



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของป่วยเหยิงระหว่างการรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิใน การเก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	5.00±0.00	3.67±0.33 ^b	1.33±0.33 ^b	-	-	-	-	-	-	-
0	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a	5.00±0.00 ^a	5.00±0.00 ^a	5.00±0.00 ^a	4.33±0.33 ^a	3.67±0.33 ^a	3.33±0.33	2.67±0.33	
4	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a	5.00±0.00 ^a	5.00±0.00 ^a	4.00±0.00 ^b	3.33±0.33 ^{ab}	2.33±0.33 ^b	-	-	
8	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a	5.00±0.00 ^a	3.33±0.33 ^b	3.33±0.33 ^c	2.33±0.33 ^b	-	-	-	
LSD _{0.05}	-	0.54	0.54	0.67	0.67	1.15	-	-	-	
C.V. (%)	-	6.19	7.07	7.50	8.11	17.32	19.25	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 2 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)								
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	8
อุณหภูมิห้อง	0.00±0.00	1.65±0.13 ^a	3.42±0.19 ^a	-	-	-	-	-	-
0	0.00±0.00	0.91±0.06 ^c	1.81±0.10 ^c	2.78±0.28 ^b	3.64±0.41 ^b	4.57±0.46 ^b	5.39±0.57	5.94±0.28	6.84±0.40
4	0.00±0.00	1.08±0.18 ^{bc}	2.30±0.17 ^c	3.09±0.20 ^b	4.42±0.38 ^{ab}	5.05±0.40 ^{ab}	5.44±0.34	-	-
8	0.00±0.00	1.55±0.23 ^{ab}	2.84±0.21 ^b	4.26±0.32 ^a	5.05±0.40 ^a	5.94±0.28 ^a	-	-	-
LSD _{0.05}	-	0.49	0.52	0.83	1.22	1.18	-	-	-
C.V. (%)	-	28.09	14.91	17.90	20.18	16.57	19.39	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 3 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	28.39±4.94	12.74±4.18	5.09±0.64 ^c	-	-	-	-	-	-	-
0	28.39±4.94	21.02±3.82	21.02±1.10 ^a	26.58±5.02	15.63±2.25	17.20±1.91	22.36±2.85	18.13±1.25	17.20±1.10	
4	28.39±4.94	14.01±2.78	15.61±1.39 ^b	20.89±2.19	16.25±0.63	21.02±3.82	18.63±1.08	-	-	
8	28.39±4.94	11.46±1.11	13.38±1.11 ^b	18.36±1.68	17.50±1.65	16.56±0.64	-	-	-	
LSD _{0.05}	16.10	10.44	3.56	11.45	5.73	8.63	-	-	-	
C.V. (%)	30.11	37.44	13.72	26.12	17.41	23.65	18.19	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 4 ค่า L* สีใบของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา	ค่า L* สีใบ									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
(องศาเซลเซียส)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	39.26±1.37	40.42±1.00 ^{ab}	42.92±1.31 ^a	-	-	-	-	-	-	-
0	39.26±1.37	37.42±1.34 ^b	36.61±1.08 ^b	37.95±0.64	38.32±0.62	36.32±0.86	38.28±1.19	38.34±1.14	37.25±1.04	
4	39.26±1.37	40.68±0.80 ^a	37.80±0.64 ^b	38.55±0.65	39.25±0.74	37.71±0.78	38.11±1.17	-	-	
8	39.26±1.37	37.72±1.11 ^{ab}	36.97±0.82 ^b	35.76±2.33	38.51±1.12	38.78±1.15	-	-	-	
LSD _{0.05}	4.04	3.11	2.87	4.23	2.49	2.75	-	-	-	
C.V. (%)	11.36	8.29	7.75	11.61	6.63	7.52	9.29	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 5 ค่า Chroma สีใบของปวยเล้งหลังระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา	ค่า Chroma สีใบ									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
(องศาเซลเซียส)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	20.88±0.85	22.38±0.83	26.22±1.20 ^a	-	-	-	-	-	-	-
0	20.88±0.85	23.76±1.57	22.90±0.99 ^b	22.93±0.65	23.24±1.12	22.62±0.82	23.83±1.29	23.98±1.19	22.14±1.12	
4	20.88±0.85	23.27±0.80	20.73±0.89 ^b	23.16±0.65	22.97±0.76	22.67±0.67	23.01±1.16	-	-	
8	20.88±0.85	22.37±1.03	22.35±0.67 ^b	20.89±1.24	23.37±0.94	24.29±0.85	-	-	-	
LSD _{0.05}	2.86	3.17	2.76	2.60	2.77	2.29	-	-	-	
C.V. (%)	13.43	14.41	12.46	11.98	12.29	10.13	15.68	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 6 ค่า hue สีใบของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ค่า hue (องศา) สีใบ ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	113.30±0.33	112.43±0.29 ^b	109.41±0.70 ^b	-	-	-	-	-	-	-
0	113.30±0.33	114.57±0.68 ^a	113.24±0.62 ^a	113.14±0.33	113.37±0.46	113.10±0.64	113.10±0.70	112.50±0.57	112.83±0.53	
4	113.30±0.33	113.70±0.20 ^a	113.88±0.55 ^a	113.22±0.42	113.42±0.50	113.10±0.54	112.87±0.65	-	-	
8	113.30±0.33	113.38±0.42 ^{ab}	112.48±0.37 ^a	112.50±0.60	112.96±0.52	112.51±0.49	-	-	-	
LSD _{0.05}	1.21	1.26	1.65	1.36	1.44	1.64	-	-	-	
C.V. (%)	1.11	1.15	1.53	1.24	1.31	1.49	1.80	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 7 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	0.354±0.035	0.291±0.029	0.231±0.029 ^b	-	-	-	-	-	-	-
0	0.354±0.035	0.306±0.049	0.379±0.014 ^a	0.309±0.025	0.299±0.017	0.261±0.023	0.331±0.022 ^a	0.336±0.066	0.311±0.018	
4	0.354±0.035	0.336±0.047	0.354±0.006 ^a	0.286±0.033	0.237±0.010	0.262±0.012	0.186±0.016 ^b	-	-	
8	0.354±0.035	0.278±0.054	0.390±0.020 ^a	0.248±0.026	0.312±0.021	0.254±0.012	-	-	-	
LSD _{0.05}	0.113	0.148	0.064	0.099	0.058	0.057	-	-	-	
C.V. (%)	17.000	25.960	9.950	17.600	10.240	11.030	12.810	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 8 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	0.189±0.023	0.159±0.017	0.119±0.011 ^b	-	-	-	-	-	-	-
0	0.189±0.023	0.169±0.029	0.210±0.011 ^a	0.167±0.015	0.159±0.013 ^a	0.142±0.013	0.176±0.013 ^a	0.143±0.005	0.164±0.011	
4	0.189±0.023	0.186±0.028	0.190±0.003 ^a	0.154±0.020	0.118±0.010 ^b	0.132±0.006	0.097±0.009 ^b	-	-	
8	0.189±0.023	0.153±0.031	0.214±0.011 ^a	0.131±0.016	0.166±0.010 ^a	0.135±0.006	-	-	-	
LSD _{0.05}	0.074	0.087	0.033	0.059	0.039	0.032	-	-	-	
C.V. (%)	20.720	27.810	9.410	19.610	13.060	11.620	14.320	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 9 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งระหว่างการรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	0.543±0.057	0.450±0.046	0.350±0.041 ^b	-	-	-	-	-	-	-
0	0.543±0.057	0.475±0.077	0.588±0.026 ^a	0.476±0.040	0.458±0.030 ^a	0.403±0.036	0.507±0.036 ^a	0.479±0.065	0.474±0.029	
4	0.543±0.057	0.522±0.074	0.544±0.010 ^a	0.440±0.054	0.355±0.017 ^b	0.394±0.018	0.283±0.025 ^b	-	-	
8	0.543±0.057	0.431±0.084	0.607±0.031 ^a	0.379±0.042	0.478±0.032 ^a	0.388±0.018	-	-	-	
LSD _{0.05}	0.187	0.234	0.095	0.158	0.094	0.089	-	-	-	
C.V. (%)	18.270	26.510	9.670	18.290	30.850	11.220	13.400	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 10 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	5.0±0.32	5.13± 0.50	5.10±0.30	-	-	-	-	-	-	-
0	5.0±0.32	6.50±0.82	4.93±0.30	6.30±0.25	5.50±0.64	5.43±0.38	5.20±0.31	7.37±0.39	5.87±0.15	
4	5.0±0.32	5.43±0.66	5.27±0.41	5.93±0.47	4.77±0.09	4.67±0.03	4.60±0.31	-	-	
8	5.0±0.32	5.77 0.88	5.13±0.46	5.37±0.47	6.57±0.69	4.77±0.13	-	-	-	
LSD _{0.05}	1.05	2.38	1.22	1.42	1.89	0.82	-	-	-	
C.V. (%)	11.14	22.12	12.65	12.08	16.87	8.24	10.80	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 11 ปริมาณแคโรทีนอยด์ (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ นาน 8 วัน

อุณหภูมิ ที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	ปริมาณแคโรทีนอยด์ (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
อุณหภูมิห้อง	6.31±0.13	7.05±0.08	6.85±0.09	-	-	-	-	-	-	-
0	6.31±0.13	7.26±0.08	6.92±0.18	6.86±0.03	7.15±0.12	7.62±0.03 ^a	7.10±0.02 ^a	7.36±0.05	7.34±0.11	
4	6.31±0.13	6.98±0.28	6.92±0.23	6.47±0.31	6.85±0.14	7.24±0.16 ^b	6.31±0.14 ^b	-	-	
8	6.31±0.13	7.22±0.12	6.94±0.23	6.96±0.09	6.95±0.05	7.18±0.07 ^b	-	-	-	
LSD _{0.05}	0.43	0.52	0.62	0.64	0.39	0.35	-	-	-	
C.V. (%)	3.66	3.87	4.80	4.77	2.77	2.41	2.54	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 12 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
สุญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 5.5 มิลลิบาร์ และ
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสุญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	5.5
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	22
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	20.4
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	1.1
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.64
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.0
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.032

ตารางภาคผนวก 13 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 5.5 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	5.5
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	23
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	21.14
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	3.0
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.58
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.036

ตารางภาคผนวก 14 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 8 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	8
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	21
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	18.8
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.90
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.36
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.036

ตารางภาคผนวก 15 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	21
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	18.28
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.00
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.93
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.043

ตารางภาคผนวก 16 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเห่่งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	22
สภาวะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	23.35
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	5.40
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.14
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.2
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.034

ตารางภาคผนวก 17 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเล้งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	22
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	22.58
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	4.00
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.48
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.6
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.038

ตารางภาคผนวก 18 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนด ความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	23
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	18.12
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.00
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.10
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.8
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.041

ตารางภาคผนวก 19 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	24
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	19.13
อุณหภูมิตสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	4.60
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.56
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.6
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.038

ตารางภาคผนวก 20 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 15 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	15
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	26
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	18.12
อุณหภูมิตสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	3.40
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.50
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.036

ตารางภาคผนวก 21 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 18 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6.0
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	18
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	29
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	18.10
อุณหภูมิตสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	1.90
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.24
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4.2
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.045

ตารางภาคผนวก 22 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 18 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	18
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	30
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	19.73
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	3.10
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.48
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4.2
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.045

ตารางภาคผนวก 23 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 7 มิลลิบาร์ และ
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	7
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	-
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	22
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	16.72
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	4.40
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	0.98
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.6
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.038

ตารางภาคผนวก 24 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 8 นาที และเวลาที่ใช้ใน
 การพ่นน้ำ 300 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	8
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	300
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	24
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	17.7
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	1.10
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.77
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.2
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.034

ตารางภาคผนวก 25 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 300 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	300
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	27
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	21.98
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.30
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.60
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.047

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวก 26 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 350 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	350
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	28
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	20.00
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.70
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.38
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4.2
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.045

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวก 27 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 10 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 400 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	10
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	400
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	31
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	20.10
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.10
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.54
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4.8
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.051

ตารางภาคผนวก 28 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 300 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	300
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	29
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	20.55
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	1.00
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	3.08
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.8
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.041

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวก 29 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 300 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	300
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	30
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	16.56
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	0.80
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.20
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	4.6
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.049

ตารางภาคผนวก 30 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหียงโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 350 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	350
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	31
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	20.30
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.10
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.95
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	5.0
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.053

ตารางภาคผนวก 31 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 400 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	400
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	31
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	19.23
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	1.50
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.98
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	5.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.058

ตารางภาคผนวก 32 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 400 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	400
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	31
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	17.58
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	2.40
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.63
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	5.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.058

ตารางภาคผนวก 33 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 6 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 12 นาที และเวลาที่ใช้
 ในการพ่นน้ำ 500 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	6
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	12
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	500
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	38
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	16.90
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	1.40
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.28
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	5.4
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.058

ตารางภาคผนวก 34 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 7 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 5 นาที และเวลาที่ใช้ใน
 การพ่นน้ำ 350 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	7
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	5
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	350
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	20
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	17.93
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	4.40
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	1.73
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.0
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.032

ตารางภาคผนวก 35 ค่าพารามิเตอร์ในการทำงานของการลดอุณหภูมิปวยเหล็งโดยใช้ระบบ
 สูญญากาศร่วมกับน้ำที่กำหนดความดันในห้องลดอุณหภูมิเท่ากับ 7 มิลลิบาร์
 ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนดเท่ากับ 8 นาที และเวลาที่ใช้ใน
 การพ่นน้ำ 350 วินาที

พารามิเตอร์ในการทำงานของเครื่องลดอุณหภูมิระบบสูญญากาศ	ค่าพารามิเตอร์ที่กำหนด
ความดันในห้องลดอุณหภูมิ (มิลลิบาร์)	7
ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (นาที)	8
เวลาที่ใช้ในการพ่นน้ำ (วินาที)	350
เวลาทั้งหมดที่ใช้ในการลดอุณหภูมิ (นาที)	26
สถานะของผลิตผล	ข้อมูลจากการทดลอง
อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	21.73
อุณหภูมิสุดท้าย (องศาเซลเซียส)	3.70
การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)	2.10
พลังงานที่ใช้ในกระบวนการลดอุณหภูมิ	ข้อมูลจากการทดลอง
หน่วยไฟฟ้าที่ใช้ (กิโลวัตต์ชั่วโมง)	3.8
ค่าไฟฟ้า (บาท)	0.041

ตารางภาคผนวก 36 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏสีของใบ (คะแนน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏสีของใบ (คะแนน)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	4.00±0.58
สุญญากาศ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00
LSD _{0.05}	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.15
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	12.37

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 36 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏสีของใบ (คะแนน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏสีของใบ (คะแนน)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	3.67±0.33 ^b	2.00±0.58 ^b	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	4.00±0.58 ^{ab}	3.67±0.33 ^{ab}	3.33±0.33	3.00±0.58	2.67±0.33 ^b	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	5.00±0.00 ^a	4.33±0.67 ^a	4.00±0.58	4.00±0.58	4.00±0.00 ^a	4.00±0.58	2.67±0.33
LSD _{0.05}	1.33	1.88	-	-	-	-	-
C.V. (%)	15.79	28.28	22.27	28.57	12.25	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 37 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏความกรอบ (คะแนน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏความกรอบ (คะแนน)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	3.00±0.58 ^b
สุญญากาศ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	4.33±0.33 ^a
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a
LSD _{0.05}	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.33
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	16.22

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 37 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏความกรอบ (คะแนน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏความกรอบ (คะแนน)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	3.33±0.33	1.67±0.33 ^b	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	4.00±0.58	3.67±0.33 ^a	3.33±0.33	3.00±0.00	2.00±0.58	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	4.67±0.33	4.33±0.67 ^a	3.67±0.33	3.67±0.33	3.00±0.58	3.00±0.58	2.00±0.58
LSD _{0.05}	1.49	1.63	-	-	-	-	-
C.V. (%)	18.63	25.34	16.50	12.25	40.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 38 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏการเกิดโรค/แผล (คะแนน) ของป่วยหลังที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏการเกิดโรค/แผล (คะแนน)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	4.33±0.33 ^b
สุญญากาศ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a
LSD _{0.05}	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.67
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6.98

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 38 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏการเกิดโรค/แผล (คะแนน) ของป่วยหลังที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏการเกิดโรค/แผล (คะแนน)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	3.67±0.33	3.67±0.33	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	4.00±0.58	3.67±0.33	4.00±0.58	3.33±0.33	3.00±0.58	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	4.67±0.33	4.67±0.33	3.67±0.33	3.67±0.33	3.33±0.33	4.00±0.58	2.67±0.33
LSD _{0.05}	1.49	1.15	-	-	-	-	-
C.V. (%)	18.13	14.43	21.30	16.50	25.78	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 39 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏคุณภาพโดยรวม (คะแนน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะคุณภาพโดยรวม (คะแนน)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	3.67±0.33 ^b
สุญญากาศ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00	5.00±0.00 ^a
LSD _{0.05}	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.67
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.32

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 39 การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏคุณภาพโดยรวม (คะแนน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	การประเมินคุณภาพทางด้านลักษณะปรากฏคุณภาพโดยรวม (คะแนน)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	3.67±0.33	1.67±0.33 ^b	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	4.00±0.58	3.67±0.33 ^a	3.33±0.33	3.00±0.58	2.00±0.58	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	4.67±0.33	4.67±0.33 ^a	3.67±0.33	3.67±0.33	3.67±0.33	4.00±0.00	2.00±0.00
LSD _{0.05}	1.49	1.15	-	-	-	-	-
C.V. (%)	18.13	17.32	16.50	24.49	28.82	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 40 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของปลายหลังที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ ร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.00±0.00	0.33±0.06 ^a	0.88±0.18 ^a	1.41±0.23 ^a	1.90±0.23 ^a	2.25±0.29 ^a	2.69±0.31 ^a	3.14±0.35 ^a
สุญญากาศ	0.00±0.00	0.26±0.07 ^{ab}	0.52±0.08 ^b	0.81±0.08 ^b	1.06±0.06 ^b	1.39±0.12 ^b	1.73±0.15 ^b	2.03±0.13 ^b
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.00±0.00	0.15±0.03 ^b	0.50±0.07 ^b	0.85±0.09 ^b	1.10±0.10 ^b	1.38±0.13 ^b	1.79±0.15 ^b	2.11±0.18 ^b
LSD _{0.05}	-	0.16	0.35	0.43	0.43	0.57	0.62	0.69
C.V. (%)	-	68.73	59.94	45.55	34.59	36.85	32.83	30.83

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 40 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	3.64±0.32 ^a	4.00±0.28 ^a	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	2.40±0.16 ^b	2.53±0.20 ^b	2.91±0.16	3.26±0.18	3.57±0.18	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	2.43±0.18 ^b	2.72±0.18 ^b	2.95±0.18	3.15±0.18	3.58±0.18	4.05±0.17	4.41±0.15
LSD _{0.05}	0.67	0.65	-	-	-	-	-
C.V. (%)	25.85	23.00	18.25	17.92	16.27	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 41 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	44.16±1.30 ^b	38.16±4.74	34.87±5.73	39.22±4.53	29.75±1.68 ^b	35.10±3.69	37.04±2.83 ^b	36.20±4.91
สุญญากาศ	45.46±1.72 ^{ab}	44.08±2.37	44.73±2.87	47.06±0.00	38.60±0.63 ^a	30.46±1.75	37.66±1.63 ^{ab}	34.97±3.83
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	51.30±2.83 ^a	51.32±4.11	45.39±1.97	44.44±4.58	37.34±0.63 ^a	38.41±1.75	45.68±2.47 ^a	37.42±3.41
LSD _{0.05}	7.10	13.41	13.40	12.86	3.79	8.88	8.18	14.19
C.V. (%)	7.57	15.07	16.10	14.78	5.39	12.82	10.20	19.61

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 41 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	33.30±3.97	29.56±4.91	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	35.76±1.60	37.11±4.91	33.75±1.08 ^b	35.36±3.05	32.10±2.23	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	35.76±1.60	32.08±1.09	41.88±1.65 ^a	33.54±2.66	38.89±2.83	30.13±4.20	31.84±1.27
LSD _{0.05}	9.14	14.05	-	-	-	-	-
C.V. (%)	13.09	21.37	6.40	14.37	12.42	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 42 ค่า L* สีใบของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ค่า L* สีใบ							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	40.24±0.60	41.45±0.73	42.31±0.77	41.51±0.74	41.55±0.91	39.87±0.66	39.04±0.88	39.14±0.79 ^b
สุญญากาศ	40.30±1.01	42.17±0.74	42.67±0.74	42.92±0.72	42.70±0.66	40.68±0.62	40.43±0.79	41.99±0.65 ^a
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	40.28±0.55	41.41±0.45	41.98±0.46	41.77±0.50	41.22±0.53	39.52±0.58	39.87±0.76	41.09±0.51 ^a
LSD _{0.05}	2.17	1.90	1.95	1.91	2.08	1.80	2.35	1.92
C.V. (%)	5.86	4.96	5.03	4.96	5.42	4.91	6.45	5.12

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 42 ค่า L* สีใบของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ค่า L* สีใบ						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	38.88±0.88 ^b	37.68±0.72	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	41.73±0.86 ^a	39.80±0.84	40.92±0.83	39.55±0.91	39.75±0.92	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	41.15±0.59 ^{ab}	38.40±1.10	39.81±0.53	39.19±0.76	38.45±0.82	38.27±0.76	38.41±0.92
LSD _{0.05}	2.28	2.61	-	-	-	-	-
C.V. (%)	6.13	7.37	5.46	6.75	7.05	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 43 ค่า Chroma สีใบของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ค่า Chroma สีใบ							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	25.43±0.79 ^a	26.43±0.71 ^a	27.80±1.04 ^a	27.09±0.99 ^a	26.75±1.10 ^a	24.94±0.77 ^a	25.14±0.78 ^a	26.76±1.00 ^a
สุญญากาศ	25.21±0.79 ^a	25.12±0.73 ^a	27.54±1.33 ^a	26.40±0.71 ^a	25.75±0.46 ^a	24.43±0.73 ^a	24.70±0.80 ^a	26.55±0.73 ^a
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	22.62±0.37 ^b	22.87±0.37 ^b	24.27±0.39 ^b	23.89±0.29 ^b	23.63±0.44 ^b	22.02±0.52 ^b	22.16±0.50 ^b	23.74±0.35 ^b
LSD _{0.05}	1.97	1.82	2.90	2.10	2.12	1.99	2.05	2.16
C.V. (%)	8.81	7.99	11.90	8.88	9.12	9.10	9.32	9.16

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 43 ค่า Chroma สีใบของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ค่า Chroma สีใบ						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	25.49±0.89 ^{ab}	24.76±0.65 ^a	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	26.34±0.71 ^a	24.55±0.98 ^a	25.88±0.71 ^a	24.60±0.69	25.01±0.82 ^a	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	23.75±0.43 ^b	21.99±0.64 ^b	23.43±0.51 ^b	23.24±1.24	22.66±0.51 ^b	22.02±0.55	22.27±0.62
LSD _{0.05}	2.03	2.25	-	-	-	-	-
C.V. (%)	8.79	10.30	7.92	13.22	9.05	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 44 ค่า hue สีใบของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ค่า hue (องศา) สีใบ							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	123.80±0.28 ^b	123.12±0.37 ^b	123.04±0.35 ^b	123.50±0.33 ^b	123.83±0.42	123.80±0.31	124.00±0.32	124.20±0.35
สุญญากาศ	124.02±0.35 ^b	123.47±0.44 ^b	123.49±0.31 ^{ab}	123.62±0.32 ^b	123.88±0.21	123.60±0.33	123.54±0.29	124.71±0.86
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	124.88±0.12 ^a	124.52±0.15 ^a	124.24±0.17 ^a	124.64±0.22 ^a	124.56±0.14	124.45±0.25	124.12±0.28	124.44±0.24
LSD _{0.05}	0.78	1.00	0.83	0.86	0.82	0.87	0.87	1.60
C.V. (%)	0.68	0.88	0.73	0.75	0.72	0.77	0.76	1.40

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 44 ค่า hue สีใบของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ค่า hue (องศา) สีใบ						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	124.72±0.33	124.77±0.31 ^{ab}	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	124.17±0.39	124.26±0.35 ^b	124.05±0.36 ^b	124.33±0.39	124.61±0.37	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	124.91±0.24	125.33±0.37 ^a	125.00±0.23 ^a	125.03±0.40	125.55±0.31	125.36±0.32	125.40±0.42
LSD _{0.05}	0.95	1.01	-	-	-	-	-
C.V. (%)	0.83	0.88	0.76	1.00	0.87	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 45 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.402±0.021	0.364±0.004	0.385±0.029	0.427±0.006	0.374±0.010	0.414±0.017	0.434±0.010	0.410±0.030
สุญญากาศ	0.439±0.017	0.372±0.010	0.406±0.024	0.418±0.014	0.409±0.016	0.349±0.012	0.403±0.020	0.387±0.029
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.439±0.010	0.416±0.010	0.433±0.014	0.430±0.010	0.378±0.015	0.393±0.032	0.384±0.018	0.415±0.021
LSD _{0.05}	0.057	0.029	0.081	0.035	0.049	0.075	0.057	0.093
C.V. (%)	6.71	3.80	9.98	4.12	6.30	9.80	6.98	11.52

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 45 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.362±0.011	0.387±0.019	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	0.349±0.017	0.400±0.005	0.443±0.010	0.306±0.031	0.275±0.040	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.343±0.013	0.358±0.008	0.379±0.022	0.330±0.021	0.335±0.031	0.369±0.016	0.384±0.009
LSD _{0.05}	0.047	0.042	-	-	-	-	-
C.V. (%)	6.74	5.52	7.11	14.30	20.18	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 46 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.139±0.010	0.128±0.002 ^b	0.137±0.011	0.126±0.022	0.130±0.004	0.148±0.008	0.155±0.005	0.148±0.015
สุญญากาศ	0.157±0.008	0.134±0.003 ^b	0.145±0.010	0.147±0.007	0.146±0.007	0.122±0.004	0.143±0.007	0.136±0.013
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.156±0.005	0.151±0.004 ^a	0.156±0.007	0.155±0.004	0.132±0.007	0.139±0.014	0.135±0.007	0.149±0.010
LSD _{0.05}	0.028	0.011	0.033	0.048	0.022	0.033	0.023	0.044
C.V. (%)	9.19	3.97	11.45	16.65	7.90	12.06	7.84	15.11

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 46 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.127±0.003	0.139±0.010	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	0.122±0.006	0.142±0.002	0.162±0.006	0.110±0.012	0.097±0.012	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.130±0.009	0.128±0.003	0.133±0.009	0.117±0.008	0.118±0.011	0.133±0.007	0.140±0.004
LSD _{0.05}	0.022	0.020	-	-	-	-	-
C.V. (%)	8.83	7.36	9.10	15.71	19.01	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 47 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.541±0.031	0.492±0.006	0.522±0.041	0.553±0.026	0.504±0.014	0.562±0.025	0.589±0.015	0.558±0.044
สุญญากาศ	0.595±0.025	0.506±0.014	0.551±0.034	0.564±0.020	0.555±0.023	0.471±0.016	0.547±0.027	0.523±0.042
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.595±0.015	0.567±0.014	0.589±0.022	0.585±0.014	0.510±0.022	0.531±0.045	0.519±0.025	0.564±0.031
LSD _{0.05}	0.084	0.040	0.115	0.070	0.069	0.108	0.079	0.136
C.V. (%)	7.30	3.85	10.35	6.21	6.61	10.35	7.19	12.44

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 47 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	0.489±0.015	0.526±0.028	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	0.471±0.022	0.542±0.006	0.605±0.016	0.417±0.043	0.372±0.051	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	0.473±0.020	0.486±0.011	0.512±0.00	0.447±0.028	0.453±0.042	0.502±0.023	0.523±0.013
LSD _{0.05}	0.067	0.062	-	-	-	-	-
C.V. (%)	7.01	5.99	7.47	14.65	19.80	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 48 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	5.17±0.26 ^b	5.63±0.35	5.70±0.40	5.53±0.12	5.43±0.56	5.37±0.09	5.80±0.81	5.93±0.47
สุญญากาศ	6.90±0.31 ^a	6.53±0.20	5.27±0.47	6.70±0.21	6.73±0.18	5.13±0.23	6.40±0.26	5.83±0.32
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	7.07±0.33 ^a	6.33±0.60	5.40±0.38	6.03±0.84	6.57±0.35	5.50±0.31	5.53±0.48	5.07±0.43
LSD _{0.05}	1.04	1.45	1.45	1.75	1.36	0.79	1.96	1.41
C.V. (%)	8.13	11.77	13.27	14.37	10.94	7.40	16.56	12.60

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 48 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของปวยหลังที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	6.03±0.23	5.87±0.24	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	6.37±0.12	6.90±0.50	5.87±0.58	5.53±0.26	5.90±0.35	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	6.63±0.52	5.80±0.06	6.53±0.47	5.47±0.12	6.60±0.90	5.87±0.72	5.47±1.03
LSD _{0.05}	1.17	1.12	-	-	-	-	-
C.V. (%)	9.24	9.06	14.72	6.39	18.93	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 49 ปริมาณแคโรทีนอยด์ (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณแคโรทีนอยด์ (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	6.19±0.49	7.43±0.46 ^b	6.77±0.11	7.80±0.33	7.03±0.36 ^b	8.18±0.67	7.19±0.31 ^{ab}	6.42±0.52
สุญญากาศ	6.91±0.21	8.21±0.53 ^{ab}	7.11±0.35	7.12±0.04	7.91±0.32 ^{ab}	7.91±0.40	6.54±0.38 ^b	6.62±0.43
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	6.90±0.13	8.92±0.03 ^a	6.48±0.48	7.64±0.26	8.44±0.49 ^a	8.57±0.29	7.67±0.10 ^a	6.88±0.24
LSD _{0.05}	1.10	1.41	1.21	0.84	1.37	1.66	1.00	1.43
C.V. (%)	8.26	8.61	8.93	5.58	8.79	10.12	7.00	10.80

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 49 ปริมาณแคโรทีนอยด์ (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณแคโรทีนอยด์ (มิลลิกรัม/กรัมน้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	5.77±0.34 ^b	6.90±0.39	-	-	-	-	-
สุญญากาศ	6.61±0.43 ^b	7.81±0.14	7.41±0.35	6.33±0.37	7.52±0.31	-	-
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	7.93±0.19 ^a	7.63±0.68	6.78±0.81	7.35±0.17	7.53±0.57	6.76±0.93	7.03±0.46
LSD _{0.05}	1.16	1.60	-	-	-	-	-
C.V. (%)	8.61	10.72	15.23	7.36	10.56	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 50 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดกลูติก/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบ
 สูญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสูญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดกลูติก/กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	85.4±7.0	107.2±6.3 ^a	78.7±4.5	89.0±4.5 ^b	83.6±5.9	100.5±8.1 ^a	90.8±9.0	100.5±10.2
สูญญากาศ	64.8±6.5	62.4±12.2 ^b	83.6±6.1	106.0±5.6 ^a	86.6±6.7	90.8±5.2 ^{ab}	91.4±5.3	98.1±8.2
สูญญากาศร่วมกับน้ำ	76.3±8.7	70.9±14.9 ^b	79.3±10.5	99.3±3.7 ^{ab}	90.2±5.7	73.9±6.5 ^b	87.8±10.0	78.1±12.0
LSD _{0.05}	22.5	35.3	22.5	14.0	18.5	20.2	25.2	31.0
C.V. (%)	24.2	35.8	22.7	11.6	17.4	18.6	22.8	27.3

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 50 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดกลูติก/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบ
 สูญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสูญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดกลูติก/กรัมน้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	90.8±5.4 ^a	80.5±3.9	-	-	-	-	-
สูญญากาศ	101.7±6.4 ^a	79.9±7.0	75.7±5.7	64.2±4.4	96.3±7.2	-	-
สูญญากาศร่วมกับน้ำ	63.0±6.5 ^b	89.0±5.6	70.3±16.9	66.0±6.6	86.6±6.1	84.8±2.9	95.7±8.1
LSD _{0.05}	18.5	17.0	-	-	-	-	-
C.V. (%)	17.7	16.6	42.3	21.0	17.9	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 51 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไมโครกรัมเทียบกับกรดกัลลิก/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไมโครกรัมเทียบกับกรดกัลลิก/กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ไม่ลดอุณหภูมิ	918.0±19.1 ^b	867.4±61.3 ^b	779.5±40.4 ^b	889.9±36.2 ^c	791.9±20.6 ^c	893.3±31.3 ^b	1021.6±40.7 ^b	1002.5±30.8 ^b
สุญญากาศ	1041.9±18.8 ^a	1099.3±52.2 ^a	1036.3±45.0 ^a	984.4±30.4 ^b	897.8±14.7 ^b	906.7±17.9 ^b	1110.6±32.5 ^b	1116.5±75.1 ^{ab}
สุญญากาศร่วมกับน้ำ	1049.8±50.8 ^a	1170.3±53.6 ^a	1066.7±17.5 ^a	1130.8±20.7 ^a	1035.1±10.6 ^a	1021.6±20.4 ^a	1581.3±29.5 ^a	1164.6±17.1 ^a
LSD _{0.05}	99.9	168.3	109.6	89.8	47.7	72.1	104.2	144.3
C.V. (%)	8.1	13.1	9.3	7.3	4.3	6.2	6.8	10.7

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 51 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดกัลลิก/กรัมน้ำหนักสด) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบ
 สูญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสูญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน (ต่อ)

วิธีการลดอุณหภูมิ	ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดกัลลิก/กรัมน้ำหนักสด)						
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	8	9	10	11	12	13	14
ไม่ลดอุณหภูมิ	1135.3±55.4 ^c	894.4±13.2 ^b	-	-	-	-	-
สูญญากาศ	1307.7±25.8 ^b	1237.8±56.5 ^a	1039.7±21.6 ^b	1017.1±23.8 ^b	911.2±48.1 ^b	-	-
สูญญากาศร่วมกับน้ำ	1437.2±32.3 ^a	1136.5±26.0 ^a	1171.4±37.0 ^a	1130.9±15.8 ^a	1212.0±30.7 ^a	1087.0±36.5	1157.9±40.0
LSD _{0.05}	120.3	110.7	-	-	-	-	-
C.V. (%)	7.6	8.3	6.7	4.6	9.3	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกันไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 52 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของปวยเล้งที่ไม่ลดอุณหภูมิ ลดอุณหภูมิด้วยระบบ
 สูญญากาศ และลดอุณหภูมิด้วยระบบสูญญากาศร่วมกับน้ำ แล้วเก็บรักษาไว้ที่
 อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส

วิธีการลดอุณหภูมิ	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ไม่ลดอุณหภูมิ	9±0.58 ^c
สูญญากาศ	12±0.58 ^b
สูญญากาศร่วมกับน้ำ	14±0.58 ^a
LSD _{0.05}	1.63
C.V. (%)	7.00

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวดิ่งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับ
 ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวพวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล
วัน เดือน ปีเกิด	1 กรกฎาคม 2526
ภูมิลำเนา	80/14 ถ.หน้าวัดเกตฯ 1 ต.วัดเกต อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50000
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสันติศึกษา ต.ช้างคลาน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2541 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเรยีนาเชลีวิทยาลัย ต.ช้างคลาน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2544 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2548

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved