



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของฟังก์กาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทิฟและอุณหภูมิต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.58±0.19 ^a	1.75±0.22 ^a	2.17±0.34 ^a	1.67±0.17 ^a	2.00±0.17 ^a	2.22±0.15 ^a	2.56±0.24 ^a	2.33±0.21 ^a	2.67±0.21 ^a
ถุงเอกทิฟ	1.00±0.00	1.25±0.13 ^b	1.25±0.13 ^b	1.42±0.23 ^b	1.58±0.26 ^b	1.22±0.15 ^b	1.44±0.18 ^b	1.44±0.18 ^b	1.56±0.18 ^b	1.67±0.24 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^c	1.00±0.00 ^c	1.17±0.17 ^b	1.33±0.21	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22	1.67±0.33
4	1.00±0.00	1.17±0.17 ^b	1.17±0.17 ^{bc}	1.33±0.21 ^{bc}	1.33±0.21 ^b	1.67±0.21	1.67±0.21 ^b	1.83±0.31 ^b	2.17±0.31	2.33±0.33
8	1.00±0.00	1.33±0.21 ^b	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22 ^b	1.67±0.21 ^b	1.83±0.31	2.33±0.21 ^a	2.67±0.33 ^a	2.00±0.00	2.33±0.33
ห่อ	1.00±0.00	2.17±0.17 ^a	2.33±0.21 ^a	3.33±0.33 ^a	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	ns	*	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 1 (ต่อ) ลักษณะปรากฏ (คะแนน)ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแอกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.67±0.33 ^a	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกที่ฟ	2.00±0.24 ^b	2.11±0.26 ^b	1.83±0.31	2.17±0.31	2.33±0.33	2.00±0.00	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00										
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	2.00±0.37	2.17±0.40 ^b	1.33±0.33	1.67±0.33	1.67±0.33 ^b	2.00±0.00	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00										
4	2.00±0.00	2.00±0.00 ^b	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-										
8	2.67±0.33	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-	-	-	-										
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1	*	*	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	*	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-										

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 2 ค่า L* ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	69.88±1.59	65.35±1.24	66.74±1.29	67.19±0.68	65.97±1.43	68.44±1.20 ^a	66.03±1.40	65.25±1.47	66.57±2.30	71.02±1.39 ^a
ถุงแอกทิฟ	69.88±1.59	65.98±0.93	63.96±1.70	65.06±1.20	68.29±0.96	64.72±1.26 ^b	65.41±1.58	66.29±1.45	64.35±1.61	67.35±1.04 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	69.88±1.59	63.85±1.69	66.34±2.32	63.64±1.33	65.38±0.98	65.68±1.84	65.95±1.60	64.50±2.03	61.72±1.99	67.12±1.30
4	69.88±1.59	66.57±1.33	65.53±1.73	68.05±1.20	69.44±1.46	67.66±1.35	63.96±2.16	66.00±1.77	67.97±1.58	70.01±1.42
8	69.88±1.59	67.64±1.23	68.51±1.39	66.96±1.21	64.77±1.90	66.40±1.61	67.25±1.62	66.81±1.57	66.84±3.77	69.83±2.13
ห้อง	69.88±1.59	64.58±1.78	61.03±2.59	65.85±1.65	71.85±0.71	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 2 (ต่อ) ค่า L* ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	71.10±2.45	68.57±1.88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงเอกซิฟ	66.93±1.10	65.53±1.43	66.35±1.49	65.20±2.48	69.05±1.00	61.04±2.38	64.49±1.98	68.29±1.19	66.16±2.85											
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	69.88±1.36	67.36±1.24	64.50±2.14	65.05±2.84	69.37±1.33	61.04±2.38	64.49±1.98	68.29±1.19	66.16±2.85											
4	66.21±2.66	66.64±1.75	68.20±1.96	65.35±4.36	68.74±1.60	-	-	-	-											
8	65.93±1.71	63.81±3.76	-	-	-	-	-	-	-											
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-											

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 3 ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.24±1.92	17.59±1.40	18.97±1.10	18.94±1.00	19.92±1.44	17.06±1.34	19.14±1.83	24.04±1.26 ^a	22.26±1.59	17.78±1.86 ^b
ถุงแอกทิฟ	19.24±1.92	16.29±0.91	17.43±1.38	16.30±1.37	15.65±1.25	20.32±1.17	20.45±1.27	17.78±1.44 ^b	22.72±0.96	22.10±1.19 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	19.24±1.92	19.34±1.20	16.49±1.93	18.15±1.32	18.46±1.64	18.35±1.59	18.76±1.55	18.91±1.77	23.03±1.39	19.46±1.80
4	19.24±1.92	16.83±1.94	22.11±1.49	15.91±1.90	15.16±1.41	18.38±1.89	17.86±2.08	22.22±2.29	21.81±1.16	21.56±1.78
8	19.24±1.92	15.05±1.51	16.20±0.89	17.30±1.53	21.15±2.24	19.33±1.37	22.76±1.92	21.59±1.51	22.99±2.39	19.81±2.20
ห้อง	19.24±1.92	16.55±1.87	17.99±2.13	19.12±2.13	12.78±1.00	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 3 (ต่อ) ค่า chroma ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกัน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.03±1.45	21.35±1.70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงแยกที่ฟ	19.42±1.47	20.93±1.44	18.51±1.93	20.32±1.98	21.21±1.64	24.23±2.16	26.30±2.12	23.77±1.35	19.58±2.67											
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	19.67±1.29	20.98±1.74	20.18±2.50	23.36±1.64	23.63±1.99	24.23±2.16	26.30±2.12	23.77±1.35	19.58±2.67											
4	21.26±2.78	20.56±1.95	16.85±3.02	17.28±3.31	18.80±2.35	-	-	-	-											
8	16.70±2.60	21.61±2.64	-	-	-	-	-	-	-											
หึ่ง	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-											

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 4 ค่า hue angle (องศา) ของสีที่คาดห่อหุ้มที่เก็บรักษาในถุงแอกทีฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ถุงแอกทีฟ	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
4	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
8	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ห้อง	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 4 (ต่อ) ค่า hue angle (องศา) ของสีที่คาดห่อหุ้มห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																	
	10	11	12	13	14	15	16	17	18									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																		
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																		
0	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
4	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
8	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 5 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	0.31±0.03 ^a	0.82±0.10 ^a	1.40±0.20 ^a	1.56±0.18 ^a	1.81±0.20 ^a	2.29±0.26 ^a	2.62±0.29 ^a	2.54±0.32 ^a	2.84±0.35 ^a	
ถุงเอกซิฟ	0.00±0.00	0.03±0.01 ^b	0.09±0.03 ^b	0.16±0.05 ^b	0.33±0.11 ^b	0.07±0.01 ^b	0.09±0.01 ^b	0.10±0.01 ^b	0.12±0.01 ^b	0.14±0.01 ^b	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.00±0.00	0.12±0.04 ^b	0.23±0.08 ^b	0.34±0.11 ^b	0.49±0.16 ^b	0.59±0.19 ^b	0.73±0.23 ^b	0.79±0.25 ^b	0.88±0.28 ^b	1.00±0.32 ^b	
4	0.00±0.00	0.12±0.05 ^b	0.35±0.14 ^b	0.51±0.20 ^b	0.93±0.32 ^{ab}	1.05±0.35 ^{ab}	1.28±0.42 ^{ab}	1.44±0.47 ^a	1.77±0.55 ^a	1.97±0.61 ^a	
8	0.00±0.00	0.18±0.06 ^{ab}	0.41±0.13 ^b	0.66±0.22 ^b	1.01±0.35 ^a	1.18±0.41 ^a	1.55±0.54 ^a	1.86±0.62 ^a	0.12±0.01 ^c	0.13±0.01 ^c	
ห้อง	0.00±0.00	0.26±0.06 ^a	0.83±0.19 ^a	1.62±0.38 ^a	1.16±0.08 ^a	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 5 (ต่อ) การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18		
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.20±0.20 ^a	2.43±0.22 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงแอกทิฟ	0.15±0.01 ^b	0.17±0.02 ^b	0.18±0.02	0.21±0.03	0.23±0.03	0.15±0.01	0.16±0.02	0.17±0.02	0.18±0.01											
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	1.15±0.36 ^a	1.27±0.40 ^a	0.11±0.01 ^b	0.14±0.01 ^b	0.14±0.01 ^b	0.15±0.01	0.16±0.02	0.17±0.02	0.18±0.01											
4	0.21±0.01 ^b	0.23±0.01 ^b	0.25±0.01 ^a	0.28±0.01 ^a	0.31±0.01 ^a	-	-	-	-											
8	0.15±0.01 ^b	0.18±0.01 ^b	-	-	-	-	-	-	-											
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1	*	*	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	*	*	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-											

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 6 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลอง ครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.70±0.00	3.33±0.25	3.02±0.28	3.50±0.32	2.97±0.34 ^b	3.17±0.32	2.97±0.34	3.98±0.21	3.14±0.40	3.13±0.39
ถุงเอกซิฟ	3.70±0.00	3.64±0.28	3.50±0.21	3.66±0.28	3.66±0.28 ^a	3.17±0.32	2.55±0.32	3.98±0.21	3.56±0.21	3.33±0.27
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	3.70±0.00	2.53±0.40	3.50±0.32	4.46±0.40 ^a	3.82±0.49	2.85±0.42	2.87±0.43	4.09±0.32	3.46±0.31	3.44±0.31
4	3.70±0.00	3.80±0.49	3.18±0.40	3.82±0.00 ^{ab}	3.50±0.32	3.17±0.40	2.87±0.43	3.77±0.00	3.46±0.31	3.44±0.31
8	3.70±0.00	3.80±0.00	2.87±0.43	3.18±0.40 ^{ab}	3.18±0.40	3.48±0.32	2.55±0.40	4.09±0.32	3.14±0.63	2.50±0.62
ห้อง	3.70±0.00	3.80±0.00	3.50±0.32	2.87±0.43 ^b	2.55±0.64	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	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	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 6 (ต่อ) ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																					
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	13	14	15	16	17	18	13	14	15	16	17	18	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																						
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.80±0.00	3.13±0.62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	3.17±0.32	3.54±0.21	3.70±0.00	4.35±0.39	4.04±0.31	3.11±0.62	4.32±0.62	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																						
0	3.17±0.40	3.13±0.39	3.70±0.00	4.35±0.62	4.35±0.62	3.11±0.62	4.32±0.62	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63	4.38±0.63
4	3.80±0.00	3.75±0.00	3.70±0.00	4.35±0.62	3.73±0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	3.17±0.63	3.75±0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 7 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของฝักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.63±0.03	2.80±0.09	3.76±0.24 ^a	3.80±0.12	4.26±0.30	4.19±0.43	3.89±0.30	4.86±0.52	6.30±0.98 ^a	3.40±0.14
ถุงแอกทิฟ	3.63±0.03	2.66±0.17	3.13±0.09 ^b	3.89±0.14	3.92±0.24	4.64±0.46	3.94±0.50	3.82±0.27	3.20±0.10 ^b	4.11±0.28
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	3.63±0.03	2.53±0.24	3.77±0.37	3.63±0.11	3.98±0.36	3.85±0.21	3.63±0.19	3.72±0.33	5.35±1.25	3.68±0.17
4	3.63±0.03	2.77±0.29	3.72±0.29	3.78±0.15	4.67±0.41	4.30±0.40	4.45±0.80	4.97±0.77	4.08±0.52	3.47±0.27
8	3.63±0.03	2.80±0.12	3.33±0.24	3.90±0.20	3.70±0.28	5.10±0.79	3.67±0.27	4.33±0.34	3.33±0.17	4.83±0.42
ห้อง	3.63±0.03	2.82±0.10	2.97±0.11	4.07±0.24	3.73±0.24	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 7 (ต่อ) ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																				
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27			
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																					
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	4.53±0.42	4.00±0.36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ถุงแยกที่ฟ	5.01±0.56	4.36±0.22	5.80±0.60	4.62±0.27	3.57±0.08	5.43±0.52	3.37±0.07	4.50±0.35	4.73±0.46												
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																					
0	3.97±0.44 ^b	4.42±0.32	5.93±0.94	4.67±0.27	3.43±0.09	5.43±0.52	3.37±0.07	4.50±0.35	4.73±0.46												
4	4.70±0.23 ^b	3.83±0.28	5.67±0.94	4.57±0.55	3.70±0.06	-	-	-	-												
8	6.93±0.22 ^a	4.40±0.15	-	-	-	-	-	-	-												
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-												
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-												
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-												
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-												

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 8 ปริมาณคอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในอุณหภูมิและอุณหภูมิที่แตกต่างกัน นาน 18 วัน
(การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
อุณหภูมิเฉลี่ยจากรู	0.011±0.001	0.010±0.002	0.006±0.001	0.009±0.001	0.009±0.001	0.006±0.001	0.007±0.001	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001
อุณหภูมิฟ	0.011±0.001	0.009±0.001	0.006±0.001	0.006±0.001	0.006±0.001	0.007±0.001	0.005±0.001	0.004±0.000	0.007±0.001	0.008±0.001
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.011±0.001	0.012±0.003	0.008±0.002 ^{ab}	0.009±0.001	0.010±0.002 ^a	0.008±0.001	0.006±0.002	0.006±0.002	0.012±0.002	0.008±0.001
4	0.011±0.001	0.010±0.002	0.010±0.002 ^a	0.009±0.002	0.005±0.000 ^{ab}	0.006±0.001	0.005±0.001	0.005±0.001	0.007±0.001	0.007±0.001
8	0.011±0.001	0.008±0.001	0.004±0.001 ^b	0.007±0.001	0.009±0.002 ^{ab}	0.007±0.001	0.007±0.001	0.005±0.001	0.006±0.001	0.008±0.001
ห้อง	0.011±0.001	0.007±0.001	0.003±0.001 ^b	0.006±0.001	0.004±0.001 ^b	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	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	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 8 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในตู้แช่แข็งและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)								
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์									
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.003±0.000	0.009±0.003	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	0.005±0.001	0.008±0.001	0.004±0.001	0.005±0.001	0.005±0.000	0.008±0.003	0.007±0.001	0.005±0.001	0.008±0.002
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)									
0	0.004±0.001	0.009±0.001	0.005±0.001	0.007±0.002	0.005±0.000	0.008±0.003	0.007±0.001	0.005±0.001	0.008±0.002
4	0.005±0.002	0.009±0.001	0.003±0.001	0.003±0.001	0.005±0.001	-	-	-	-
8	0.004±0.001	0.007±0.003	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 9 ปริมาณคลอโรฟิลล์ซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในตู้แอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.004±0.001	0.004±0.001	0.002±0.000	0.004±0.001	0.004±0.001	0.003±0.000	0.002±0.001	0.002±0.001	0.004±0.001	0.002±0.001
ถุงแอกทิฟ	0.004±0.001	0.003±0.000	0.002±0.000	0.005±0.002	0.003±0.001	0.003±0.000	0.002±0.000	0.001±0.000	0.002±0.000	0.003±0.000
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.004±0.001	0.004±0.001	0.003±0.001	0.004±0.000	0.005±0.001 ^a	0.003±0.000	0.002±0.001	0.002±0.001	0.005±0.001	0.002±0.000
4	0.004±0.001	0.004±0.001	0.004±0.001	0.005±0.001	0.002±0.000 ^b	0.002±0.001	0.002±0.000	0.001±0.000	0.002±0.001	0.003±0.001
8	0.004±0.001	0.003±0.001	0.002±0.000	0.006±0.004	0.005±0.001 ^a	0.002±0.000	0.002±0.000	0.001±0.000	0.002±0.001	0.003±0.000
ห้อง	0.004±0.001	0.003±0.000	0.001±0.000	0.003±0.001	0.002±0.001 ^{ab}	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	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	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 9 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ไฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.000±0.000	0.003±0.001	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ไฟ	0.001±0.000	0.003±0.000	0.001±0.000	0.002±0.001	0.001±0.000	0.003±0.002	0.002±0.000	0.001±0.000	0.003±0.001	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.000±0.000	0.003±0.001	0.001±0.000	0.002±0.001	0.001±0.000	0.003±0.002	0.002±0.000	0.001±0.000	0.003±0.001	
4	0.001±0.001	0.004±0.000	0.001±0.000	0.001±0.000	0.001±0.000	-	-	-	-	
8	0.001±0.001	0.003±0.001	-	-	-	-	-	-	-	
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 10 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทีฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.016±0.002	0.013±0.002	0.009±0.002	0.013±0.001	0.012±0.002	0.009±0.001	0.009±0.002	0.008±0.002	0.015±0.004	0.008±0.002
ถุงแอกทีฟ	0.016±0.002	0.012±0.001	0.008±0.002	0.011±0.002	0.009±0.002	0.010±0.001	0.007±0.001	0.005±0.001	0.010±0.001	0.011±0.001
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.016±0.002	0.015±0.004	0.010±0.003 ^a	0.013±0.001	0.014±0.002	0.011±0.001	0.009±0.003	0.008±0.003	0.017±0.004	0.010±0.002
4	0.016±0.002	0.013±0.003	0.013±0.002 ^{ab}	0.014±0.003	0.006±0.001	0.009±0.002	0.007±0.001	0.006±0.001	0.009±0.002	0.010±0.002
8	0.016±0.002	0.011±0.002	0.005±0.001 ^b	0.014±0.004	0.014±0.002	0.009±0.001	0.009±0.002	0.007±0.001	0.008±0.002	0.011±0.001
ห้อง	0.016±0.002	0.010±0.002	0.005±0.001 ^b	0.009±0.002	0.006±0.001	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	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	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 10 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกัน นาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.004±0.000	0.013±0.004	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.005±0.001	0.011±0.002	0.005±0.001	0.007±0.002	0.006±0.000	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	0.004±0.001	0.012±0.002	0.006±0.001	0.009±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003
4	0.006±0.002	0.013±0.001	0.004±0.001	0.004±0.001	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003	0.006±0.001	0.011±0.005	0.010±0.002	0.006±0.001	0.011±0.003
8	0.005±0.002	0.010±0.005	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 11 ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.65±0.01 ^a	19.65±0.01 ^a	19.82±0.02 ^a	19.82±0.02 ^a	19.82±0.01 ^a	19.53±0.03 ^a	19.52±0.03 ^a	19.58±0.08 ^a	19.62±0.02 ^a	19.88±0.31 ^a	
ถุงแยกที่ฟ	16.55±0.59 ^b	15.54±0.74 ^b	16.13±0.59 ^b	15.69±0.75 ^b	15.03±1.00 ^b	15.01±0.66 ^b	14.90±0.67 ^b	14.74±0.56 ^b	14.02±0.62 ^b	14.92±0.39 ^b	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	19.04±0.23 ^a	18.82±0.37 ^a	19.00±0.36 ^a	19.04±0.37 ^a	19.00±0.36 ^a	18.05±0.68 ^a	18.28±0.54 ^a	17.71±0.84	17.51±0.86	17.41±0.79	
4	18.82±0.29 ^a	18.54±0.41 ^a	18.70±0.39 ^a	18.67±0.41 ^a	18.62±0.42 ^a	17.50±0.71 ^{ab}	17.44±0.78 ^a	17.06±0.89	16.66±1.02	17.60±0.93	
8	18.60±0.37 ^a	18.08±0.53 ^a	18.24±0.55 ^a	18.12±0.59 ^a	17.96±0.65 ^a	16.25±1.25 ^b	15.91±1.26 ^b	16.71±1.07	12.96±1.35	14.50±0.96	
ห้อง	15.95±1.26 ^b	14.93±1.58 ^b	15.96±1.32 ^b	15.19±1.61 ^b	8.44±1.91 ^b	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	*	*	*	*	ns	ns	ns	
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	*	*	ns	*	*	ns	ns	ns	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 11 (ต่อ) ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของฝักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ถู้ออน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.65±0.05 ^a	19.64±0.07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงแยกที่ฟ	15.78±0.56 ^b	15.44±0.66	16.50±0.48	16.32±0.53	15.09±0.57	16.60±0.82	16.93±0.77	16.39±0.96	16.72±0.87											
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	18.41±0.51 ^a	18.44±0.49 ^a	17.20±0.64	17.14±0.60	15.81±0.92	16.60±0.82	16.93±0.77	16.39±0.96	16.72±0.87											
4	15.93±0.61 ^b	15.58±0.37 ^b	15.79±0.60	15.49±0.74	14.38±0.59	-	-	-	-											
8	14.23±1.20 ^b	13.49±1.52 ^b	-	-	-	-	-	-	-											
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1	*	ns	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	ns	ns	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-											

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 12 ปริมาณแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทีฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ถู้ออน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนใส	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	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b
ถุงแอกทีฟ	1.79±0.23 ^a	1.42±0.11 ^a	0.94±0.07 ^a	1.38±0.29 ^a	2.47±0.76 ^a	1.04±0.12 ^a	1.53±0.15 ^a	1.09±0.17 ^a	1.26±0.17 ^a	1.35±0.21 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.54±0.24 ^b	0.49±0.21 ^b	0.31±0.13 ^b	0.34±0.14 ^b	0.34±0.14 ^b	0.35±0.15	0.60±0.25	0.33±0.14	0.37±0.15 ^b	0.34±0.14 ^b
4	0.70±0.27 ^b	0.64±0.22 ^{ab}	0.41±0.14 ^b	0.46±0.16 ^b	0.40±0.14 ^b	0.55±0.19	0.79±0.27	0.55±0.20	0.64±0.22 ^b	0.68±0.25 ^b
8	0.84±0.30 ^{ab}	0.81±0.27 ^{ab}	0.50±0.17 ^{ab}	0.55±0.19 ^{ab}	0.51±0.18 ^b	0.66±0.24	0.90±0.32	0.75±0.31	1.77±0.35 ^a	2.02±0.41 ^a
ห้อง	1.48±0.55 ^a	0.90±0.31 ^a	0.65±0.22 ^a	1.42±0.64 ^a	7.37±1.74 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	ns	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	*	*	ns	ns	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 12 (ต่อ) ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพนและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงเอกซิเพน	1.77±0.24 ^a	1.22±0.22 ^a	1.02±0.14	1.02±0.15	1.11±0.18	0.58±0.16	0.67±0.17	0.72±0.19	0.70±0.19											
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	0.47±0.17 ^b	0.36±0.15 ^b	0.76±0.20	0.72±0.18 ^b	0.74±0.19 ^b	0.58±0.16	0.67±0.17	0.72±0.19	0.70±0.19											
4	1.85±0.33 ^a	0.99±0.11 ^b	1.27±0.14	1.32±0.14 ^a	1.48±0.21 ^a	-	-	-	-											
8	2.52±0.41 ^a	1.97±0.48 ^a	-	-	-	-	-	-	-											
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1	*	ns	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	*	*	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-											

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 13 ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE/g FW}$) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพนและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	101.61 \pm 4.11	105.57 \pm 8.06	130.54 \pm 4.42	133.29 \pm 9.42 ^a	144.25 \pm 6.47 ^a	152.37 \pm 3.14	120.29 \pm 5.84	145.47 \pm 7.50 ^a	126.58 \pm 7.34 ^a	102.83 \pm 3.75
ถุงเอกซิเพน	101.61 \pm 4.11	111.05 \pm 5.79	117.75 \pm 7.93	116.84 \pm 5.58 ^b	116.53 \pm 3.17 ^b	147.09 \pm 3.78	118.26 \pm 6.86	130.44 \pm 6.45 ^b	109.73 \pm 4.84 ^b	122.32 \pm 5.29
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	101.61 \pm 4.11	95.52 \pm 7.05 ^b	121.10 \pm 9.68 ^{ab}	97.95 \pm 3.49 ^c	138.77 \pm 10.40	151.56 \pm 4.35 ^{ab}	94.30 \pm 3.43 ^b	126.58 \pm 3.87 ^b	116.23 \pm 9.11	105.26 \pm 4.50 ^b
4	101.61 \pm 4.11	73.59 \pm 9.10 ^c	125.98 \pm 5.39 ^{ab}	124.76 \pm 4.25 ^b	126.58 \pm 7.05	141.20 \pm 4.17 ^b	130.24 \pm 6.88 ^a	114.40 \pm 5.33 ^b	111.96 \pm 5.28	110.75 \pm 5.26 ^b
8	101.61 \pm 4.11	129.63 \pm 4.53 ^a	106.48 \pm 6.84 ^b	101.61 \pm 7.87 ^c	116.84 \pm 4.17	156.43 \pm 3.24 ^a	133.29 \pm 6.60 ^a	172.88 \pm 5.10 ^a	125.98 \pm 5.48	140.60 \pm 7.17 ^a
ห้อง	101.61 \pm 4.11	134.50 \pm 5.76 ^a	143.03 \pm 11.30 ^a	175.93 \pm 9.06 ^a	134.50 \pm 0.00	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	*	ns	ns	*	*	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	ns	*	*	*	ns	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 13 (ต่อ) ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE/g FW}$) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในอุณหภูมิและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	140.60 \pm 12.29 ^a	97.95 \pm 4.99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิว	122.73 \pm 6.29 ^b	86.18 \pm 7.17	141.20 \pm 7.28	135.11 \pm 5.36	155.82 \pm 5.43	118.67 \pm 2.25	128.41 \pm 10.24	125.98 \pm 3.49	108.92 \pm 4.11										
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	122.32 \pm 9.95	93.08 \pm 6.75 ^{ab}	136.94 \pm 11.43	134.50 \pm 8.23	147.91 \pm 8.74	118.67 \pm 2.25	128.41 \pm 10.24	125.98 \pm 3.49	108.92 \pm 4.11										
4	146.69 \pm 6.98	60.19 \pm 4.39 ^b	145.47 \pm 9.76	135.72 \pm 7.65	163.74 \pm 5.34	-	-	-	-										
8	117.45 \pm 3.61	110.14 \pm 9.37 ^a	-	-	-	-	-	-	-										
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1	*	ns	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1 \times 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-										

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 14 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทิฟและอุณหภูมิต่างกัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

กรรมวิธี	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์	
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	6.50±0.93 ^b
ถุงเอกทิฟ	10.83±1.52 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	
0	13.50±1.61 ^a
4	10.50±1.18 ^b
8	8.00±0.97 ^c
ห้อง	2.67±0.42 ^d
ปัจจัยที่ 1	*
ปัจจัยที่ 2	*
ปัจจัยที่ 1×2	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 15 ลักษณะปรากฏ(คะแนน)ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9			
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์													
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.58±0.19 ^a	1.75±0.22 ^a	2.08±0.31 ^a	1.67±0.17 ^a	2.00±0.17 ^a	2.22±0.15 ^a	2.44±0.24 ^a	2.17±0.17 ^a	2.33±0.21 ^a			
ถุงเอกทิฟ	1.00±0.00	1.25±0.13 ^b	1.25±0.13 ^b	1.42±0.23 ^b	1.58±0.26 ^b	1.22±0.15 ^b	1.44±0.18 ^b	1.44±0.18 ^b	1.78±0.28 ^b	1.89±0.31 ^b			
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)													
0	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^c	1.00±0.00 ^b	1.17±0.17 ^b	1.33±0.21 ^b	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22 ^b	1.67±0.33 ^b			
4	1.00±0.00	1.17±0.17 ^b	1.17±0.17 ^{bc}	1.33±0.21 ^b	1.33±0.21 ^b	1.67±0.21 ^b	1.67±0.21 ^b	1.67±0.21 ^b	2.00±0.26 ^{ab}	2.00±0.26 ^b			
8	1.00±0.00	1.33±0.21 ^b	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22 ^b	1.67±0.21 ^b	1.83±0.31 ^a	2.33±0.21 ^a	2.67±0.33 ^a	2.67±0.33 ^a	3.00±0.00 ^a			
ห่อ	1.00±0.00	2.17±0.17 ^a	2.33±0.21 ^a	3.17±0.31 ^a	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-	-			
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	ns	*	*	*	*			
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns			

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 15 (ต่อ) ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของฟังก์ชันการห่อหุ้มที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟ และอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ถูฝุ่น)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																				
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19											
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของถุง																					
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.50±0.22 ^a	2.67±0.21 ^a	2.67±0.33 ^a	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงแอกทิฟ	1.67±0.21 ^b	1.67±0.21 ^b	1.67±0.21 ^b	1.67±0.2 ^b	1.83±0.31	2.17±0.31	2.50±0.34	2.33±0.33	2.67±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00										
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																					
0	1.83±0.31	1.83±0.31 ^b	2.00±0.37	2.17±0.40 ^a	1.33±0.33	1.67±0.33	2.00±0.58	2.33±0.33	2.67±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00										
4	2.33±0.21	2.50±0.22 ^a	2.00±0.00	2.00±0.00 ^b	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00	-	-	-	-										
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	*	ns	ns	ns	ns	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-										

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 16 ค่า L* ของสีที่คาดหมายต่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทิฟและอุณหภูมิต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ถัดไป)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	64.00±0.00	64.26±1.27	61.58±1.12	62.59±1.17	62.74±1.61	63.44±1.37	62.99±1.55	63.94±1.45	63.90±1.38	62.39±1.44
ถุงเอกทิฟ	64.00±0.00	65.23±1.36	64.37±1.38	64.63±1.30	68.81±1.38	64.01±1.66	64.15±1.33	64.54±1.36	64.96±1.25	64.03±1.62
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	64.00±0.00	63.85±1.68	61.48±1.88	62.10±1.84	61.67±1.79	62.12±1.51	62.12±1.51	62.26±1.60	62.15±1.74	61.55±2.04
4	64.00±0.00	65.92±2.14	63.59±1.70	65.44±1.50	64.85±1.51	65.00±1.34	64.96±1.46	65.38±1.56	65.78±1.26	64.34±1.39
8	64.00±0.00	65.47±1.80	64.43±2.21	63.60±2.07	62.27±2.35	64.06±2.37	63.61±2.23	65.08±1.88	65.37±1.61	63.75±2.16
ห้อง	64.00±0.00	63.74±1.96	62.40±1.62	63.31±1.72	65.89±3.13	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 16 (ต่อ) ค่า L* ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	64.90±1.35	63.72±1.29	61.44±2.24	61.27±2.51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	63.38±1.94	62.57±1.97	61.88±2.06	63.33±1.53	63.37±2.26	63.78±1.90	63.91±2.00	63.06±2.85	63.04±2.74	63.06±2.75									
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	62.37±1.53	61.57±1.61	61.19±1.91	62.09±1.57	61.53±3.80	62.32±3.01	62.60±3.28	63.06±2.85	63.04±2.74	63.06±2.75									
4	65.92±1.58	64.73±1.53	62.82±2.68	63.75±2.47	65.20±2.69	65.22±2.53	65.22±2.60	-	-	-									
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 17 ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพลและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	17.85±0.00	16.35±1.32	15.65±1.36	16.40±1.36	16.79±1.25	18.37±1.37	18.08±1.37	19.48±1.64	19.13±2.15	17.43±1.72
ถุงเอกซิเพล	17.85±0.00	19.48±1.07	18.49±1.34	18.40±1.25	18.25±1.29	18.71±1.55	18.79±1.56	18.69±1.85	18.49±1.37	18.87±1.60
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	17.85±0.00	15.91±1.79	15.36±1.99	16.01±1.91	15.23±1.79	16.14±1.91	15.97±2.03	15.86±2.57	16.64±2.05	15.66±1.66 ^b
4	17.85±0.00	19.37±1.30	19.03±1.24	19.14±1.13	18.53±1.52	19.34±1.45	18.71±1.26	19.30±1.32	18.73±1.54	17.95±1.37 ^{ab}
8	17.85±0.00	19.34±1.78	19.31±1.92	19.73±1.84	18.71±1.67	20.14±1.73	20.63±1.72	22.10±1.81	23.02±1.63	24.24±2.18 ^a
ห้อง	17.85±0.00	17.05±2.12	14.57±2.25	14.72±2.10	18.45±2.77	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	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	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 17 (ต่อ) ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนใส	19.02±1.89	18.44±1.99	17.22±3.20	16.88±3.54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	16.85±1.58	16.95±1.52	16.46±1.75	17.40±1.21	16.94±2.20	18.45±1.69	18.78±1.66	17.51±2.69	17.20±3.22	17.36±2.95									
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	17.19±2.12	16.75±2.02	16.35±2.08	16.34±1.90	14.37±3.80	17.46±3.17	18.08±3.12	17.51±2.69	17.20±3.22	17.36±2.95									
4	18.68±1.33	18.63±1.45	17.44±2.03	19.01±0.95	19.52±1.95	19.44±1.63	19.48±1.68	-	-	-									
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 18 ค่า hue angle (องศา) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงเอกทิลและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	89.68±0.01	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.01	89.67±0.00	89.68±0.01	89.66±0.01
ถุงเอกทิล	89.68±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.02
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.01	89.67±0.00	89.68±0.01	89.68±0.00	89.68±0.01	89.66±0.01
4	89.68±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.66±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.69±0.03
8	89.68±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.64±0.03
ห้อย	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.69±0.02	89.66±0.01	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 18 (ต่อ) ค่า hue angle (องศา) ของสีที่คาดหมายต่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกัน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.67±0.00	89.68±0.00	89.67±0.01	89.67±0.01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	89.68±0.00	89.67±0.00	89.62±0.04	89.67±0.00	89.68±0.00	89.66±0.02	89.68±0.00	89.69±0.01	89.66±0.02	89.68±0.02	89.68±0.00	89.69±0.01	89.66±0.02	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	89.68±0.00	89.68±0.00	89.63±0.05	89.67±0.01	89.69±0.01	89.64±0.04	89.68±0.00	89.69±0.01	89.66±0.02	89.68±0.00	89.68±0.00	89.69±0.01	89.66±0.02	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00
4	89.67±0.00	89.67±0.00	89.66±0.01	89.67±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อย	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 19 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	0.32±0.04 ^a	0.81±0.13 ^a	1.20±0.18 ^a	1.02±0.12 ^a	1.24±0.17 ^a	1.42±0.20 ^a	1.61±0.23 ^a	1.80±0.26 ^a	1.95±0.27 ^a
ถุงเอกซิฟ	0.00±0.00	0.07±0.01 ^b	0.14±0.04 ^b	0.21±0.05 ^b	0.26±0.06 ^b	0.15±0.01 ^b	0.17±0.01 ^b	0.18±0.02 ^b	0.21±0.02 ^b	0.22±0.03 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.00±0.00	0.11±0.03 ^b	0.24±0.07 ^b	0.33±0.09 ^b	0.38±0.11 ^c	0.44±0.12 ^b	0.47±0.13 ^b	0.49±0.14 ^b	0.53±0.15 ^b	0.56±0.16 ^c
4	0.00±0.00	0.13±0.04 ^b	0.23±0.09 ^b	0.40±0.13 ^b	0.52±0.16 ^{bc}	0.57±0.17 ^b	0.66±0.19 ^b	0.77±0.23 ^b	0.88±0.26 ^b	0.99±0.29 ^b
8	0.00±0.00	0.16±0.05 ^b	0.43±0.12 ^b	0.66±0.18 ^b	0.81±0.22 ^a	1.08±0.31 ^a	1.27±0.36 ^a	1.44±0.41 ^a	1.61±0.46 ^a	1.71±0.49 ^a
ห้อง	0.00±0.00	0.35±0.08 ^a	1.01±0.24 ^a	1.44±0.33 ^a	0.66±0.04 ^{ab}	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 19 (ต่อ) การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิพและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ถัดฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.49±0.24 ^a	1.61±0.2 ^a	1.15±0.2 ^a	1.25±0.2 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิพ	0.21±0.04 ^b	0.22±0.0 ^b	0.24±0.0 ^b	0.29±0.0 ^b	0.30±0.06	0.32±0.07	0.35±0.07	0.35±0.14	0.38±0.15	0.41±0.17									
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	0.60±0.17 ^b	0.64±0.19 ^b	0.68±0.21	0.75±0.22	0.27±0.13	0.30±0.13	0.33±0.13	0.35±0.14	0.38±0.15	0.41±0.17									
4	1.09±0.33 ^a	1.20±0.36 ^a	0.28±0.03	0.31±0.03	0.32±0.03	0.35±0.03	0.37±0.03	-	-	-									
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	-	-	-	-	-	-									
ปัจจัยที่ 2	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-									
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-									
หมายเหตุ	ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์																		
	* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ																		

ตารางภาคผนวก 20 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอetik และอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	5.73±0.00	6.25±0.33	4.57±0.24	4.83±0.30 ^b	4.91±0.35	4.17±0.34	5.63±0.00	5.28±0.39	5.30±0.27	5.03±0.24
ถุงแอกทิก	5.73±0.00	6.72±0.24	4.69±0.25	6.37±0.24 ^a	4.49±0.34	4.32±0.27	5.47±0.16	4.66±0.28	5.30±0.15	4.73±0.27
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	5.73±0.00	7.31±0.43 ^a	4.69±0.36	6.13±0.59	5.75±0.42 ^a	4.02±0.45	5.63±0.00	4.43±0.34	5.22±0.23	4.80±0.34
4	5.73±0.00	6.13±0.47 ^{ab}	4.69±0.36	5.66±0.51	5.06±0.30 ^{ab}	4.24±0.33	5.63±0.00	5.36±0.42	5.22±0.23	5.26±0.23
8	5.73±0.00	6.61±0.36 ^{ab}	4.69±0.36	5.42±0.43	3.68±0.00 ^b	4.47±0.34	5.40±0.24	5.13±0.47	5.45±0.34	4.58±0.35
ห้อง	5.73±0.00	5.90±0.24 ^b	4.44±0.32	5.19±0.31	3.68±0.75 ^b	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	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	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 20 (ต่อ) ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	5.22±0.23	4.12±0.46	4.14±0.46	4.12±0.88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	4.77±0.33	4.12±0.30	3.91±0.42	3.20±0.30	3.70±0.00	4.40±0.34	4.22±0.29	4.06±0.45	4.20±0.47	4.13±0.46									
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	5.00±0.30	4.12±0.30	3.91±0.23	3.66±0.49	3.70±0.00	4.63±0.54	4.52±0.52	4.06±0.45	4.20±0.47	4.13±0.46									
4	5.00±0.30	4.12±0.46	4.14±0.88	3.20±0.46	3.70±0.00	4.17±0.47	3.93±0.23	-	-	-									
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-									
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns									
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-									

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 21 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.00±0.20	2.48±0.10	2.38±0.12	2.72±0.11 ^a	3.09±0.17	2.80±0.17	2.94±0.27	2.78±0.09	2.36±0.07	3.23±0.24
ถุงเอกซิฟ	3.00±0.20	2.48±0.10	2.31±0.06	2.46±0.10 ^b	3.07±0.22	2.46±0.13	2.75±0.36	2.98±0.30	2.37±0.11	2.87±0.21
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	3.00±0.30	2.30±0.20	2.06±0.05 ^b	2.26±0.11 ^b	2.20±0.22 ^b	2.59±0.22	2.66±0.14	2.69±0.09	2.40±0.12	3.66±0.36 ^a
4	3.00±0.30	2.54±0.09	2.35±0.06 ^{ab}	2.69±0.17 ^{ab}	3.23±0.33 ^a	2.69±0.24	2.55±0.19	3.14±0.44	2.49±0.11	2.98±0.15 ^{ab}
8	3.00±0.30	2.55±0.11	2.31±0.12 ^{ab}	2.49±0.07 ^{ab}	2.89±0.18 ^{ab}	2.61±0.13	3.33±0.32	2.80±0.11	2.20±0.10	2.50±0.09 ^b
ห้อง	3.00±0.30	2.51±0.13	2.65±0.17 ^a	2.91±0.15 ^a	3.56±0.16 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	*	ns	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 21 (ต่อ) ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	17	18	19	17	18	19	17	18	19	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.20±0.29	2.48±0.13	2.48±0.13	3.13±0.30 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	3.16±0.27	2.53±0.13	2.35±0.12	2.38±0.08 ^b	2.61±0.10	2.38±0.14	2.91±0.19	3.20±0.27	2.83±0.26	3.01±0.05										
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	2.63±0.08 ^b	2.66±0.09	2.45±0.10	2.76±0.20	2.68±0.15	2.30±0.25	3.33±0.21 ^a	3.20±0.27	2.83±0.26	3.01±0.052										
4	3.74±0.25 ^a	2.34±0.14	2.28±0.20	2.35±0.14	2.55±0.13	2.45±0.14	2.50±0.11 ^b	-	-	-										
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	-	-	-	-	-	-										
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-										
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-										

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 22 ปริมาณคลอโรฟิลด์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่และอุณหภูมิที่แตกต่างกัน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.010±0.001	0.012±0.001	0.008±0.001	0.008±0.001	0.009±0.001	0.009±0.001	0.010±0.002	0.009±0.001	0.007±0.001	0.007±0.001
ถุงแยกที่ฟ	0.010±0.001	0.010±0.001	0.007±0.001	0.006±0.001	0.008±0.001	0.010±0.002	0.009±0.002	0.009±0.001	0.008±0.001	0.007±0.001
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.010±0.001	0.009±0.001	0.007±0.000 ^{ab}	0.006±0.001	0.008±0.002	0.010±0.002	0.009±0.001	0.008±0.002	0.006±0.001 ^b	0.008±0.002
4	0.010±0.001	0.011±0.002	0.010±0.001 ^a	0.006±0.001	0.010±0.001	0.010±0.001	0.009±0.003	0.009±0.002	0.006±0.001 ^b	0.007±0.001
8	0.010±0.001	0.012±0.002	0.005±0.001 ^b	0.008±0.001	0.009±0.002	0.009±0.002	0.010±0.002	0.009±0.002	0.011±0.002 ^a	0.006±0.001
ห้อง	0.010±0.001	0.012±0.001	0.007±0.002 ^{ab}	0.008±0.001	0.007±0.001	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	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 ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 22 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																		
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19									
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของถุง																			
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.009±0.001	0.006±0.001	0.006±0.000 ^b	0.012±0.003	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	0.011±0.002	0.008±0.001	0.010±0.001 ^a	0.009±0.001	0.008±0.001	0.011±0.002	0.008±0.001	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																			
0	0.009±0.001	0.007±0.001	0.008±0.001	0.010±0.002	0.006±0.001 ^b	0.011±0.003	0.005±0.001 ^b	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002	0.006±0.002
4	0.011±0.002	0.006±0.001	0.010±0.002	0.010±0.002	0.011±0.001 ^a	0.011±0.003	0.011±0.002 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	ns	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 23 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงเอกซิพและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของถุง										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.013±0.001	0.017±0.001	0.011±0.001 ^a	0.011±0.001	0.013±0.002	0.013±0.002	0.014±0.002	0.014±0.002	0.011±0.001	0.010±0.002
ถุงเอกซิพ	0.013±0.001	0.013±0.002	0.008±0.001 ^b	0.009±0.001	0.012±0.002	0.015±0.003	0.013±0.002	0.013±0.002	0.011±0.002	0.009±0.001
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.013±0.001	0.013±0.002	0.009±0.001 ^b	0.008±0.001	0.013±0.002	0.015±0.003	0.013±0.002	0.013±0.003	0.009±0.001 ^b	0.011±0.003
4	0.013±0.001	0.015±0.002	0.014±0.002 ^a	0.009±0.002	0.014±0.002	0.014±0.002	0.014±0.002	0.014±0.002	0.009±0.002 ^b	0.010±0.002
8	0.013±0.001	0.015±0.003	0.008±0.002 ^b	0.011±0.002	0.013±0.003	0.012±0.003	0.014±0.002	0.013±0.002	0.015±0.002 ^a	0.008±0.001
ห่อ	0.013±0.001	0.017±0.002	0.008±0.002 ^b	0.012±0.002	0.009±0.002	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	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	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 23 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ ซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของถุง											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.013±0.002	0.008±0.001	0.007±0.001 ^b	0.007±0.004	-	-	-	-	-	-	
ถุงแอกทิฟ	0.018±0.003	0.011±0.002	0.015±0.002 ^a	0.013±0.002	0.013±0.001	0.015±0.003	0.011±0.002	0.008±0.002	0.009±0.002	0.009±0.002	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.013±0.002	0.010±0.002	0.011±0.002	0.015±0.002	0.010±0.001 ^b	0.017±0.004	0.008±0.002	0.008±0.002	0.009±0.02	0.009±0.002	
4	0.018±0.003	0.009±0.001	0.015±0.003	0.014±0.003	0.015±0.002 ^a	0.014±0.005	0.015±0.002	-	-	-	
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 24 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.023±0.001	0.029±0.002	0.019±0.001 ^a	0.019±0.002	0.023±0.003	0.023±0.003	0.024±0.004	0.023±0.003	0.018±0.002	0.017±0.003
ถุงแยกที่ฟ	0.023±0.001	0.023±0.003	0.015±0.002 ^b	0.014±0.001	0.020±0.003	0.025±0.004	0.022±0.004	0.022±0.003	0.019±0.003	0.016±0.003
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.023±0.001	0.022±0.003	0.015±0.001 ^b	0.014±0.002	0.021±0.004	0.026±0.006	0.021±0.004	0.021±0.004	0.015±0.002 ^b	0.019±0.004
4	0.023±0.001	0.027±0.004	0.024±0.002 ^a	0.015±0.003	0.023±0.003	0.024±0.003	0.023±0.007	0.023±0.004	0.015±0.003 ^b	0.017±0.003
8	0.023±0.001	0.027±0.005	0.013±0.003 ^b	0.018±0.003	0.021±0.004	0.022±0.004	0.024±0.004	0.023±0.004	0.026±0.004 ^a	0.015±0.002
ห้อง	0.023±0.001	0.029±0.003	0.015±0.003 ^b	0.020±0.002	0.016±0.003	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	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	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
 ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 24 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.022±0.003	0.014±0.002	0.013±0.001 ^b	0.029±0.007	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.029±0.005	0.019±0.003	0.025±0.003 ^a	0.022±0.003	0.021±0.002	0.027±0.005	0.019±0.003	0.014±0.003	0.015±0.004	0.014±0.003
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.022±0.003	0.018±0.003	0.019±0.003	0.024±0.004	0.017±0.001 ^b	0.028±0.007	0.013±0.002 ^b	0.014±0.003	0.015±0.004	0.014±0.003
4	0.029±0.006	0.015±0.002	0.025±0.006	0.024±0.005	0.026±0.003 ^a	0.026±0.007	0.026±0.004 ^a	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	ns	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 25 ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิลและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.64±0.02 ^a	19.69±0.02 ^a	19.50±0.04 ^a	19.71±0.04 ^a	19.56±0.03 ^a	19.07±0.07 ^a	19.41±0.01 ^a	21.54±1.94 ^a	19.52±0.03 ^a	19.63±0.02 ^a
ถุงแอกทิล	18.36±0.05 ^b	15.77±0.47 ^b	14.88±0.46 ^b	15.39±0.52 ^b	14.40±0.58 ^b	15.01±0.43 ^b	14.92±0.45 ^b	14.64±0.43 ^b	15.08±0.48 ^b	14.73±0.43 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	18.87±0.24 ^b	18.12±0.64 ^a	17.69±0.71 ^a	18.19±0.77	17.24±0.83 ^a	17.12±0.74 ^{ab}	17.58±0.68 ^a	20.08±3.28	17.54±0.73 ^a	17.19±0.89 ^a
4	18.96±0.21 ^{ab}	18.55±0.54 ^a	17.85±0.65 ^a	18.05±0.67	18.09±0.58 ^a	17.69±0.58 ^a	17.54±0.73 ^a	17.71±0.74	17.78±0.73 ^a	17.67±0.78 ^a
8	19.09±0.21 ^a	17.96±0.63 ^a	17.38±0.76 ^b	16.94±0.91	17.02±0.85 ^a	16.31±0.92 ^b	16.38±1.02 ^b	16.50±1.07	13.64±0.56 ^b	13.73±0.31 ^b
ห้อง	19.08±0.21 ^a	16.28±1.11 ^b	15.83±1.22 ^b	17.02±1.09	11.55±1.49 ^b	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	ns	*	*	*	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	ns	ns	*	*	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 25 (ต่อ) ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของฝักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพลและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.66±0.02 ^a	19.35±0.02 ^a	19.25±0.15 ^a	19.56±0.03 ^a	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิเพล	15.54±0.60 ^b	14.94±0.52 ^b	14.87±0.49 ^b	18.56±3.26 ^b	14.96±0.43	15.27±0.69	15.24±0.63	17.11±0.36	13.70±2.55	16.41±0.91
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	17.36±0.85	17.07±0.84	16.87±0.80	20.38±3.12	14.64±0.53	14.65±0.96	14.86±0.82	17.11±0.36	13.70±2.55	16.41±0.91
4	17.84±0.75	17.22±0.80	15.24±0.99	15.92±0.95	15.27±0.72	15.89±1.00	15.62±1.01	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 26 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟ และอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	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	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b
ถุงเอกซิฟ	1.41±0.05 ^a	2.76±0.22 ^a	1.51±0.13 ^a	1.37±0.13 ^a	1.69±0.35 ^a	1.17±0.11 ^a	1.35±0.10 ^a	1.06±0.08 ^a	1.18±0.09 ^a	1.33±0.09 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.77±0.27	1.32±0.47 ^b	0.64±0.23 ^b	0.73±0.27 ^{ab}	0.58±0.21 ^b	0.52±0.18 ^b	0.63±0.23 ^{ab}	0.50±0.18 ^{ab}	0.57±0.21 ^b	0.64±0.23 ^b
4	0.69±0.23	1.04±0.36 ^b	0.54±0.19 ^b	0.44±0.16 ^b	0.46±0.16 ^b	0.42±0.15 ^b	0.53±0.19 ^b	0.42±0.15 ^b	0.48±0.17 ^b	0.56±0.20 ^b
8	0.65±0.22	1.09±0.37 ^b	0.65±0.22 ^b	0.61±0.20 ^{ab}	0.73±0.24 ^b	0.81±0.28 ^a	0.86±0.29 ^a	0.68±0.23 ^a	1.43±0.07 ^a	1.60±0.05 ^a
ห้อง	0.70±0.23	2.07±0.69 ^a	1.19±0.40 ^a	0.97±0.36 ^a	3.22±1.20 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	ns	*	*	*	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 26 (ต่อ) ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์)ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟ และอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																				
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19											
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																					
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ถุงเอกซิฟ	1.10±0.11 ^a	1.34±0.12 ^a	1.28±0.22 ^a	1.70±0.37 ^a	1.13±0.09	1.21±0.11	1.22±0.15	1.11±0.21	1.22±0.10	0.95±0.13											
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																					
0	0.56±0.20	0.70±0.25	0.73±0.32	1.02±0.48	1.18±0.13	1.23±0.15	1.32±0.22	1.11±0.21	1.22±0.10	0.95±0.13											
4	0.54±0.19	0.65±0.23	1.10±0.13	1.36±0.17	1.08±0.14	1.19±0.18	1.13±0.21	-	-	-											
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	-	-	-	-	-	-											
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns											
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-											

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 27 ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE/g FW}$) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพนและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ถดุ่น)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	122.15 \pm 3.85	112.23 \pm 5.02 ^a	125.52 \pm 6.56 ^b	123.73 \pm 5.38 ^b	123.20 \pm 12.21 ^a	150.43 \pm 8.63 ^a	151.49 \pm 8.89 ^a	140.12 \pm 8.07	90.42 \pm 4.74 ^b	114.21 \pm 5.82 ^a
ถุงเอกซิเพน	122.15 \pm 3.85	96.17 \pm 5.94 ^b	90.02 \pm 6.27 ^b	81.69 \pm 4.54 ^b	92.20 \pm 6.82 ^b	95.97 \pm 4.43 ^b	98.62 \pm 5.75 ^b	129.02 \pm 9.08	134.57 \pm 6.50 ^a	88.04 \pm 3.49 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	122.15 \pm 5.44	105.89 \pm 7.02 ^{ab}	95.18 \pm 7.46 ^{bc}	97.16 \pm 7.46 ^b	92.40 \pm 10.05	116.99 \pm 10.05 ^{ab}	102.32 \pm 6.21 ^b	120.96 \pm 6.57 ^b	121.35 \pm 6.55	84.87 \pm 5.67 ^b
4	122.15 \pm 5.44	85.66 \pm 9.73 ^b	141.18 \pm 6.20 ^a	93.99 \pm 8.69 ^b	114.21 \pm 18.67	111.83 \pm 7.04 ^b	149.11 \pm 13.12 ^a	115.80 \pm 8.93 ^b	105.89 \pm 11.74	116.99 \pm 6.32 ^a
8	122.15 \pm 5.44	109.06 \pm 5.86 ^{ab}	82.09 \pm 5.16 ^c	96.37 \pm 9.40 ^b	100.73 \pm 9.93	140.78 \pm 13.50 ^a	123.73 \pm 10.28 ^{ab}	166.96 \pm 10.83 ^a	110.25 \pm 7.57	101.52 \pm 5.79 ^a
ห้อง	122.15 \pm 5.44	116.20 \pm 7.41 ^a	112.63 \pm 12.82 ^b	123.34 \pm 4.49 ^a	123.73 \pm 4.93	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	ns	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	ns	*	*	*	ns	*
ปัจจัยที่ 1 \times 2	ns	ns	*	ns	*	ns	ns	ns	*	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 27 (ต่อ) ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE/g FW}$) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์																				
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	115.01 \pm 7.59 ^a	120.56 \pm 10.28 ^a	112.63 \pm 12.79	118.18 \pm 6.99 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	90.82 \pm 6.18 ^b	84.07 \pm 4.20 ^b	97.56 \pm 5.82	93.59 \pm 3.91 ^b	101.52 \pm 6.16	118.58 \pm 5.73	105.49 \pm 6.54	134.84 \pm 11.49	84.87 \pm 4.14	109.85 \pm 6.73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)																				
0	91.21 \pm 4.59 ^b	112.63 \pm 11.64	106.28 \pm 6.59	103.90 \pm 5.24	95.18 \pm 3.79	129.28 \pm 7.09	103.11 \pm 9.87	134.84 \pm 11.49	84.87 \pm 4.14	109.85 \pm 6.73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	114.61 \pm 8.72 ^a	92.01 \pm 4.26	95.18 \pm 11.50	97.56 \pm 7.09	107.87 \pm 11.69	107.87 \pm 7.58	107.87 \pm 9.17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	ns	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 \times 2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 28 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

กรรมวิธี	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์	
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	7.25±1.14 ^b
ถุงเอกทิฟ	11.08±1.7 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	
0	14.50±1.57 ^a
4	12.33±1.28 ^b
8	7.17±0.60 ^c
ห้อง	2.67±0.42 ^d
ปัจจัยที่ 1	*
ปัจจัยที่ 2	*
ปัจจัยที่ 1×2	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ms คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 29 ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.25±0.13	1.50±0.23 ^a	1.67±0.26 ^a	1.56±0.18 ^a	1.67±0.24 ^a	2.11±0.20 ^a	2.22±0.22 ^a	2.00±0.00	2.33±0.21 ^a
ถุงแยกที่ฟ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.25±0.13 ^b	1.42±0.23 ^b	1.50±0.26 ^b	1.00±0.00 ^b	1.22±0.15 ^b	1.56±0.18 ^b	2.00±0.24	2.22±0.22 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.33±0.21 ^{bc}	1.33±0.21 ^{ab}	1.50±0.22 ^b	1.50±0.22 ^b	1.83±0.17 ^b	1.83±0.17 ^b
4	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^c	1.00±0.00 ^b	1.33±0.21 ^b	1.67±0.21 ^b	1.83±0.17 ^b	2.33±0.21 ^{ab}
8	1.00±0.00	1.00±0.00	1.17±0.17 ^b	1.33±0.21 ^b	1.50±0.22 ^b	1.67±0.33 ^a	2.17±0.31 ^a	2.50±0.22 ^a	2.67±0.33 ^a	3.00±0.00 ^a
ห้อง	1.00±0.00	1.50±0.22	2.33±0.21 ^a	2.83±0.17 ^a	3.00±0.00 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	-	-	*	*	*	*	*	*	ns	*
ปัจจัยที่ 2	-	-	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	-	-	ns	ns	*	*	ns	*	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 29 (ต่อ) ลักษณะปรากฏ (คะแนน) ของฟังก์ชันการห่อหุ้มที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพิลและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 จุดหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.67±0.21 ^a	2.67±0.33 ^a	3.00±0.00	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิเพิล	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.17±0.17	2.33±0.21	2.50±0.22	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	2.17±0.17	2.33±0.21	2.50±0.22	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00
4	2.50±0.22	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.33±0.33	2.67±0.33	3.00±0.00	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	-	-	-	ns	ns	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 30 ค่า L* ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทึบและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	57.31±2.42	62.56±0.86	60.81±1.27	59.78±1.33	61.92±1.04	58.86±1.42	61.42±1.11	60.78±1.01 ^a	58.03±1.33	58.36±1.55
ถุงเอกทึบ	57.31±2.42	60.66±0.86	59.44±1.01	58.31±1.04	60.31±1.08	57.97±1.50	61.52±1.24	55.21±1.74 ^b	57.34±1.20	58.61±1.43
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	57.31±2.42	63.08±1.03	57.61±2.12	61.66±1.48	61.13±1.47	57.22±2.09	60.63±1.47	55.20±1.52	59.41±1.48	57.21±1.29
4	57.31±2.42	61.56±1.35	59.84±1.33	56.53±1.82	59.18±1.40	58.35±1.74	60.86±1.50	59.25±2.06	56.44±1.07	60.05±1.61
8	57.31±2.42	61.18±1.24	59.61±1.72	60.83±1.60	60.93±1.49	59.68±1.48	62.92±1.34	59.54±1.76	56.38±2.50	58.02±3.32
ห้อง	57.31±2.42	60.63±7.00	63.44±5.41	57.17±9.29	64.53±6.34	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 30 (ต่อ) ค่า L* ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทีฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์												
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	61.68±1.33 ^a	55.94±2.06	54.32±3.68	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทีฟ	54.48±1.63 ^b	56.55±1.40	58.88±1.76	59.27±1.32	63.08±1.19	56.15±2.23	61.01±1.21	57.91±1.62	62.11±2.08	54.20±3.08	58.96±2.61	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	59.36±1.50	57.91±1.49 ^a	57.86±2.07	56.90±2.06	61.27±1.68	50.65±3.31 ^b	61.35±1.80	54.05±2.20 ^b	62.11±2.08	54.20±3.08	58.96±2.61	
4	56.80±1.72	53.22±1.43 ^b	56.35±3.07	61.64±1.45	64.89±1.61	61.65±2.30 ^a	60.68±1.67	61.77±1.96 ^a	-	-	-	
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ห่อ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	*	ns	*	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 31 ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่และอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	26.10±1.07	26.31±0.78	26.29±0.73	29.17±0.72	28.89±0.88 ^a	28.72±1.11	27.99±0.96 ^a	26.86±1.03	30.39±1.00	29.76±1.03
ถุงแยกที่ฟ	26.10±1.07	27.28±0.69	26.28±0.77	29.24±0.68	24.75±0.90 ^b	26.33±1.08	23.98±1.22 ^b	28.95±0.80	27.82±1.12	26.20±1.02
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	26.10±1.07	26.17±0.99	25.79±0.96	29.27±0.96	26.83±1.31	25.89±1.26	24.74±1.62	27.48±1.21	29.42±1.14	27.85±1.21
4	26.10±1.07	25.23±1.12	27.84±1.27	29.97±1.06	25.79±1.34	29.52±1.02	26.49±1.33	28.11±1.27	28.53±1.47	29.22±1.17
8	26.10±1.07	27.51±1.06	26.66±1.06	29.00±1.03	27.14±1.14	27.17±1.66	26.74±1.20	28.13±0.94	28.34±1.43	23.99±1.48
ห้อง	26.10±1.07	28.29±0.95	24.85±0.87	28.58±0.92	26.18±1.76	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	*	ns	*	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	ns	ns	*	ns	ns	ns

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 31 (ต่อ) ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์												
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	28.38±1.17	29.32±2.16	29.19±1.74	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	30.65±0.96	28.09±1.25	26.89±1.32	26.68±1.51	25.30±1.22	24.72±1.17	26.54±1.07	25.40±1.24	25.73±1.76	25.01±2.10	24.78±1.63	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	29.65±1.09	28.10±1.49	28.22±1.21	29.05±1.97	27.02±2.03	26.33±1.91	26.02±1.52	29.14±1.09 ^a	25.73±1.76	25.01±2.10	24.78±1.63	
4	29.38±1.09	29.32±1.42	26.52±2.09	24.32±2.18	23.58±1.27	23.11±1.28	27.07±1.55	21.66±1.79 ^b	-	-	-	
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 32 ค่า hue angle (องศา) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอูณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ถุงแอกทิฟ	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
4	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
8	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ห้อง	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 32 (ต่อ) ค่า hue angle (องศา) ของฟังก์ชันคอสที่เก็บรักษาในถุงเอกซิปและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิป	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
4	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 33 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ถูดยาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	0.52±0.08 ^a	1.28±0.21 ^a	1.83±0.28 ^a	1.76±0.24 ^a	2.24±0.27 ^a	2.71±0.33 ^a	3.08±0.36 ^a	2.91±0.23 ^a	3.24±0.27 ^a
ถุงเอกซิฟ	0.00±0.00	0.04±0.02 ^b	0.10±0.05 ^b	0.15±0.06 ^b	0.20±0.08 ^b	0.05±0.00 ^b	0.07±0.01 ^b	0.08±0.01 ^b	0.09±0.01 ^b	0.10±0.01 ^b
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.00±0.00	0.18±0.08 ^b	0.35±0.16 ^b	0.47±0.21 ^c	0.63±0.27 ^b	0.84±0.36 ^b	1.01±0.43 ^b	1.18±0.50 ^b	1.35±0.58	1.47±0.63
4	0.00±0.00	0.16±0.08 ^b	0.42±0.20 ^b	0.60±0.27 ^{bc}	0.80±0.35 ^{ab}	1.02±0.45 ^{ab}	1.25±0.55 ^{ab}	1.46±0.63 ^{ab}	1.65±0.71	1.86±0.81
8	0.00±0.00	0.27±0.15 ^{ab}	0.71±0.35 ^b	1.05±0.47 ^b	1.29±0.58 ^a	1.58±0.71 ^a	1.90±0.86 ^a	2.11±0.96 ^a	0.11±0.00	0.11±0.00
ห้อง	0.00±0.00	0.51±0.16 ^a	1.29±0.42 ^a	1.84±0.60 ^a	0.67±0.06 ^b	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	*	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	*	*	*	*	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 33 (ต่อ) การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.54±0.28 ^a	3.53±0.21 ^a	3.85±0.23 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	0.09±0.01 ^b	0.10±0.01 ^b	0.14±0.01 ^b	0.15±0.01	0.16±0.01	0.16±0.01	0.18±0.01	0.20±0.01	0.18±0.01	0.19±0.00	0.20±0.00
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	1.62±0.70	1.81±0.78	1.98±0.84	0.13±0.01 ^b	0.14±0.01 ^b	0.14±0.01 ^b	0.16±0.00 ^b	0.17±0.01 ^b	0.18±0.01	0.19±0.00	0.20±0.00
4	2.01±0.88	0.13±0.01	0.16±0.01	0.17±0.01 ^a	0.19±0.01 ^a	0.19±0.01 ^a	0.20±0.01 ^a	0.22±0.01 ^a	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 34 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	6.13±0.61	5.19±0.31	5.71±0.36	5.67±0.15	5.66±0.00	6.00±0.27	5.42±0.38	5.85±0.40	6.49±0.41	5.56±0.00	
ถุงเอกซิฟ	6.13±0.61	5.19±0.21	5.56±0.23	5.37±0.27	5.66±0.33	6.62±0.33	5.84±0.38	5.85±0.27	6.38±0.33	5.97±0.27	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	6.13±0.61	5.80±0.31	6.79±0.39 ^a	5.83±0.31	6.29±0.40	6.21±0.39	5.63±0.48	6.06±0.61	6.49±0.41	5.56±0.00	
4	6.13±0.61	5.19±0.31	5.56±0.00 ^b	5.83±0.31	5.66±0.00	6.83±0.39	6.25±0.39	6.06±0.38	6.18±0.39	5.87±0.31	
8	6.13±0.61	4.88±0.39	5.56±0.00 ^b	5.52±0.00	5.35±0.32	5.90±0.31	5.00±0.40	5.45±0.00	6.79±0.62	6.18±0.62	
ห้อง	6.13±0.61	4.88±0.39	4.63±0.42 ^b	4.91±0.39	5.03±0.63	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	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	ns	ns	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 34 (ต่อ) ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพนและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	5.38±0.32 ^b	5.59±0.00	6.18±0.62	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิเพน	6.96±0.40 ^a	6.21±0.39	6.79±0.39	6.83±0.62	4.12±0.37	3.68±0.48	3.37±0.31	3.08±0.39	3.73±1.08	4.35±0.62	3.11±0.62
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	6.33±0.40	5.90±0.31	6.49±0.41	7.45±1.08	4.12±0.59	4.29±0.61	3.68±0.00	3.70±0.00	3.73±1.08	4.35±0.62	3.11±0.62
4	6.01±0.58	6.21±0.62	6.79±0.62	6.21±0.62	4.12±0.59	3.07±0.61	3.07±0.61	2.47±0.62	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 35 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	4.00±0.40	2.63±0.25 ^a	2.48±0.14	2.92±0.18	2.96±0.31	3.37±0.22	3.02±0.12	3.63±0.53	3.75±0.45	4.23±0.75
ถุงแยกที่ฟ	4.00±0.40	2.24±0.12 ^b	2.29±0.16	2.57±0.14	2.60±0.19	3.76±0.36	2.74±0.14	3.17±0.24	4.14±0.29	3.06±0.17
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	4.00±0.40	1.73±0.10 ^b	2.03±0.13 ^b	2.45±0.31	2.33±0.12	3.00±0.07	2.72±0.13	3.22±0.34	3.88±0.42	4.13±0.77
4	4.00±0.40	3.03±0.35 ^a	1.97±0.15 ^b	2.88±0.17	2.68±0.12	3.52±0.43	2.73±0.07	3.72±0.79	4.33±0.42	3.13±0.24
8	4.00±0.40	2.58±0.21 ^a	2.68±0.14 ^a	2.65±0.15	2.48±0.32	4.17±0.35	3.20±0.20	3.27±0.27	3.50±0.35	3.10±0.32
ห้อง	4.00±0.40	2.40±0.11 ^a	2.85±0.17 ^a	2.98±0.27	3.30±0.44	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	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	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 35 (ต่อ) ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์												
ถุงพอลิเอทิลีนใส	4.13±0.46	4.87±0.54	4.83±0.55 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	3.95±0.64	4.07±0.32	3.27±0.21 ^b	3.13±0.14	3.88±0.31	5.18±0.67	3.47±0.43	3.53±0.35	2.70±0.10	3.43±0.49	3.17±0.47	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	3.95±0.36	4.52±0.39	4.07±0.46	3.17±0.09	3.20±0.12 ^b	5.70±0.72	4.03±0.50	4.07±0.50	2.70±0.10	3.43±0.49	3.17±0.47	
4	4.13±0.70	3.97±0.38	3.23±0.19	3.10±0.30	4.57±0.12 ^a	4.67±1.22	2.90±0.60	3.00±0.29	-	-	-	
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 36 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.008±0.001	0.010±0.001	0.006±0.001	0.008±0.001	0.010±0.001	0.016±0.004	0.015±0.002	0.011±0.001	0.016±0.003	0.017±0.004
ถุงแยกที่ฟ	0.008±0.001	0.012±0.001	0.006±0.001	0.010±0.001	0.009±0.001	0.009±0.001	0.010±0.002	0.017±0.003	0.012±0.002	0.011±0.002
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.008±0.001	0.011±0.003	0.005±0.001	0.007±0.001	0.010±0.002	0.011±0.001	0.013±0.003	0.017±0.004	0.013±0.001	0.013±0.003
4	0.008±0.001	0.009±0.002	0.006±0.000	0.009±0.001	0.009±0.002	0.011±0.002	0.010±0.001	0.013±0.004	0.016±0.004	0.016±0.004
8	0.008±0.001	0.013±0.001	0.007±0.001	0.010±0.002	0.010±0.001	0.016±0.005	0.015±0.004	0.012±0.002	0.012±0.005	0.007±0.000
ห่อ	0.008±0.001	0.011±0.002	0.007±0.001	0.010±0.001	0.007±0.002	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 36 (ต่อ) ปริมาณคอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.014±0.003	0.020±0.007	0.021±0.010	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	0.022±0.004	0.018±0.003	0.012±0.002	0.015±0.004	0.010±0.001	0.008±0.002	0.013±0.002	0.018±0.006	0.016±0.006	0.016±0.007	0.010±0.005
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.016±0.004	0.017±0.004	0.016±0.005	0.020±0.006	0.010±0.001	0.010±0.003	0.012±0.002	0.025±0.012	0.018±0.006	0.016±0.007	0.010±0.005
4	0.019±0.004	0.023±0.002	0.012±0.004	0.009±0.001	0.010±0.003	0.006±0.001	0.014±0.003	0.011±0.001	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 37 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.004±0.000	0.005±0.001	0.004±0.001	0.005±0.001	0.005±0.001	0.006±0.001	0.005±0.001	0.005±0.001	0.006±0.001	0.008±0.002
ถุงเอกซิฟ	0.004±0.000	0.006±0.001	0.003±0.001	0.007±0.001	0.004±0.001	0.004±0.001	0.003±0.001	0.008±0.002	0.004±0.001	0.005±0.001
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.004±0.000	0.005±0.001	0.005±0.003	0.003±0.001	0.005±0.001	0.005±0.001	0.004±0.001	0.008±0.002	0.004±0.001	0.006±0.001
4	0.004±0.000	0.004±0.001	0.004±0.001	0.010±0.003	0.004±0.001	0.004±0.001	0.003±0.000	0.006±0.002	0.005±0.002	0.007±0.002
8	0.004±0.000	0.006±0.001	0.003±0.001	0.006±0.002	0.005±0.000	0.006±0.002	0.005±0.002	0.005±0.001	0.004±0.002	0.003±0.000
ห้อง	0.004±0.000	0.006±0.001	0.004±0.001	0.005±0.001	0.003±0.001	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 * คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 37 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ ซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแอกทิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.006±0.002	0.009±0.004	0.010±0.005	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิฟ	0.011±0.002	0.009±0.002	0.005±0.001	0.007±0.002	0.003±0.000	0.003±0.001	0.006±0.001	0.009±0.003	0.008±0.003	0.008±0.003	0.004±0.003
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.008±0.002	0.008±0.002	0.007±0.002	0.009±0.003	0.003±0.001	0.003±0.001	0.005±0.001	0.012±0.006	0.008±0.003	0.008±0.003	0.004±0.003
4	0.009±0.002	0.011±0.001	0.005±0.002	0.004±0.001	0.003±0.001	0.002±0.001	0.006±0.002	0.006±0.000	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 38 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะ										
ฐู	0.012±0.001	0.015±0.002	0.011±0.001	0.013±0.002	0.015±0.002	0.021±0.005	0.019±0.003	0.016±0.002	0.022±0.005	0.024±0.006
ถุงเอกซิฟ	0.012±0.001	0.018±0.002	0.010±0.001	0.017±0.002	0.013±0.002	0.013±0.001	0.014±0.003	0.024±0.005	0.016±0.003	0.015±0.004
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.012±0.001	0.016±0.004	0.011±0.002	0.011±0.002	0.015±0.003	0.015±0.002	0.017±0.004	0.025±0.005	0.017±0.002	0.019±0.004
4	0.012±0.001	0.012±0.003	0.010±0.001	0.019±0.003	0.014±0.003	0.015±0.003	0.013±0.001	0.018±0.005	0.021±0.006	0.023±0.006
8	0.012±0.001	0.019±0.002	0.010±0.002	0.017±0.003	0.015±0.001	0.021±0.007	0.019±0.006	0.017±0.003	0.015±0.006	0.009±0.001
ห้อง	0.012±0.001	0.016±0.002	0.011±0.002	0.015±0.002	0.010±0.003	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 38 (ต่อ) ปริมาณคลอโรฟิลล์ ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกัน
นาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์												
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.020±0.005	0.029±0.010	0.031±0.014	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.032±0.006	0.027±0.005	0.017±0.003	0.021±0.005	0.014±0.002	0.011±0.002	0.019±0.003	0.027±0.009	0.026±0.009	0.024±0.010	0.014±0.008	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	0.024±0.006	0.024±0.006	0.023±0.007	0.030±0.008	0.013±0.002	0.014±0.004	0.018±0.004	0.037±0.018	0.026±0.009	0.024±0.010	0.014±0.01	
4	0.028±0.007	0.033±0.004	0.018±0.006	0.012±0.001	0.014±0.003	0.008±0.002	0.020±0.006	0.017±0.001	-	-	-	
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ห่อ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 39 ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.68±0.04 ^a	19.63±0.01 ^a	19.45±0.01 ^a	19.44±0.02 ^a	19.58±0.01 ^a	19.46±0.01 ^a	19.60±0.01 ^a	19.52±0.06 ^a	19.70±0.01 ^a	19.58±0.01 ^a	
ถุงเอกซิฟ	18.34±0.08 ^b	17.32±0.24 ^b	16.03±0.24 ^b	15.91±0.45 ^b	15.73±0.53 ^b	16.75±0.25 ^b	16.92±0.28 ^b	16.82±0.27 ^b	16.80±0.29 ^b	16.80±0.24 ^b	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	19.14±0.19	18.85±0.29 ^a	18.41±0.41 ^a	18.38±0.41 ^a	18.53±0.41 ^a	18.41±0.40 ^a	18.57±0.40 ^a	18.55±0.38 ^a	18.62±0.39 ^a	18.54±0.38 ^a	
4	19.04±0.21	18.80±0.28 ^a	18.35±0.40 ^a	18.34±0.38 ^a	18.40±0.40 ^a	18.27±0.41 ^a	18.51±0.41 ^a	18.40±0.43 ^a	18.46±0.45 ^a	18.27±0.47 ^a	
8	19.02±0.23	18.59±0.37 ^a	17.90±0.53 ^a	17.89±0.54 ^a	17.86±0.58 ^a	17.63±0.62 ^b	17.70±0.64 ^b	17.57±0.63 ^b	15.62±0.22 ^b	15.93±0.15 ^b	
ห้อง	18.84±0.31	17.67±0.67 ^b	16.30±1.06 ^b	16.09±1.12 ^b	12.09±0.53 ^b	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	*	*	ns	*	*	*	ns	ns	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 39 (ต่อ) ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของฝักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.59±0.01 ^a	19.25±0.01 ^a	19.60±0.04 ^a	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	17.50±0.24 ^b	16.98±0.27 ^b	17.39±0.30 ^b	17.80±0.27	17.52±0.25	17.46±0.22	17.41±0.22	17.58±0.26	17.47±0.27	17.75±0.27	17.76±0.28
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	18.51±0.39	18.23±0.37	18.53±0.43	18.00±0.35	17.57±0.38	17.60±0.34	17.59±0.32	17.67±0.35	17.47±0.27	17.75±0.27	17.76±0.28
4	18.58±0.39	16.75±0.44	17.33±0.41	17.60±0.43	17.47±0.37	17.31±0.32	17.24±0.33	17.49±0.42	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 40 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	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	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b
ถุงแยกที่ฟ	1.46±0.11 ^a	2.05±0.23 ^a	1.67±0.18 ^a	1.44±0.24 ^a	1.64±0.29 ^a	0.66±0.04 ^a	0.75±0.12 ^a	0.74±0.09 ^a	0.69±0.06 ^a	0.82±0.07 ^a
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.60±0.21 ^b	0.74±0.27 ^b	0.58±0.20 ^b	0.41±0.14 ^b	0.43±0.15 ^b	0.31±0.10	0.24±0.13 ^b	0.44±0.17	0.30±0.10 ^b	0.33±0.11 ^b
4	0.62±0.23 ^b	0.73±0.28 ^b	0.58±0.20 ^b	0.42±0.15 ^b	0.47±0.16 ^b	0.30±0.10	0.31±0.13 ^{ab}	0.24±0.10	0.28±0.10 ^b	0.32±0.11 ^b
8	0.69±0.24 ^{ab}	0.87±0.31 ^b	0.73±0.25 ^b	0.51±0.18 ^b	0.55±0.19 ^b	0.38±0.13	0.57±0.20 ^a	0.43±0.15	0.91±0.10 ^a	1.16±0.08 ^a
ห่อ	1.01±0.35 ^a	1.75±0.59 ^a	1.45±0.49 ^a	1.53±0.55 ^a	3.64±0.46 ^a	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	*	*	ns	*	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	*	*	ns	ns	*	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 40 (ต่อ) ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกซิเพนและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์											
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00 ^b	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิเพน	0.96±0.12 ^a	0.64±0.07 ^a	0.63±0.09 ^a	1.41±0.29	0.71±0.17	1.12±0.21	0.62±0.10	0.80±0.17	0.76±0.13	0.84±0.28	0.85±0.09
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)											
0	0.53±0.20	0.37±0.14	0.26±0.11	1.75±0.53	0.44±0.12	0.97±0.29	0.49±0.15	0.61±0.19	0.76±0.13	0.84±0.28	0.85±0.09
4	0.44±0.16	0.55±0.04	0.73±0.05	1.07±0.21	0.98±0.28	1.26±0.31	0.75±0.12	0.98±0.28	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ห้อง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 41 ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE/g FW}$) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในถุงแยกที่ฟและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 จุดหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์										
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	85.77±3.61	75.72±3.85	91.25±4.98 ^a	72.06±2.78	79.68±2.59	102.01±4.95	93.49±3.30 ^a	72.77±3.56	86.99±4.36 ^b	89.42±5.96
ถุงแยกที่ฟ	85.77±3.61	75.41±2.88	79.07±3.76 ^b	73.28±5.13	83.94±3.11	91.46±5.15	76.43±1.25 ^b	78.05±4.68	99.17±3.75 ^a	89.42±3.20
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	85.77±3.61	58.97±3.29 ^b	80.29±7.71	60.19±2.35 ^b	80.29±2.46	97.34±6.88	84.55±3.69 ^{ab}	73.59±4.44	99.17±3.69	88.82±6.04
4	85.77±3.61	84.55±4.11 ^a	77.24±7.02	72.98±4.07 ^b	85.16±4.69	100.39±7.76	80.29±3.30 ^b	69.93±4.39	90.03±5.20	86.99±3.31
8	85.77±3.61	76.02±4.22 ^a	97.34±4.88	66.28±4.96 ^b	76.02±3.48	92.47±3.94	90.03±4.45 ^a	82.72±5.93	93.08±8.15	95.52±6.45
ห้อง	85.77±3.61	82.72±3.76 ^a	85.77±4.70	91.25±6.82 ^a	91.86±6.09	-	-	-	-	-
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	*

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 41 (ต่อ) ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE/g FW}$) ของผักกาดหอมที่เก็บรักษาในอุณหภูมิและอุณหภูมิที่แตกต่างกันนาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ปัจจัยที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์												
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	91.25 \pm 6.33	94.30 \pm 4.90	90.64 \pm 8.44	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซีพี	106.48 \pm 5.39	88.21 \pm 5.71	91.86 \pm 4.30	83.94 \pm 5.79	97.95 \pm 4.59	102.22 \pm 5.65	113.18 \pm 6.88	103.44 \pm 3.94	116.23 \pm 23.17	84.55 \pm 5.79	78.46 \pm 1.54	
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)												
0	96.13 \pm 5.98	89.42 \pm 5.53	88.21 \pm 5.35	93.08 \pm 5.56	95.52 \pm 4.87	104.04 \pm 9.88	99.17 \pm 7.65 ^b	99.17 \pm 6.65	116.23 \pm 23.17	84.55 \pm 5.79	78.46 \pm 1.54	
4	101.61 \pm 6.52	91.86 \pm 6.09	97.95 \pm 3.77	74.81 \pm 9.13	100.39 \pm 8.15	100.39 \pm 6.45	127.19 \pm 8.44 ^a	107.70 \pm 4.08	-	-	-	
8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ห่ออง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	-	-	
ปัจจัยที่ 1 \times 2	ns	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 42 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในถุงเอกทิฟและอุณหภูมิต่างกัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

การปฏิบัติ	อายุการเก็บรักษา (วัน)
การจัดเก็บที่ 1 : ชนิดของบรรจุภัณฑ์	
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	7.17±1.02 ^b
ถุงเอกทิฟ	11.67±1.88 ^a
การจัดเก็บที่ 2 : อุณหภูมิต่างกัน (องศาเซลเซียส)	
0	15.00 ±1.83 ^a
4	12.67±1.52 ^b
8	7.17±0.60 ^c
ห้อง	2.83±0.31 ^d
ปัจจัยที่ 1	*
ปัจจัยที่ 2	*
ปัจจัยที่ 1×2	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ms คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 43 การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟลैตเว็บบรรยากาศไร้ออกซิเจน 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (คะแนน)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.70±0.15	1.70±0.15	2.00±0.00	2.00±0.00	2.40±0.16	3.10±0.27	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.40±0.16	1.70±0.15	2.00±0.00	2.00±0.00	2.70±0.15	2.70±0.15	2.70±0.15	3.70±0.15	4.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	0.20	1.00	-	-	0.20	0.22	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 44 การเกิดกลิ่นผิดปกติ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มหิ้นพร้อมปุ๋ยในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การเกิดกลิ่นผิดปกติ (คะแนน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	-	-	-
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 45 การสูญเสียความกรอบ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การสูญเสียความกรอบ (คะแนน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.70±0.15 ^a	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00 ^b	2.70±0.15 ^a	3.00±0.00 ^b	-	-	-
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.40±0.16 ^b	1.40±0.16 ^b	1.40±0.16 ^b	1.40±0.16	1.40±0.16	1.40±0.16
2-Tail Sig	-	-	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 46 คุณภาพการยอมรับโดยรวม (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหั้นชินพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	คุณภาพการยอมรับโดยรวม (คะแนน)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.70±0.15 ^a	2.00±0.00 ^a	2.00±0.00 ^a	2.70±0.15 ^a	3.40±0.16 ^a	-	-	-
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.30±0.15 ^b	1.30±0.15 ^b	2.00±0.00	2.00±0.00 ^b	2.30±0.15 ^b	2.60±0.16	2.60±0.16	3.60±0.16
2-Tail Sig	-	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 47 ค่า L* ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมบรรจุที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิกแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า L*										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	60.76±1.46	53.79±3.27	55.50±2.12 ^b	63.15±1.76 ^b	58.31±2.60	57.55±1.57	61.19±1.68	57.78±2.04	-	-	-
ถุงแอกทิก	60.76±1.46	57.35±2.89	62.06±1.17 ^a	54.45±2.79 ^a	59.96±1.25	60.47±1.21	57.12±2.75	55.00±2.74	56.62±2.36	58.15±1.79	62.35±2.12
2-Tail Sig	-	0.43	0.02	0.02	0.58	0.16	0.22	0.43	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 48 ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อหั้นจีนพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกซิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียสนาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า chroma									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	28.82±1.61	24.07±2.92	25.54±2.39	30.51±2.32	28.48±2.31	27.48±2.10	28.76±2.58	27.73±2.21	-	-
ถุงเอกซิฟ	28.82±1.61	30.90±2.02	27.04±2.23	25.95±2.19	30.43±1.78	32.76±1.67	24.72±1.81	24.18±1.59	27.79±2.70	28.99±2.51
2-Tail Sig	-	0.07	0.65	0.17	0.51	0.07	0.22	0.21	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 49 ค่า hue angle (องศา) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟลैสเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า hue angle (องศา)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
2-Tail Sig	-	1.00	1.00	0.33	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 50 การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นหรือมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	1.55±0.27 ^a	3.11±0.53 ^b	4.08±0.52 ^a	5.61±0.74 ^b	6.66±0.74 ^b	8.19±0.53 ^a	9.25±0.56 ^a	-	-	-
ถุงแอกทิล	0.00±0.00	0.10±0.04 ^b	0.19±0.04 ^b	0.24±0.04 ^b	0.29±0.04 ^b	0.33±0.05 ^b	0.37±0.04 ^b	0.41±0.04 ^b	0.45±0.04	0.48±0.04	0.53±0.05
2-Tail Sig	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 51 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม) น้ำหนักสด ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทีพีแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัม) น้ำหนักสด										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.80±0.00	3.14±0.63	3.80±0.00	3.82±0.00	4.40±0.63	4.46±0.64	3.82±0.00	3.77±0.00	-	-	-
ถุงเอกทีพี	3.80±0.00	3.14±0.63	4.43±0.63	4.46±0.64	4.40±0.63	4.46±0.64	5.73±0.00	3.77±0.00	3.82±0.00	4.40±0.63	3.80±0.00
2-Tail Sig	-	1.00	0.37	0.37	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 52 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมที่หั่นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	3.60±0.47	4.33±0.87	3.00±0.15	2.70±0.10	3.03±0.12	2.87±0.07	2.70±0.10	2.53±0.15	-	-	-
ถุงเอกทิฟ	3.60±0.47	3.10±0.21	3.23±0.26	2.97±0.37	2.70±0.15	3.17±0.28	3.03±0.15	2.87±0.17	3.33±0.13	4.30±0.40	3.27±0.09
2-Tail Sig	-	0.24	0.48	0.52	0.16	0.36	0.13	0.21	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาพผนวก 53 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มน้ำหนักสดพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยก-
ที่ฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.015±0.003	0.012±0.004	0.018±0.003	0.017±0.002	0.013±0.001	0.019±0.002	0.018±0.003	0.024±0.003	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.015±0.003	0.015±0.001	0.022±0.002	0.016±0.002	0.015±0.003	0.020±0.001	0.022±0.005	0.024±0.010	0.018±0.005	0.021±0.002	0.013±0.002
2-Tail Sig	-	0.52	0.30	0.84	0.61	0.56	0.54	0.98	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 54 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมที่หั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยก-
ที่ไปแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.006±0.001	0.005±0.002	0.007±0.001	0.007±0.002	0.004±0.001	0.007±0.001	0.006±0.001	0.010±0.001	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.006±0.001	0.006±0.001	0.008±0.001	0.007±0.001	0.006±0.001	0.008±0.000	0.007±0.002	0.009±0.004	0.007±0.002	0.009±0.000	0.004±0.001
2-Tail Sig	-	0.57	0.36	0.87	0.42	0.80	0.45	0.95	-	-	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 55 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุง
แยกที่เพิ่งแปรรูปที่อุณหภูมิต่ำที่ศูนย์เซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์รวม(มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.021±0.003	0.017±0.005	0.024±0.004	0.024±0.004	0.018±0.002	0.026±0.003	0.024±0.004	0.033±0.004	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.021±0.003	0.020±0.002	0.031±0.003	0.023±0.004	0.020±0.004	0.028±0.001	0.029±0.006	0.033±0.014	0.024±0.007	0.029±0.002	0.017±0.002
2-Tail Sig	-	0.70	0.28	0.85	0.59	0.58	0.52	0.98	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 56 ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมบรรจุที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณแก๊สออกซิเจน(เปอร์เซ็นต์)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.55±0.02	19.58±0.03 ^a	19.54±0.03 ^a	19.62±0.03 ^a	19.42±0.02 ^b	19.53±0.02 ^b	19.44±0.06 ^a	19.58±0.02 ^b	-	-
ถุงแอกทิฟ	18.62±1.01	18.79±0.16 ^b	18.57±0.17 ^b	18.17±0.34 ^b	18.32±0.19 ^b	18.41±0.10 ^b	18.46±0.10 ^b	18.53±0.13 ^b	18.68±0.17	18.73±0.14
2-Tail Sig	0.38	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 57 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มหิ้งพรีมที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00 ^b	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	-	-	-
ถุงเอกทิฟ	0.10±0.10	0.42±0.21	0.30±0.19	0.36±0.15 ^a	0.12±0.12	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.10±0.09	0.00±0.00	0.00±0.00
2-Tail Sig	0.35	0.08	0.15	0.04	0.35	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 58 ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE} / \text{gFW}$) ของผักกาดหอมที่หั่นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE} / \text{gFW}$)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	121.10 \pm 15.03	74.81 \pm 5.79	99.17 \pm 5.14	116.23 \pm 6.47 ^a	104.04 \pm 4.39	76.02 \pm 2.67	96.73 \pm 4.39	91.86 \pm 2.25 ^a	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	121.10 \pm 15.03	88.21 \pm 3.08	113.79 \pm 5.79	89.42 \pm 3.97 ^b	93.08 \pm 4.49	78.46 \pm 5.23	95.52 \pm 3.61	78.46 \pm 3.61 ^b	136.94 \pm 17.77	122.32 \pm 13.43	117.45 \pm 4.08
2-Tail Sig	-	0.07	0.09	0.01	0.11	0.69	0.84	0.01	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 59 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} จำนวนโคโลนิ/กรัม/หน้าหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกซิแพนแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} จำนวนโคโลนิ/กรัม/หน้าหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	6.02±0.22	6.93±0.07 ^b	7.40±0.11 ^b	8.64±0.07	7.92±0.03 ^b	7.00±0.05 ^b	7.48±0.05 ^b	7.56±0.02 ^b	-	-	-
ถุงเอกซิแพน	6.02±0.22	7.32±0.12 ^a	8.87±0.04 ^a	8.64±0.07	8.89±0.13 ^a	7.74±0.02 ^a	8.38±0.10 ^a	8.70±0.06 ^a	8.34±0.04	8.48±0.05	8.45±0.03
2-Tail Sig	-	0.05	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 60 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมห่อหั้นฉิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	6.30±0.15 ^b
ถุงเอกทิฟ	8.50±0.43 ^a
2-Tail Sig	0.00

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ 2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 61 การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหั้นจีนพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟลैตเว็บบรรจุไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (คะแนน)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.70±0.15	2.00±0.00	2.30±0.15	2.70±0.15 ^a	2.70±0.15	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.70±0.15	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00 ^b	2.70±0.15	2.70±0.15	2.70±0.15	3.70±0.15
2-Tail Sig	-	-	-	1.00	-	0.08	0.00	1.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 62 การเกิดกลืนผิดปกติ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มหิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การเกิดกลืนผิดปกติ (คะแนน)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	-	-	-
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 63 การสูญเสียความกรอบ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ชุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การสูญเสียความกรอบ (คะแนน)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.60±0.16 ^a	1.60±0.16 ^b	2.00±0.00 ^b	2.30±0.15 ^b	-	-	-
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	0.01	0.01	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 64 คุณภาพการยอมรับโดยรวม (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหั้นฉินพร้อมปุ๋ยที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	คุณภาพการยอมรับโดยรวม (คะแนน)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.30±0.15	1.70±0.15	2.30±0.15	2.60±0.16 ^a	3.30±0.15 ^a	-	-	-
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.40±0.16	1.70±0.15	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00 ^b	2.40±0.16	2.70±0.15	3.40±0.16
2-Tail Sig	-	-	-	0.66	1.00	0.08	0.01	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 65 ค่า L* ของผักกาดหอมห่อหั่นชั้นพร้อมบรรจุที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทีพีแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า L*									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	62.89±2.24	62.51±1.96	62.54±3.06	63.46±2.12	61.22±1.68	65.25±2.53	63.93±1.45	65.04±2.63	-	-
ถุงเอกทีพี	62.89±2.24	61.10±3.61	67.53±1.54	62.92±2.58	57.99±4.31	64.20±3.47	61.29±3.84	62.70±2.72	64.38±2.92	57.86±3.76
2-Tail Sig	-	0.74	0.18	0.88	0.50	0.81	0.53	0.55	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 66 ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อหั้นฉิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า chroma										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	15.63±3.78	17.19±1.40	15.97±3.16	17.70±2.36	13.52±2.74	22.06±3.46	24.58±4.53	21.29±2.18	-	-	-
ถุงเอกทิฟ	15.63±3.78	17.85±2.72	19.99±2.56	15.00±2.28	15.86±2.74	18.34±3.49	21.50±2.82	20.33±3.47	23.23±2.24	20.38±2.25	22.46±3.52
2-Tail Sig	-	0.84	0.35	0.43	0.56	0.47	0.58	0.82	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 67 ค่า hue angle (องศา) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลที่ฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า hue angle (องศา)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.67±0.01	89.79±0.33	89.68±0.01	89.66±0.01	89.69±0.02	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	-	-
ถุงแอกทิล	89.67±0.01	89.64±0.08	89.71±0.03	89.70±0.03	89.67±0.01	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
2-Tail Sig	-	0.91	0.41	0.23	0.25	0.73	0.34	1.01	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 68 การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของฝักกาดหอมห่อหุ้มชั้นหรือมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทึฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	1.25±0.37 ^a	1.88±0.41 ^a	2.05±0.42 ^b	2.34±0.41 ^a	2.78±0.56 ^a	3.29±0.73 ^a	3.46±0.76 ^a	-	-	-
ถุงแอกทึฟ	0.00±0.00	0.05±0.01 ^b	0.12±0.03 ^b	0.19±0.04 ^b	0.27±0.03 ^b	0.34±0.03 ^b	0.39±0.04 ^b	0.43±0.03 ^b	0.48±0.03	0.54±0.03	0.58±0.03
2-Tail Sig	-	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 69 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทีฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.55±0.64	2.47±0.62	2.52±0.63	1.88±0.00	3.75±1.08	2.50±0.62	3.14±0.63	3.13±0.62	-	-
ถุงแอกทีฟ	2.55±0.64	1.85±0.00	2.52±0.63	2.50±0.62	3.13±0.62	2.50±0.62	3.14±0.63	3.13±0.62	3.07±0.61	2.47±0.62
2-Tail Sig	-	0.37	1.00	0.37	0.64	1.00	1.00	1.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 70 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมที่หั่นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.07±0.03	1.93±0.20	2.47±0.09	2.17±0.03	1.90±0.06	2.00±0.21	2.13±0.20	2.07±0.03	-	-	-
ถุงเอกทิฟ	2.07±0.03	2.07±0.38	2.13±0.12	2.17±0.03	2.03±0.12	1.70±0.12	2.00±0.12	2.13±0.12	2.23±0.20	1.97±0.12	2.90±0.32
2-Tail Sig	-	0.77	0.09	1.00	0.37	0.28	0.60	0.62	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 71 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.009±0.002	0.007±0.001	0.007±0.001	0.005±0.001	0.007±0.000	0.006±0.001	0.006±0.002	0.009±0.001	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.009±0.002	0.007±0.002	0.005±0.001	0.006±0.001	0.006±0.001	0.008±0.001	0.008±0.002	0.007±0.001	0.008±0.003	0.010±0.004
2-Tail Sig	-	0.80	0.35	0.64	0.12	0.40	0.62	0.29	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 72 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยก
ที่ฟัดส์เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.004±0.001	0.004±0.000	0.003±0.000	0.003±0.001	0.003±0.001	0.003±0.001	0.003±0.001	0.005±0.001	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.004±0.001	0.004±0.002	0.003±0.000	0.004±0.000	0.003±0.000	0.004±0.001	0.004±0.001	0.004±0.001	0.004±0.002	0.005±0.002	0.004±0.001
2-Tail Sig	-	0.84	0.37	0.37	0.64	0.44	0.65	0.41	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 73 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุง
แฉกที่เพิ่งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.013±0.002	0.011±0.001	0.010±0.001	0.008±0.001	0.010±0.001	0.009±0.002	0.008±0.004	0.014±0.002	-	-	-
ถุงแฉกที่ฟ	0.013±0.002	0.011±0.004	0.008±0.001	0.010±0.001	0.009±0.001	0.012±0.002	0.012±0.004	0.011±0.002	0.012±0.005	0.015±0.006	0.013±0.004
2-Tail Sig	-	0.93	0.32	0.50	0.28	0.30	0.53	0.26	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 74 ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมบรรจุที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.31±0.03	19.38±0.04 ^a	19.28±0.02 ^a	19.30±0.03 ^a	19.31±0.03 ^a	19.37±0.09 ^a	19.52±0.04 ^a	19.23±0.06 ^a	-	-
ถุงแอกทิล	19.09±0.38	18.96±0.06 ^b	18.71±0.09 ^b	18.91±0.14 ^b	18.76±0.13 ^b	18.84±0.10 ^b	18.98±0.15 ^b	18.81±0.13 ^b	18.87±0.18	18.89±0.18
2-Tail Sig	0.58	0.00	0.00	0.03	0.00	0.01	0.01	0.02	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 75 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นปฐมภูมิในฤดูพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 76 ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE} / \text{gFW}$) ของผักกาดหอมห่อหั่นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกซิฟแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 จุดฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE} / \text{gFW}$)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	80.90±6.16	69.93±6.09	63.84±10.28	67.50±5.79	52.88±5.48 ^b	68.71±5.34	71.15±7.71	76.02±4.22	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	80.90±6.16	91.86±8.32	72.37±10.29	84.55±8.32	78.46±3.61 ^a	68.71±6.54	76.02±8.01	80.90±5.23	96.73±7.41	121.10±18.63	94.30±6.19
2-Tail Sig	-	0.06	0.57	0.12	0.00	1.00	0.67	0.49	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 77 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} จำนวนโคโลนี/กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหั้นชินพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกซิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} จำนวนโคโลนี/กรัมน้ำหนักสด)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	6.85±0.03	7.45±0.10	8.32±0.07	8.33±0.63	8.44±0.72	7.36±0.53	7.94±0.40	7.98±0.35	-	-	-
ถุงเอกซิฟ	6.85±0.03	7.41±0.08	8.16±0.08	7.66±0.09	7.23±0.12	6.91±0.04	7.56±0.05	7.97±0.03	9.02±0.29	9.02±0.24	9.28±0.36
2-Tail Sig	-	0.75	0.19	0.35	0.17	0.44	0.40	1.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 78 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นหรือมปรุที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและรูเจาะรูแยกที่ผิวเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	6.10±0.28 ^b
ถุงแยกที่ฟ	8.90±0.28 ^a
2-Tail Sig	0.00

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 79 การเกิดลี้น้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (ตะแนม) ของฝักกาดหอมห่อหุ้มหิ้นพร้อมปลูงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การเกิดลี้น้ำตาลที่บริเวณรอยตัด (ตะแนม)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00 ^b	2.70±0.15	2.70±0.15	2.70±0.15	3.00±0.00	3.00±0.00
ถุงเอกทิฟ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00	2.40±0.16 ^a	2.70±0.15 ^a	3.00±0.00	3.00±0.00	3.00±0.00	3.40±0.16	3.70±0.15
2-Tail Sig	-	-	-	-	-	0.03	0.00	0.08	0.08	-	-	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 80 การเกิดกลืนผิดปกติ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นพร้อมปุ๋ยที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลแล้วเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ชุดหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การเกิดกลืนผิดปกติ (คะแนน)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
ถุงแอกทิล	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 81 การสูญเสียความกรอบ (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การสูญเสียความกรอบ (คะแนน)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	2.00±0.00 ^a	2.00±0.00 ^a	2.00±0.00 ^a	2.40±0.16 ^a	2.70±0.15 ^a	2.70±0.15 ^a	2.70±0.15 ^a	-
ถุงแยกทัพ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.00±0.00 ^b	1.30±0.15 ^b	1.30±0.15 ^b	2.00±0.00 ^b	2.00±0.00	2.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 82 คุณภาพการยอมรับโดยรวม (คะแนน) ของผักกาดหอมห่อหั้นชินพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทึฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	คุณภาพการยอมรับโดยรวม (คะแนน)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.70±0.15 ^a	2.00±0.00 ^b	2.30±0.00 ^b	2.70±0.15 ^a	2.70±0.15 ^a	2.70±0.15 ^a	3.70±0.15 ^b	-	-
ถุงแอกทึฟ	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00	1.00±0.00 ^b	1.40±0.16 ^b	2.00±0.00	2.00±0.00	2.00±0.00 ^b	2.40±0.16 ^b	2.70±0.15	4.00±0.00	
2-Tail Sig	-	-	-	-	0.00	0.01	0.08	0.00	0.00	0.00	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 83 ค่า L* ของผักกาดหอมห่อชั้นพรีเมียมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทีฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า L*												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	56.64±3.57	55.76±2.13	54.29±2.70	62.14±2.51	62.67±1.99	61.21±2.45	59.74±2.55	56.22±2.68	64.49±1.69	58.81±1.96	65.08±2.99	-	-
ถุงเอกทีฟ	56.64±3.57	51.84±1.58	52.88±2.72	56.08±3.11	62.25±2.10	62.65±1.91	60.83±3.50	57.24±1.91	59.33±2.12	61.93±2.06	67.53±1.75	61.89±3.83	61.85±2.15
2-Tail Sig	-	0.16	0.72	0.15	0.89	0.65	0.81	0.76	0.08	0.29	0.49	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 84 ค่า chroma ของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมบรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า chroma												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.1.32±2.33	13.72±1.98	16.85±2.48	15.76±2.07	19.91±2.97	14.14±2.36	14.35±1.51	18.40±3.29	25.09±2.24	19.47±3.03	21.18±2.00	-	-
ถุงเอกทิฟ	2.1.32±2.33	13.17±2.01	18.89±2.41	18.23±3.22	17.18±2.79	17.56±2.05	13.88±1.56	19.99±2.23	25.37±2.57	22.08±2.93	19.57±2.73	24.55±3.54	23.29±2.84
2-Tail Sig	-	0.85	0.56	0.53	0.51	0.29	0.83	0.70	0.94	0.55	0.64	-	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 85 ค่า hue angle (องศา) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลแฟล็กเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ค่า hue angle (องศา)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.67±0.00	89.67±0.00	89.69±0.02	89.69±0.01	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	-	-
ถุงแอกทิลแฟล็ก	89.68±0.00	89.69±0.01	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.01	89.71±0.03	89.68±0.01	89.68±0.00	89.67±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00	89.68±0.00
2-Tail Sig	-	0.25	0.20	0.23	0.85	0.19	0.44	0.64	0.33	0.64	0.44	-	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 86 การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มที่พร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิกฟเสวเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	1.59±0.48 ^a	4.20±0.69 ^a	5.22±0.47 ^a	6.91±0.63 ^a	8.36±0.66 ^a	9.41±0.57 ^a	10.62±0.60 ^a	11.95±0.50 ^b	13.64±0.57 ^b	15.49±0.90 ^b	-	-
ถุงแอกทิกฟ	0.00±0.00	0.10±0.04 ^b	0.20±0.05 ^b	0.22±0.06 ^b	0.26±0.07 ^b	0.37±0.07 ^b	0.28±0.08 ^b	0.34±0.09 ^b	0.37±0.08 ^b	0.47±0.10 ^b	0.55±0.12 ^b	0.60±0.14	0.65±0.14
2-Tail Sig	-	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 87 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหั่นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกทีพีแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 จุดหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	4.35±0.62	3.73±0.00	3.70±0.00	6.18±0.62	6.13±1.23	4.38±0.63	4.43±0.63	4.40±0.63	4.40±0.63	4.46±0.64	3.77±0.00	-
ถุงเอกทีพี	4.35±0.62	4.97±0.62	3.08±0.62	4.32±0.62	5.52±0.00	4.38±0.63	3.17±0.63	4.40±0.63	5.03±0.63	4.46±0.64	3.77±0.00	3.77±1.09
2-Tail Sig	-	0.12	0.37	0.10	0.64	1.00	0.23	1.00	0.52	1.00	1.00	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 88 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทีฟ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	2.63±0.07	2.23±0.12	2.43±0.09	2.13±0.13	2.20±0.15	2.47±0.12	2.67±0.20	2.97±0.18	2.23±0.18	3.07±0.17	3.63±0.35	-	-
ถุงแอกทีฟ	2.63±0.07	2.43±0.03	2.40±0.10	2.17±0.09	2.47±0.09	2.73±0.13	2.30±0.06	2.70±0.26	2.83±0.38	3.27±0.41	2.70±0.26	3.33±0.61	2.73±0.15
2-Tail Sig	-	0.18	0.82	0.85	0.21	0.21	0.16	0.45	0.23	0.67	0.10	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 89 ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิกแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.012±0.002	0.006±0.001	0.007±0.002	0.008±0.002	0.007±0.000	0.006±0.002	0.005±0.001	0.011±0.006	0.011±0.003	0.006±0.001	0.009±0.001	-
ถุงแอกทิก	0.012±0.002	0.006±0.002	0.009±0.002	0.004±0.001	0.007±0.001	0.009±0.001	0.004±0.000	0.011±0.003	0.011±0.001	0.008±0.001	0.009±0.001	0.008±0.001
2-Tail Sig	-	0.88	0.39	0.19	1.00	0.27	0.35	1.00	0.92	0.18	0.21	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 90 ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยก
ที่ฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.006±0.001	0.003±0.001	0.003±0.001	0.003±0.001	0.003±0.000	0.003±0.001	0.002±0.001	0.007±0.002	0.005±0.001	0.002±0.000	0.004±0.000	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.006±0.001	0.003±0.001	0.004±0.001	0.001±0.000	0.003±0.001	0.004±0.001	0.001±0.000	0.004±0.001	0.005±0.000	0.003±0.001	0.003±0.000	0.003±0.001	0.004±0.001
2-Tail Sig	-	0.65	0.25	0.23	0.42	0.28	0.37	0.35	0.80	0.12	0.12	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 91 ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุง
แฉกที่เพิ่งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.018±0.004	0.009±0.001	0.009±0.003	0.010±0.003	0.010±0.001	0.009±0.003	0.006±0.001	0.017±0.008	0.016±0.004	0.008±0.001	0.013±0.001	-	-
ถุงแฉกที่ฟ	0.018±0.004	0.009±0.003	0.014±0.003	0.005±0.001	0.009±0.002	0.014±0.002	0.005±0.001	0.015±0.004	0.016±0.001	0.011±0.001	0.009±0.002	0.013±0.002	0.011±0.002
2-Tail Sig	-	0.92	0.34	0.20	0.75	0.26	0.57	0.83	1.00	0.10	0.16	-	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 92 ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์) ของฝักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมบรรจุที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิลเฟนเดี่ยวที่ปรึกษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณแก๊สออกซิเจน (เปอร์เซ็นต์)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	19.38±0.03 ^a	19.64±0.00 ^a	19.53±0.01 ^a	19.59±0.01 ^a	19.42±0.04 ^a	19.54±0.02 ^a	19.59±0.02 ^a	19.29±0.01 ^a	19.35±0.02 ^a	19.50±0.01 ^a	19.63±0.00 ^a	-	-
ถุงแอกทิลเฟน	19.21±0.04 ^b	19.30±0.03 ^b	18.97±0.03 ^b	18.96±0.04 ^b	18.68±0.05 ^b	18.70±0.04 ^b	18.77±0.04 ^b	18.44±0.04 ^b	18.51±0.05 ^b	18.69±0.04 ^b	18.77±0.03 ^b	18.76±0.05	18.91±0.16
2-Tail Sig	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 93 ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นปฐมภูมิที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (เปอร์เซ็นต์)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00±0.00
2-Tail Sig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 94 ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE / gFW}$) ของผักกาดหอมห่อหุ้มพรีอบปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณสารประกอบฟีนอล ($\mu\text{g GAE / gFW}$)											
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	60.19±6.91	55.31±2.25	61.40±3.77	50.44±1.63 ^b	52.88±1.22	56.53±1.54 ^b	55.31±3.49 ^b	68.71±1.89 ^a	57.75±3.65	62.62±5.79	60.19±1.22	-
ถุงแยกที่ฟ	60.19±6.91	57.75±1.63	62.62±1.22	56.53±1.54 ^a	61.40±5.97	71.15±3.08 ^a	68.71±2.67 ^a	60.19±2.93 ^b	60.19±3.49	73.59±4.49	60.19±2.25	59.47±2.67
2-Tail Sig	-	0.40	0.77	0.02	0.19	0.00	0.01	0.04	0.64	0.17	1.00	-

หมายเหตุ

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 95 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} จำนวนโคโลนี/กรัมน้ำหนักสด) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกซิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (\log_{10} จำนวนโคโลนี/กรัมน้ำหนักสด)												
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	7.02±0.10	7.37±0.00 ^a	6.89±0.03	7.24±0.02 ^b	7.53±0.02 ^a	7.36±0.02 ^a	7.09±0.02 ^b	8.27±0.08 ^a	7.25±0.07 ^a	7.43±0.03	7.43±0.01 ^a	-	-
ถุงเอกซิฟ	7.02±0.10	7.08±0.06 ^b	6.81±0.03	7.73±0.10 ^a	7.45±0.02 ^b	7.18±0.01 ^b	7.57±0.01 ^a	7.59±0.05 ^b	7.46±0.08 ^b	7.44±0.06	6.99±0.07 ^b	7.09±0.23	7.41±0.03
2-Tail Sig	-	0.01	0.09	0.01	0.05	0.00	0.00	0.00	0.13	0.88	0.00	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 96 อายุการเก็บรักษา (วัน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมบรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	อายุการเก็บรักษา (วัน)
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	8.30±0.40 ^b
ถุงแอกทิฟ	10.90±0.28 ^a
2-Tail Sig	0.00

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ 2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 97 กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของผักกาดหอมห่อทั้งหัวที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู และถุงแอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.03±0.00	0.06±0.03	0.04±0.02	0.05±0.01	0.03±0.01	0.02±0.00	0.02±0.00	0.01±0.01	0.01±0.00	
ถุงแอกทิฟ	0.03±0.00	0.05±0.02	0.03±0.02	0.04±0.01	0.02±0.00	0.02±0.01	0.02±0.00	0.02±0.01	0.02±0.00	
2-Tail Sig	-	0.74	0.15	0.21	0.57	0.30	0.92	0.54	0.67	0.08

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 97 (ต่อ) กิจกรรมของเอนไซม์โพสทีฟในลอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของฝักคาเดหอมต่อทั้งหัวที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีน
เจาะรูและถุงแยกที่เพิ่งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 18 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพสทีฟในลอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)								
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.02±0.00 ^b	0.02±0.00	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.03±0.00 ^a	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00
2-Tail Sig	0.03	0.45	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 98 กิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟอสฟอไรเนสในลอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของผักกาดหอมห่อทั้งหัวที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู และถุงแอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟอสฟอไรเนส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.04±0.88	0.052±0.00 ^b	0.05±0.00	0.10±0.03	0.10±0.06	0.06±0.01	0.05±0.02	0.06±0.01	0.05±0.01 ^a	0.15±0.04
ถุงแอกทิฟ	0.04±0.88	0.063±0.00 ^a	0.05±0.00	0.12±0.04	0.05±0.02	0.06±0.00	0.03±0.01	0.03±0.00	0.02±0.00 ^b	0.07±0.02
2-Tail Sig	-	0.04	0.35	0.68	0.46	0.80	0.36	0.16	0.03	0.19

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 98 (ต่อ) กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยตอนที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของฝักกาดหอมที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีน และถุงแอกทิกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 19 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยตอนที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)									
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.07±0.02	0.06±0.05	0.07±0.02	0.04±0.01	-	-	-	-	-	-
ถุงแอกทิกพี	0.04±0.01	0.04±0.02	0.03±0.00	0.05±0.02	0.09±0.04	0.11±0.03	0.04±0.01	0.02±0.00	0.02±0.00	0.10±0.04
2-Tail Sig	0.35	0.36	0.07	0.73	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 99 กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของผักกาดหอมห่อทั้งหัวที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู และถุงแอกทิฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.08±0.03	0.06±0.05	0.03±0.04 ^b	0.03±0.01	0.03±0.00	0.03±0.00 ^a	0.03±0.01	0.03±0.00	0.01±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00
ถุงแอกทิฟ	0.08±0.03	0.05±0.02	0.07±0.04 ^a	0.02±0.01	0.04±0.01	0.01±0.01 ^b	0.03±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00
2-Tail Sig	-	0.60	0.00	0.80	0.50	0.04	0.34	0.40	0.22	0.45	1.00

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 99 (ต่อ) กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยตอนที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของฝักกาดหอมห่อทั้งหัวที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีน และถุงและถุงเอกซิเพลได้แก่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยตอนที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)									
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.01±0.00	0.01±0.00	0.02±0.00	-	-	-	-	-	-	-
ถุงเอกซิเพล	0.01±0.00	0.01±0.00	0.01±0.00	0.01±0.00	0.01±0.00	0.01±0.00	0.01±0.00	0.01±0.00	0.02±0.00	0.03±0.01
2-Tail Sig	0.90	0.47	0.29	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 100 กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟอสฟอรีเลส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มชั้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟลैตส์เกี่ยวกับรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 1 ฤดูร้อน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟอสฟอรีเลส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)									
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.03±0.00	0.05±0.03	0.02±0.01	0.02±0.00	0.03±0.00	0.01±0.00 ^b	0.05±0.00 ^a	0.02±0.00	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.03±0.00	0.06±0.02	0.01±0.01	0.01±0.00	0.02±0.00	0.03±0.01 ^a	0.03±0.01 ^b	0.03±0.00	0.02±0.00	0.03±0.00
2-Tail Sig	-	0.86	0.54	0.06	0.07	0.00	0.04	0.08	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงถึงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 101 กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงแยกที่ฟลैวี่เกี่ยวกับรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 10 วัน (การทดลองครั้งที่ 2 ฤดูฝน)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)										
	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.07±0.03	0.05±0.00	0.03±0.01	0.05±0.02	0.05±0.01	0.03±0.01	0.06±0.02	0.06±0.01	-	-	-
ถุงแยกที่ฟ	0.07±0.03	0.04±0.01	0.07±0.02	0.03±0.00	0.05±0.01	0.04±0.01	0.06±0.01	0.07±0.01	0.08±0.02	0.07±0.02	0.03±0.02
2-Tail Sig	-	0.23	0.06	0.26	0.91	0.31	0.90	0.33	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 102 กิจกรรมของเอนไซม์โพสทีฟเอนโดออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน) ของผักกาดหอมห่อหุ้มที่ขึ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูและถุงเอกที่ฟแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน (การทดลองครั้งที่ 3 ฤดูหนาว)

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	กิจกรรมของเอนไซม์โพสทีฟเอนโดออกซิเดส (หน่วยต่อนาที่ต่อมิลลิกรัมโปรตีน)												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู	0.01±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.03±0.01	0.02±0.00	0.02±0.00	0.04±0.02	0.02±0.00	-	-
ถุงเอกที่ฟ	0.01±0.00	0.02±0.00	0.03±0.00	0.02±0.01	0.01±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00	0.04±0.01	0.02±0.00	0.02±0.00	0.02±0.00
2-Tail Sig	-	0.60	0.62	0.06	0.29	0.12	0.35	0.79	0.81	0.16	0.63	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
2-Tail Sig ถ้ามีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางสาวดารุง จันทา

วัน เดือน ปี เกิด

22 มกราคม 2528

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนชนแดนวิทยาคม
ต.ชนแดน อ.ชนแดน จ.เพชรบูรณ์ ปีการศึกษา 2543

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนชนแดนวิทยาคม
ต.ชนแดน อ.ชนแดน จ.เพชรบูรณ์ ปีการศึกษา 2546

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะผลิตกรรมการ
เกษตร สาขาพืชศาสตร์ (พืชผัก) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่
ปีการศึกษา 2550