ± 0.20 ^a	8.77 ± 0.59 ^{ab}
1.0	10.47 ± 0.35	9.60 ± 0.30	10.13 ± 0.38 ^b	9.33 ± 0.32 ^b	8.73 ± 0.23 ^{ab}
1.5	10.47 ± 0.35	9.50 ± 0.79	10.40 ± 0.00 ^b	9.40 ± 0.17 ^b	8.90 ± 0.26 ^{ab}
2.0	10.47 ± 0.35	9.43 ± 0.42	10.33 ± 0.51 ^b	9.63 ± 0.32 ^{ab}	9.27 ± 0.15 ^a
LSD _{0.05}	-	0.86	0.59	0.56	0.61
C.V. (%)	-	5.03	3.16	3.29	3.85

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 14 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ ไคโตซาน (เปอร์เซ็นต์)	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	0.91 ± 0.01	0.92 ± 0.03 ^{ab}	0.93 ± 0.05 ^{bc}	0.96 ± 0.02 ^{ab}	0.98 ± 0.03 ^{ab}
น้ำกลั่น	0.91 ± 0.01	0.97 ± 0.05 ^a	0.94 ± 0.02 ^b	0.91 ± 0.02 ^{bc}	0.95 ± 0.01 ^{ab}
0.5	0.91 ± 0.01	0.92 ± 0.02 ^{ab}	1.01 ± 0.01 ^a	0.90 ± 0.02 ^c	0.93 ± 0.03 ^b
1.0	0.91 ± 0.01	0.94 ± 0.05 ^{ab}	0.92 ± 0.02 ^{bc}	0.97 ± 0.01 ^{ab}	0.97 ± 0.03 ^{ab}
1.5	0.91 ± 0.01	0.89 ± 0.01 ^b	0.89 ± 0.02 ^c	0.99 ± 0.03 ^a	0.94 ± 0.04 ^b
2.0	0.91 ± 0.01	0.95 ± 0.02 ^a	0.95 ± 0.01 ^b	0.94 ± 0.07 ^{abc}	1.00 ± 0.03 ^a
LSD _{0.05}	-	0.06	0.04	0.06	0.05
C.V. (%)	-	3.55	2.38	3.51	3.12

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 15 อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO₂/กิโลกรัม/ชั่วโมง) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์ พระราชทาน 72 ที่ไม่ได้เคลือบผิว จุ่มในน้ำกลั่น และเคลือบผิวด้วยสารละลาย โคลโคซานความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง นาน 4 วัน

ความเข้มข้นของ โคลโคซาน (เปอร์เซ็นต์)	อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO ₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง)				
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)				
	0	1	2	3	4
ไม่เคลือบผิว	7.81 ± 2.16	11.54 ± 5.56	13.57 ± 5.65	10.92 ± 1.03	12.89 ± 9.83 ^b
น้ำกลั่น	7.81 ± 2.16	11.78 ± 8.08	13.27 ± 2.31	11.89 ± 4.58	18.57 ± 8.28 ^a
0.5	7.81 ± 2.16	8.44 ± 5.00	8.00 ± 1.75	8.13 ± 5.07	12.29 ± 8.22 ^b
1.0	7.81 ± 2.16	8.63 ± 3.96	9.63 ± 1.88	11.36 ± 9.28	15.11 ± 3.60 ^{ab}
1.5	7.81 ± 2.16	6.96 ± 7.78	8.05 ± 0.76	7.07 ± 5.75	15.00 ± 10.74 ^{ab}
2.0	7.81 ± 2.16	7.59 ± 1.19	9.84 ± 0.54	10.73 ± 1.51	13.64 ± 0.40 ^{ab}
LSD _{0.05}	-	10.16	10.06	7.74	6.23
C.V. (%)	-	17.00	14.51	23.92	12.20

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับ ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 16 ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของผลสตรอบเอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์
ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ลักษณะปรากฏ (คะแนน)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	5.00±0.00	4.89±0.15	4.87±0.14 ^a	4.42±0.16 ^a	4.07±0.26 ^a	3.84±0.19	3.82±0.23	3.36±0.26 ^a	2.84±0.31	2.80	2.40	
5	5.00±0.00	4.84±0.17	4.80±0.20 ^a	4.24±0.26 ^a	3.89±0.32 ^a	3.67±0.26	3.49±0.50	2.87±0.40 ^b	2.87±0.12	-	-	
10	5.00±0.00	4.82±0.16	3.44±0.94 ^b	2.96±0.50 ^b	2.87±0.23 ^b	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน 1.5 %	5.00±0.00	4.89±0.15	4.78±0.23 ^a	4.02±0.54 ^a	3.53±0.60	3.73±0.21	3.57±0.48	3.13±0.21	2.90±0.17	4.89±0.15	2.67±0.23 ^a	
ไม่เคลือบผิว	5.00±0.00	4.84±0.09	4.27±0.99 ^b	3.69±1.03 ^b	4.10±0.17	3.80±0.28	3.83±0.34	3.30±0.33	2.93±0.23	4.84±0.17	2.33±0.12 ^b	
จุ่มในน้ำกลั่น	5.00±0.00	4.82±0.21	4.07±1.03 ^b	3.64±0.97 ^b	3.97±0.29	3.73±0.27	3.57±0.43	2.90±0.58	2.67±0.46	4.82±0.16	2.13±0.12 ^b	
ปัจจัยที่ 1	-	ns	*	*	*	ns	ns	*	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	-	ns	*	*	ns	ns	ns	*	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	*	*	ns	ns	ns	*	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 17 การเข้าทำลายของเชื้อรา (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	การเข้าทำลายของเชื้อรา (เปอร์เซ็นต์)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.56±1.67 ^b	1.67	10.56
5	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	1.11±2.20 ^a	4.44±5.83 ^a	8.89±8.58 ^a	8.33±5.77 ^a	-	-	-
10	0.00±0.00	0.00±0.00	3.33±3.54 ^a	21.11±10.24 ^a	40.00±5.00 ^a	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน1.5%	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	4.44±7.26 ^b	13.33±20.16 ^a	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^c	4.17±5.85 ^a	0.00±0.00 ^b	3.33±2.89 ^b	
ไม่เคลือบผิว	0.00±0.00	0.00±0.00	1.11±2.20 ^a	8.33±14.58 ^a	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00	1.67±4.08 ^{ab}	5.00±7.75 ^b	1.67±2.89 ^{ab}	3.33±5.77 ^a	13.33±8.93 ^a	
จุ่มในน้ำกลั่น	0.00±0.00	0.00±0.00	2.22±3.63 ^a	8.33±12.75 ^a	0.00±0.00 ^b	1.67±2.58	5.00±6.32 ^a	8.33±9.31 ^a	0.00±0.00 ^b	1.67±2.89 ^{ab}	15.00±5.00 ^a	
ปัจจัยที่ 1	-	-	*	*	*	*	*	*	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 2	-	-	*	*	*	ns	*	*	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	*	*	*	ns	*	*	*	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 18 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	0.00±0.00	0.48±0.13	0.77±0.14 ^b	1.10±0.33 ^b	1.32±0.39 ^b	1.57±0.50	1.93±0.68	2.31±0.76	2.72±0.90	3.14	345	
5	0.00±0.00	0.62±0.26	1.01±0.55 ^{ab}	1.19±0.68 ^b	1.49±0.86 ^b	1.61±0.92	1.86±0.87	2.12±1.00	3.58±0.62	-	-	
10	0.00±0.00	0.65±0.19	1.24±0.40 ^a	1.99±0.60 ^a	3.13±0.90 ^a	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน1.5 %	0.00±0.00	0.67±0.28	1.24±0.52 ^a	1.74±0.75	2.33±1.01 ^a	2.11±0.89 ^a	2.36±0.81	2.75±0.90	3.14±0.84	3.11±1.00	3.32±1.03	
ไม่เคลือบผิว	0.00±0.00	0.57±0.14	0.87±0.31 ^b	1.27±0.56	1.17±0.49 ^b	1.38±0.64 ^{ab}	1.85±0.88	2.15±1.01	3.15±1.39	3.66±1.64	4.11±1.74	
จุ่มในน้ำกลั่น	0.00±0.00	0.51±0.17	0.91±0.38 ^{ab}	1.28±0.66	1.13±0.17 ^b	1.28±0.21 ^b	1.49±0.25	1.74±0.32	2.32±0.09	2.64±0.04	2.93±0.07	
ปัจจัยที่ 1	-	ns	*	*	*	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	-	ns	*	ns	*	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	*	ns	*	*	*	*	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 19 ค่า L* สีผิวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายโคโคซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ค่า L* สีผิว											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	41.87±2.03	38.12±2.53	39.89±2.24	36.08±2.39	38.77±2.57	39.12±1.63 ^a	37.50±2.79	37.70±1.67	38.36±4.26	37.62	35.35	
5	41.87±2.03	36.98±1.30	38.75±4.05	36.19±2.85	36.99±2.43	37.23±2.11 ^b	39.23±2.82	37.00±1.89	37.16±2.99	-	-	
10	41.87±2.03	39.09±1.66	37.34±2.88	33.89±2.00	36.24±1.86	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
โคโคซาน 1.5 %	42.57±1.84	37.53±1.69	38.95±2.60	35.74±2.31	36.68±1.80	38.43±1.77	39.91±3.30	36.57±1.43	36.32±2.12	35.84±0.89	37.10±2.17	
ไม่เคลือบผิว	41.00±1.36	37.84±1.82	39.92±4.12	35.37±2.77	37.89±2.71	39.03±2.04	37.97±3.14	38.40±1.60	38.87±4.85	38.60±0.84	33.44±2.32	
จุ่มในน้ำกลั่น	42.04±2.40	38.82±2.84	37.09±2.23	35.05±2.89	38.85±3.10	37.06±2.19	38.22±2.56	37.09±1.97	40.71±5.28	38.42±2.98	35.35±2.03	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 20 ค่า chroma สีผิวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ค่า chroma สีผิว										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	45.63±1.02	48.82±1.51 ^a	49.62±1.20 ^a	46.48±2.17	49.27±1.79	50.43±1.38 ^a	49.25±2.27	48.29±2.22	48.46±2.65	48.89	46.60
5	45.63±1.02	46.73±2.07 ^b	48.48±2.63 ^a	45.93±2.26	47.61±2.24	48.98±1.31 ^b	49.95±1.82	48.03±2.87	48.68±2.89	-	-
10	45.63±1.02	45.82±1.36 ^c	45.57±3.05 ^b	45.72±1.98	45.47±3.22	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว											
ไคโตซาน1.5 %	44.51±0.40 ^c	45.93±1.79	46.79±3.94	44.91±3.22	47.03±2.84	47.68±1.76	48.49±2.48	46.83±2.97	47.72±2.49	47.59±0.16	45.99±0.77
ไม่เคลือบผิว	46.57±0.51 ^a	47.40±1.66	48.79±1.95	43.81±3.73	49.32±2.05	51.10±0.81	49.19±1.73	47.92±1.98	47.96±1.78	49.15±1.57	46.57±1.85
จุ่มในน้ำกลั่น	45.82±0.50 ^b	47.30±2.97	48.08±2.42	44.42±3.11	48.18±1.82	50.34±1.40	51.11±0.66	49.73±1.81	50.68±2.88	49.93±2.14	47.26±4.21
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 21 ค่า hue สีผิวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ค่า hue สีผิว (องศา)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	39.62±2.70	35.60±3.52	37.50±2.43 ^a	33.28±2.87 ^a	35.76±3.68	35.53±2.39	34.85±3.26	34.28±2.19	35.16±5.21	33.86	33.18	
5	39.62±2.70	33.11±1.44	35.68±4.86 ^{ab}	34.48±3.44 ^a	33.26±3.25	33.33±2.11	36.52±3.81	33.03±2.48	35.67±3.60	-	-	
10	39.62±2.70	33.06±2.24	32.37±3.29 ^b	29.70±2.01 ^b	30.55±3.29	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน1.5%	39.75±2.39 ^{ab}	33.64±2.95	35.64±4.26	32.50±2.94	32.18±2.94	34.37±2.05	36.65±1.78	32.60±2.02	33.21±3.13	31.99±2.26	34.59±2.50	
ไม่เคลือบผิว	37.93±1.48 ^b	33.20±2.25	36.39±4.76	33.35±3.89	35.18±3.96	35.51±2.16	35.17±1.39	34.66±2.42	37.21±6.23	34.89±1.19	31.53±3.05	
จุ่มในน้ำกลั่น	41.19±2.82 ^a	34.93±2.95	33.52±3.14	31.62±3.55	35.94±4.14	33.41±3.02	35.23±1.32	33.72±2.54	37.03±5.94	34.71±3.31	33.43±2.80	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 22 ค่า L* สีเนื้อของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายโคโคซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ค่า L* สีเนื้อ											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	70.34±1.19	67.31±1.04	66.22±3.53 ^a	66.10±2.01 ^a	66.02±2.51 ^a	66.87±2.28 ^a	64.57±2.07	63.50±1.94	66.13±1.82	65.08	65.71	
5	70.34±1.19	67.63±1.55	66.09±3.03 ^a	65.82±1.48 ^a	62.76±2.75 ^a	64.38±1.22 ^b	70.25±2.33	63.44±1.03	65.19±3.01	-	-	
10	70.34±1.19	66.61±2.30	60.33±2.12 ^b	58.75±2.24 ^b	57.76±2.34 ^b	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
โคโคซาน1.5%	69.70±0.27 ^b	67.62±1.32 ^a	63.67±4.67	64.08±4.28	62.56±4.07	65.89±2.09	64.09±1.38	63.50±1.21	65.68±2.76	65.51±0.93	67.66±2.52	
ไม่เคลือบผิว	70.06±0.03 ^b	68.02±1.49 ^a	65.17±4.08	63.54±4.60	63.85±4.11	65.98±2.44	64.39±1.55	63.44±1.98	64.92±1.33	64.94±0.90	64.09±1.29	
จุ่มในน้ำกลั่น	71.27±1.62 ^a	65.90±1.60 ^b	63.78±3.41	63.05±3.19	64.37±3.25	65.02±2.31	63.76±2.13	63.48±1.53	67.31±2.00	64.79±2.31	65.38±3.80	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	*	*	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 23 ค่า chroma สีเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ค่า chroma สีเนื้อ											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	26.54±2.50	31.56±3.03	32.93±5.97 ^b	31.85±3.81 ^b	31.83±2.82 ^c	30.67±3.87 ^b	33.84±4.20	34.84±2.55	31.44±2.74	33.12	30.38	
5	26.54±2.50	30.74±3.10	33.63±5.28 ^b	33.41±2.53 ^b	36.57±4.24 ^b	34.93±1.84 ^a	35.60±2.22	35.48±1.63	34.05±3.80	-	-	
10	26.54±2.50	32.81±4.07	40.86±2.23 ^a	40.05±3.84 ^a	42.43±2.09 ^a	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน1.5%	28.62±1.35 ^a	31.24±3.17	36.55±7.34	34.51±5.91	36.15±5.15	32.49±3.82	35.70±3.10	35.55±2.04	33.38±3.29	33.27±2.03	28.02±2.79	
ไม่เคลือบผิว	26.41±0.86 ^b	29.96±3.15	34.06±5.46	34.09±5.14	35.07±4.86	32.13±3.06	33.50±3.46	34.60±2.99	31.12±1.73	33.12±0.25	34.10±1.86	
จุ่มในน้ำกลั่น	24.59±2.65 ^c	33.90±2.96	36.80±4.79	36.71±3.53	34.52±5.48	33.78±4.47	34.96±3.78	35.37±1.14	30.49±3.50	32.98±2.22	29.02±0.81	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	*	*	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 24 ค่า hue สีเนื้อของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน ความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ค่า hue สีเนื้อ (องศา)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	59.82±2.80	51.29±2.10	50.28±3.11 ^a	51.19±2.51 ^a	49.20±1.84 ^a	49.57±2.37 ^a	47.15±2.01	46.64±1.02	47.76±1.70	46.75	49.48	
5	59.82±2.80	51.03±1.46	49.60±4.46 ^a	50.53±2.96 ^a	47.16±2.63 ^{ab}	46.16±2.87 ^b	45.73±0.96	46.07±1.45	47.12±2.55	-	-	
10	59.82±2.80	51.31±3.38	46.11±1.21 ^b	44.95±3.77 ^b	44.36±1.75 ^b	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน 1.5%	58.07±2.11 ^b	51.98±2.94	49.21±4.77	49.90±4.69	47.51±3.03	48.91±1.96	45.78±0.63	46.21±1.54	47.07±1.91	46.85±0.59	52.08±2.06	
ไม่เคลือบผิว	59.39±1.39 ^b	51.82±2.17	49.09±3.18	49.51±2.82	47.23±2.94	46.03±3.60	46.70±1.63	46.43±1.45	48.39±2.52	46.69±0.34	47.09±0.95	
จุ่มในน้ำกลั่น	62.01±2.85 ^a	49.83±1.21	48.00±2.60	47.26±4.60	48.23±2.24	48.65±3.12	46.83±2.44	46.43±0.87	47.87±1.05	46.70±1.42	49.27±1.81	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	*	*	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 25 ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.88±0.05	0.93±0.03 ^a	0.91±0.04	0.91±0.04 ^a	0.92±0.03 ^a	0.92±0.04	0.92±0.03 ^a	0.89±0.04	0.89±0.06	0.83	0.84
5	0.88±0.05	0.88±0.04 ^b	0.90±0.05	0.93±0.03 ^a	0.92±0.02 ^a	0.93±0.03	0.88±0.04 ^b	0.87±0.04	0.88±0.06	-	-
10	0.88±0.05	0.89±0.02 ^b	0.91±0.05	0.86±0.05 ^b	0.83±0.05 ^b	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว											
ไคโตซาน1.5%	0.92±0.04 ^a	0.90±0.02	0.89±0.04 ^b	0.90±0.04	0.91±0.04	0.93±0.03	0.92±0.04	0.87±0.03	0.87±0.05	0.83±0.06	0.85±0.07
ไม่เคลือบผิว	0.85±0.03 ^b	0.90±0.03	0.94±0.04 ^a	0.90±0.07	0.93±0.04	0.92±0.03	0.89±0.04	0.90±0.03	0.81±0.06	0.86±0.10	0.89±0.03
จุ่มในน้ำกลั่น	0.85±0.04 ^b	0.90±0.05	0.89±0.03 ^b	0.91±0.04	0.94±0.02	0.92±0.05	0.89±0.03	0.86±0.05	0.81±0.08	0.78±0.06	0.78±0.05
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	*	*	ns	*	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 26 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผลสตอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน ความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	66.50±4.09	68.18±2.02 ^b	74.53±3.72 ^b	83.97±4.33	77.46±3.64 ^b	79.02±4.60 ^b	81.17±4.72	81.65±3.15 ^b	80.79±3.89	88.16	80.84	
5	66.50±4.09	72.11±3.52 ^a	74.22±3.83 ^b	80.86±2.68	81.76±3.40 ^b	83.80±5.65 ^a	83.02±4.72	85.32±2.64 ^a	85.67±3.54	-	-	
10	66.50±4.09	63.52±4.85 ^c	77.78±4.33 ^a	81.66±3.84	88.00±4.46 ^a	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน 1.5%	63.74±2.08	65.49±4.86 ^b	76.52±4.68	80.37±2.69	81.24±6.05	79.66±4.85	79.48±3.95	82.57±2.39	85.05±2.51 ^a	88.79±1.87 ^{ab}	79.20±3.47	
ไม่เคลือบผิว	67.61±4.45	69.73±3.27 ^a	73.79±3.36	82.05±4.26	81.61±5.23	81.15±6.27	82.25±2.30	83.64±4.76	79.44±3.37 ^b	85.67±2.86 ^b	81.65±3.31	
จุ่มในน้ำกลั่น	66.60±3.91	68.59±6.03 ^a	76.21±4.21	84.08±3.65	79.40±3.40	84.42±4.75	84.57±6.16	84.25±2.98	78.50±4.07 ^b	90.03±0.54 ^a	81.65±4.21	
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	*	*	ns	*	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	ns	ns	*	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 27 ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน ความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	30.14±2.62	27.93±2.95 ^b	30.44±5.93 ^b	35.22±2.52 ^c	31.62±6.20 ^b	28.69±4.10 ^b	26.29±3.26 ^a	22.44±1.33	22.25±3.54	24.86	23.45	
5	30.14±2.62	31.62±3.29 ^a	30.34±6.81 ^b	42.55±3.52 ^b	33.32±4.92 ^b	34.33±6.53 ^a	22.63±3.63 ^b	24.29±3.15	22.93±2.74	-	-	
10	30.14±2.62	32.97±2.56 ^a	35.05±7.24 ^a	50.99±6.78 ^a	44.26±4.40 ^a	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน1.5%	28.96±3.19	32.02±3.24	37.83±3.45 ^a	40.99±5.58	36.61±7.18	28.84±4.63	27.53±2.42 ^a	23.00±2.91	22.85±0.72	25.44±1.02	25.10±3.37	
ไม่เคลือบผิว	30.11±2.17	30.92±4.27	29.58±7.44 ^b	44.33±4.68	33.88±3.46	33.99±8.89	24.12±3.13 ^{ab}	24.16±2.67	24.51±1.55	23.03±0.94	26.30±5.05	
จุ่มในน้ำกลั่น	31.35±1.58	29.57±3.03	28.42±4.86 ^b	43.00±7.30	30.74±7.91	31.72±2.70	21.73±3.77 ^b	22.93±2.24	19.45±2.76	26.12±1.49	28.94±3.76	
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	ns	ns	*	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	*	*	ns	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 28 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน ความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	8.16±0.55	8.53±0.22 ^a	8.00±0.43	8.33±0.62 ^{ab}	8.03±0.37	8.14±0.72	8.36±0.56	8.39±0.65	8.29±0.56	8.27	8.07	
5	8.16±0.55	8.61±0.40 ^a	8.13±0.51	8.69±0.33 ^a	8.43±0.49	8.58±0.70	8.42±0.54	8.51±0.34	7.90±0.36	-	-	
10	8.16±0.55	8.14±0.35 ^b	8.30±0.31	8.09±0.46 ^b	8.23±0.32	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน1.5%	7.63±0.59 ^b	8.23±0.29	8.39±0.33 ^a	8.20±0.45	8.19±0.25	8.37±0.33	8.27±0.37	8.27±0.19	8.12±0.39	8.33±0.12	7.87±0.42	
ไม่เคลือบผิว	8.57±0.13 ^a	8.57±0.37	7.81±0.40 ^b	8.67±0.38	8.47±0.70	8.05±0.75	8.28±0.25	8.38±0.74	8.63±0.40	8.03±0.40	8.10±0.10	
จุ่มในน้ำกลั่น	8.27±0.20 ^a	8.49±0.43	8.23±0.35 ^a	8.24±0.64	8.07±0.32	8.67±0.94	8.62±0.82	8.70±0.41	7.90±0.76	8.43±0.06	8.23±0.06	
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	*	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	*	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 29 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผลสตรอบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายโคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่นแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.96±0.06	1.00±0.05 ^a	0.95±0.04 ^{ab}	0.96±0.02 ^b	0.96±0.05 ^{ab}	0.93±0.04	0.97±0.05 ^a	0.93±0.05	0.96±0.07	0.94	0.92
5	0.96±0.06	0.94±0.04 ^b	0.94±0.06 ^b	0.94±0.06 ^b	0.93±0.03 ^b	0.92±0.04	0.92±0.03 ^b	0.93±0.05	0.91±0.02	-	-
10	0.96±0.06	0.98±0.03 ^a	0.99±0.04 ^a	1.01±0.04 ^a	1.00±0.03 ^a	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว											
โคโตซาน 1.5%	0.90±0.03 ^b	0.97±0.05	0.97±0.05	0.95±0.03 ^b	0.97±0.03	0.94±0.04	0.93±0.03	0.93±0.05	0.92±0.02 ^b	0.91±0.03	0.89±0.04
ไม่เคลือบผิว	0.99±0.05 ^a	0.99±0.05	0.95±0.06	1.00±0.06 ^a	0.94±0.07	0.92±0.04	0.97±0.06	0.94±0.05	1.03±0.05 ^a	0.97±0.05	0.97±0.08
จุ่มในน้ำกลั่น	0.99±0.05 ^a	0.97±0.05	0.97±0.04	0.96±0.06 ^{ab}	0.94±0.03	0.91±0.03	0.94±0.05	0.93±0.06	0.94±0.07 ^b	0.94±0.05	0.90±0.05
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	ns	ns	*	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

- * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
- ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 30 อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO₂/กิโลกรัม/ชั่วโมง) ของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่เคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน ความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน

วิธีการ	อัตราการหายใจ (มิลลิกรัม CO ₂ /กิโลกรัม/ชั่วโมง)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
ปัจจัยที่ 1 : อุณหภูมิในการเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	4.09±0.79 ^c	7.90±2.00 ^c	11.51±1.42 ^b	11.77±1.87 ^b	12.34±2.19 ^b	13.75±1.00 ^b	13.57±1.45	13.24±1.97	13.98±2.02	14.01	13.63	
5	6.28±2.03 ^b	10.57±1.24 ^b	11.80±2.64 ^b	13.45±2.78 ^b	14.32±2.47 ^b	15.93±1.40 ^a	15.70±1.01	13.78±0.95	14.01±1.79	-	-	
10	8.80±1.27 ^a	13.23±1.98 ^a	15.86±4.20 ^a	16.97±1.70 ^a	17.65±1.79 ^a	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2 : การเคลือบผิว												
ไคโตซาน 1.5%	5.95±2.13	10.33±3.06	11.45±4.05 ^b	13.60±3.34	14.89±3.43	14.08±1.19 ^b	15.78±3.15	13.18±1.76	12.68±2.44	13.99±3.09	12.68±2.33	
ไม่เคลือบผิว	6.73±2.83	10.23±3.22	13.13±3.26 ^{ab}	14.25±3.50	12.11±1.96	14.71±1.90 ^{ab}	15.95±3.39	13.72±1.72	13.80±1.97	12.93±1.50	13.54±1.57	
จุ่มในน้ำกลั่น	6.48±2.37	11.14±2.15	14.59±2.41 ^a	14.34±2.41	14.36±1.77	15.73±1.45 ^a	16.66±2.35	13.41±2.26	14.74±3.74	14.30±1.78	14.54±1.66	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวพิมพ์ใจ สีหะนาม
ที่อยู่ติดต่อได้	149 หมู่ 2 ตำบลเจริญธรรม อำเภอวิหารแดง จังหวัดสระบุรี 18150
วัน เดือน ปี เกิด	30 พฤษภาคม 2523
ประวัติการศึกษา	- สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสระบุรีวิทยาคม อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี ปีการศึกษา 2539 - สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสระบุรีวิทยาคม อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี ปีการศึกษา 2542 - สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2546

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved