

วิจารณ์ผลการทดลอง

จากการทดลองได้ทำการเก็บเกี่ยวฝึกถั่วเหลืองที่ระยะสุกแก่ทางศรีร่วมไทยและระยะหลังสุกแก่ทางศรีร่วมไทย 10 วัน นำมายแยกตามสีฝึกได้ 2 ชนิด คือฝักสีเขียวและสีเหลืองนำมาลดความชื้นจนกระทั่งได้ความชื้นที่ระดับต่างๆโดยประมาณ และเก็บภายในพับฝักสีเขียวมากกว่าสีเหลือง และฝักทั้งสองชนิดนี้เมื่อทำการเก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางศรีร่วมไทย จะมีปริมาณคลอโรฟิลล์สูงกว่าการเก็บเกี่ยวที่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีร่วมไทย 10 วันดังตารางแสดงผลการทดลอง ทั้งนี้เนื่องจากที่ระยะสุกแก่ทางศรีร่วมไทยในการทดลองนี้ฝักและเมล็ดส่วนใหญ่มีการพัฒนาถึงระยะนี้ไปแล้วโดยเฉลี่ยฝักสีเหลือง แต่สำหรับฝักสีเขียวนั้นมีบางส่วนที่มีการพัฒนาช้า ซึ่งก็คือฝักที่อยู่บ่อบริเวณยอดและกึ่งแนงเนื่องจากออกดอกออกช้า การติดฝักช้าส่งผลให้มีการพัฒนาของเมล็ดช้ากว่าส่วนอื่น จึงพบปริมาณคลอโรฟิลล์สูงกว่าที่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีร่วมไทย 10 วัน ซึ่งที่ระยะนี้ฝักและเมล็ดส่วนใหญ่มีการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงมากกว่าฝักและเมล็ดที่ระยะสุกแก่ทางศรีร่วมไทย (ารามย์, 2537) ซึ่งสามารถทราบได้จาก การเปลี่ยนแปลงสีและสัดส่วนของผักชนิดต่างๆ และในฝักสีเขียวนั้นพบว่ามีปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลงต่ำกว่าในระยะแรกและมีจำนวนผักสีเขียวลดลงด้วย เช่นเดียวกับในฝักสีเหลือง การเก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางศรีร่วมไทยจะซึ่งพบปริมาณคลอโรฟิลล์ในเมล็ดอยู่ เนื่องจากฝักสีเหลืองบางส่วนมีการเปลี่ยนแปลงสีไม่สมบูรณ์แต่จะพบว่าฝักสีเหลืองส่วนใหญ่มีการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดอย่างสมบูรณ์แล้ว ซึ่งจะเห็นจากปริมาณคลอโรฟิลล์ในฝักสีเหลืองมีปริมาณต่ำมากเมื่อเปรียบเทียบกับฝักสีเขียว และจะลดลงเมื่อเก็บเกี่ยวที่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีร่วมไทย 10 วัน และเมื่อนำฝักชนิดต่างๆมาลดความชื้นจนกระทั่งได้ความชื้นฝักที่ระดับต่างๆ จะเห็นว่าการลดความชื้นของฝักใช้เวลาต่างกัน และปริมาณคลอโรฟิลล์ที่พบในเมล็ดของฝักแต่ละความชื้นนั้นต่างกันด้วย โดยที่ระดับความชื้นสูง ประมาณ 24 % จะมีปริมาณสูงกว่าแต่จะใช้เวลาในการลดความชื้นน้อยกว่าที่ 19 และ 14 % นั่นคือการลดความชื้นในขั้นแรก เมล็ดจะมีการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์โดยมีการลดลงให้ภายหลังจากที่เก็บเกี่ยวมาจากต้นแล้ว แสดงว่าเมล็ดจะเกิดกระบวนการต่างๆ ได้ขยะที่ไม่ได้อบูบนต้น (Wilcox et al., 1987) โดยเฉพาะกระบวนการที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดซึ่งทราบได้จากปริมาณคลอโรฟิลล์ที่ลดลง ซึ่งเมื่อนำฝักทั้งสองชนิดที่ระดับความชื้นต่างๆ มาบ่มภัยให้อุณหภูมิที่กำหนด และวัดการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ของเมล็ด จะพบว่าเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นปริมาณคลอโรฟิลล์จะลดลงซึ่ง ความชื้นของฝักและอุณหภูมิที่ต่างกัน จะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ในเมล็ด ซึ่งฝักที่มีความชื้นสูงและมีปริมาณคลอโรฟิลล์สูง จะมีการลดลงของปริมาณคลอโรฟิลล์น้อยกว่าเมล็ดในฝักที่มีความ

ชื่นปานกลางและความชื้นต่ำ และจะเห็นว่าที่ความชื้นปานกลางเมล็ดมีคลอโรฟิลล์ต่ำกว่าที่ความชื้นต่ำ แม้ว่าปริมาณคลอโรฟิลล์เริ่มต้นจะสูงกว่า ทั้งนี้เนื่องจากในระหว่างที่บ่มภายใต้อุณหภูมิที่กำหนดนั้นเมล็ด ที่ความชื้นปานกลางจะเกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ได้ดีกว่า ซึ่งรวมถึงการเปลี่ยนแปลงของคลอโรฟิลล์ด้วยจึงพบว่ามีปริมาณคลอโรฟิลล์จะสูงกว่าที่อุณหภูมิต่ำๆ ทั้งนี้เนื่องจากที่อุณหภูมิสูงเกินไป มีผลต่อความมีชีวิตของเซลล์ซึ่งส่งผลต่อกระบวนการต่างๆที่เกิดขึ้นภายในเซลล์ด้วย โดยเกิดขึ้นได้ในอัตราต่ำหรือหยุดชะงักไป ซึ่งการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดจะหยุดชะงักไปด้วยเช่นกัน(Adam *et al.*, 1983) จึงยังพบถีบีขาวในเมล็ดถ้วนเหลือ สำหรับที่อุณหภูมิต่ำนี้ ในระยะหลังพันปริมาณคลอโรฟิลล์ต่ำกว่าเนื่องจาก อุณหภูมิต่ำมีผลให้ปฏิกิริยาเกิดขึ้นอย่างช้าๆในอัตราที่慢เมื่อเวลา ดังนั้นมีเวลาเพิ่มขึ้นจึงพันปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลง โดยเฉพาะที่ อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียส จะเห็นว่าพบคลอโรฟิลล์ต่ำ แสดงว่าที่อุณหภูมนี้เมล็ดเกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลงได้ดีกว่าที่อุณหภูมิต่ำ นอกจากนี้อุณหภูมิ 39 องศาเซลเซียสเป็นระดับที่อยู่ในช่วงที่ไม่ ก่อให้เกิดอันตรายต่อมวล(30-43°C) และจะเป็นตัวกระตุ้นให้ปฏิกิริยาในเซลล์ของเมล็ดเกิดขึ้นได้ ดีกว่าที่อุณหภูมิต่ำหรือสูงเกินไป สำหรับค่า a, b, L ที่ได้จากการทดลองพบว่า ทั้งสามค่านี้จะ เกี่ยวข้องกัน คือเมื่อ a เพิ่มขึ้นค่า b และ L จะเพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน โดยจะเห็นว่าปัจจัยต่างๆ คือ อายุ เก็บเกี่ยว สีฟีก ความชื้นฟีก และ อุณหภูมิมีผลต่อข้อมูลทั้งสามซึ่งการเก็บเกี่ยวที่ระยะเวลาต่างกัน เมล็ดจะมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาของสีเมล็ดต่างกันด้วย สำหรับเมล็ดในฟีกสีต่างกันจะมีผลต่อ การพัฒนาสีของเมล็ดต่างกันโดยฟีกสีเหลืองนี้นเมล็ดมีการพัฒนาค่าอนฟีกสีขาวซึ่งมีการเปลี่ยน แปลงของสีมากกว่าในฟีกสีขาวและการลดความชื้นของฟีกส่งผลให้เมล็ดมีการเปลี่ยนแปลงสีต่าง กันเนื่องจากเกี่ยวข้องกับระยะเวลาในการลดความชื้นดังนี้เมล็ด ในฟีกที่มีความชื้นต่ำจะมีการเปลี่ยนแปลงสีมากกว่าที่ความชื้นสูงจากนี้ ในวันแรกของการเก็บภายใต้อุณหภูมิต่างกัน ซึ่งที่ อุณหภูมิสูงจะมีค่าสูงสุด โดยสูงกว่าที่อุณหภูมิ 39, 32 และ 25 องศาเซลเซียส นั่นคือที่อุณหภูมิสูง พันสีขาวน้อยกว่าที่อุณหภูมิอื่น นั่นคือสีขาวหรือคลอโรฟิลล์มีการสลายตัวหรือเปลี่ยนรูปไปมาก กว่าที่อุณหภูมิอื่น โดยปกติการสลายตัวของคลอโรฟิลล์สามารถเกิดขึ้นได้ เช่นกัน แต่จะเกิดขึ้นได้ ในระยะแรกขณะที่อุณหภูมิไม่เกิน 43 องศาเซลเซียสซึ่ง Gross(1987) กล่าวว่า การสลายตัวของ คลอโรฟิลล์สามารถเกิดขึ้นได้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 30-35 องศาเซลเซียส และเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้น โดยในวันที่ 2 3 และ 4 จะพบว่าที่อุณหภูมิสูงมีค่า a ต่ำสุด ซึ่งต่างจากในวันที่ 1 ทั้งนี้เป็นผล จากระยะเวลาที่เมล็ดได้รับอุณหภูมิต่างๆ ซึ่งที่อุณหภูมิต่ำกระบวนการต่างๆเกิดขึ้นอย่าง慢เมื่อเวลา ในอัตราที่คงที่ แต่ต่ำกว่าที่อุณหภูมิสูงซึ่งต้องใช้เวลาในการเปลี่ยนแปลง เมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นสี เผียดคล่องจึงมีค่า บเพิ่มขึ้นในขณะที่อุณหภูมิสูงจะมีอัตราที่ต่ำลงหรือหยุดชะงัก ทั้งนี้เนื่องจากเมื่อ

อุณหภูมิเพิ่มขึ้นระหว่าง 30-43 องศาเซลเซียสจะช่วยกระตุนให้การทำงานของเซลล์ แต่ถ้าอุณหภูมิสูงเกินจะไปทำลายจักรการทำงานของเซลล์เมื่อได้รับเป็นระยะเวลานาน (Meyer *et al.*, 1963) ทั้งนี้จะเห็นว่าเมล็ดในฝักสีเขียวและสีเหลือง มีค่า *a* เพิ่มขึ้น เมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นซึ่งขณะที่ระยะเวลาเพิ่มขึ้นคลอโรฟิลล์ในเมล็ดจะค่อยๆ ถูกทำลายตัวไปจึงพบสีเขียวของลง สำหรับค่า *b* พบว่าลดลงกับค่า *a* โดยจะมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อ *a* เพิ่มขึ้น นั้นคือเมื่อเมล็ดมีสีเขียวลดลง จะเดิมกว่ากันจะมีสีเหลืองเพิ่มขึ้น (Wilcox *et al.*, 1987)

สำหรับค่า *b* ที่ได้จากการทดลองนี้เป็นค่าที่แสดงถึงสีเหลืองที่ปรากฏบนเปลือกหุ้มเมล็ดของถั่วเหลือง ซึ่งหากมีค่าสูงก็คือเมล็ดนั้นมีสีเหลืองมาก ซึ่งจะเห็นว่าเมล็ดในฝักสีเหลืองมีค่า *b* สูงกว่าฝักสีเขียวและการเก็บเกี่ยวที่ระยะสุดท้ายต้องถูกแก่ทางสีริวิทยา จะมีค่า *b* ต่ำและจะมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อเก็บเกี่ยวที่ระยะหลังสุดแก่ทางสีริวิทยา 10 วัน นอกจากนี้จะพบว่าหากนำฝึกมาลดความชื้นจะมีผลให้เมล็ดมีค่า *b* สูงขึ้นซึ่งแสดงให้เห็นว่าในระหว่างการลดความชื้นมีกระบวนการต่างๆ ก็คือขั้นภายในเซลล์ของเมล็ด โดยเฉพาะกระบวนการทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับการสูญเสียของเมล็ด (Adam *et al.*, 1983) และเมื่อนำฝึกบ่มที่อุณหภูมิที่กำหนดแล้วพบว่าค่า *b* ของเมล็ดเพิ่มขึ้นโดยในระยะแรกๆ จะเพิ่มขึ้นในอัตราที่สูงและจะลดลง เมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นซึ่งจะเห็นว่า ที่อุณหภูมิสูงนั้นจะมีการเพิ่มขึ้นของค่า *b* สูงกว่าที่อุณหภูมิต่ำแต่จะพบว่า เมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นจะมีการเพิ่มขึ้นในอัตราที่ลดลง ซึ่งจะเห็นว่าในระหว่างที่ฝึกและเมล็ดบ่มภายใต้อุณหภูมิต่างๆ นั้น มีกระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้น ได้ในฝักและเมล็ดต่อจากการลดความชื้นในขั้นแรก (Burris, 1993)

หากพิจารณาค่า *L* ที่ได้จากการทดลองพบว่าจะให้ผลลดลงกับค่า *a* และ *b* ซึ่งค่า *L* จะแสดงถึงความมีดและความสว่างของสีที่พบบนเปลือกหุ้มเมล็ดของถั่วเหลือง โดยเมล็ดของฝักที่มีสีเหลืองจะมีค่าสูงกว่าฝักสีเขียว ทั้งนี้เนื่องจากเมล็ดที่มีสีเหลืองจะมีความสว่างของสีมากกว่าสีเขียว และสำหรับถั่วเผือกนั้นจะเห็นว่าหากทำการเก็บเกี่ยวที่ระยะสุดท้ายต้องถูกแก่ทางสีริวิทยา ซึ่งเมล็ดส่วนใหญ่ยังคงมีสีเขียวอยู่และเมล็ดบางส่วนยังคงพัฒนาไม่สมบูรณ์ ดังนั้นค่า *L* ที่วัดได้จากสีของเมล็ดจะมีค่าต่ำกว่าที่ระยะหลังสุดแก่ทางสีริวิทยา 10 วัน นอกจากนี้จะเห็นว่าอุณหภูมิที่สูงขึ้นจะมีผลให้ค่า *L* ของเมล็ดเพิ่มขึ้น แต่หากสูงกินไปจนกระทั่งเป็นอันตรายต่อเซลล์ของเมล็ด จะมีค่า *L* ของสีเมล็ดต่ำ ซึ่งจากการทดลองเก็บภาษีให้อุณหภูมิต่างๆ เป็นระยะเวลา 4 วัน จะพบค่าเพิ่มขึ้นแต่เพิ่มขึ้นในอัตราที่ลดลงเมื่อเวลาเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากลักษณะของการเก็บปฏิริยาที่เกิดขึ้นของเซลล์ เมล็ดที่มีสีเขียวลดลงจะมีสีเหลืองเพิ่มขึ้น เมื่อพิจารณาค่า *L* จะให้ผลเช่นเดียวกัน คือหากเมล็ดมีค่า *a* และ *b* เพิ่มขึ้นค่า *L* จะเพิ่มขึ้นด้วย ซึ่งเมื่อเมล็ดมีสีเขียวลดลง จะทำให้สีเหลืองเพิ่มขึ้น ความสว่างของสีเมล็ดจะเพิ่มขึ้นด้วยดังผลการทดลองข้างต้น เช่นเดียวกับรายงานของ Carotenuto และ คณะ (1990) พบว่าการบ่มใบยาสูบด้วยเชื้อเพลิง(Flue - cured) และทำการวัดสีด้วยเครื่องวัดสี

Chromameter พบว่าเมื่อสีเขียวของใบคลองจะมีค่า a b และ L เพิ่มขึ้นซึ่งสามารถใช้ในการจำแนกเกรดของใบยาสูบได้

สำหรับเปอร์เซ็นต์เมล็ดสีเขียวของถั่วเหลือง ซึ่งได้จากการซึ่งน้ำหนักของเมล็ดสีเขียวที่พบต่อน้ำหนักเมล็ดรวม แสดงค่าเป็นเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักจากผลการทดลอง จะเห็นว่าการลดความชื้นของฝักจะมีผลให้เมล็ดสามารถเปลี่ยนเป็นสีเหลืองได้ โดยเปอร์เซ็นต์เมล็ดสีเขียวจะลดลงตามที่ลดความชื้น นอกจากนี้การเก็บฝักภายใต้อุณหภูมิต่างกันพบว่าปัจจัยต่างๆ ส่งผลกระทบให้เมล็ดมีเปอร์เซ็นต์เมล็ดสีเขียวต่างกันทั้งนี้การเกิดเมล็ดสีเขียวขึ้นกับการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดในที่นี้คือคลอร์ฟิลล์ในเมล็ดนั้นเอง ซึ่งการเก็บเกี่ยวที่ระยะต่างกันเมล็ดมีการพัฒนาต่างกันและแตกจากน้ำเมล็ดในฝักสีต่างกันแสดงถึงความสมบูรณ์ และคุณสมบัติของเมล็ดต่างกันด้วยซึ่งส่งผลต่อการเกิดเมล็ดสีเขียวต่างกัน สำหรับในระยะแรกที่อุณหภูมิสูงจะพบเมล็ดสีเขียวต่ำกว่าที่อุณหภูมิต่ำแต่เมื่อเวลาเพิ่มขึ้นที่อุณหภูมิต่ำจะมีเปอร์เซ็นต์เมล็ดสีเขียวต่ำกว่าที่อุณหภูมิสูง ทั้งนี้เป็นผลเนื่องจากการเกิดกระบวนการทางชีวเคมี ภายในเซลล์ (*Adam et al.*, 1983) ซึ่งการได้รับอุณหภูมิสูงในระยะแรกจะช่วยกระตุ้นการเกิดกระบวนการต่างๆ ให้เกิดขึ้นในอัตราที่สูง แต่เมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นอุณหภูมิในเมล็ดจะสูงขึ้นเกินกว่าระดับที่เหมาะสมต่อการทำงานของเซลล์ จึงพบว่ากระบวนการต่างๆ ก็เกิดขึ้นในอัตราที่ลดลง ประกอบกับการลดลงของปริมาณสารตั้งต้นด้วย จะเห็นว่าในฝักสีเขียวที่ระยะสุดท้ายทางสรีรวิทยา จะบังพนเมล็ดสีเขียวอยู่ ซึ่งไม่สามารถกำจัดให้หมดไปได้ ทั้งนี้เป็นผลเนื่องจากการพัฒนาของเมล็ด นั่นคือหากเมล็ดมีอายุน้อยเกินไป การพัฒนาไม่เต็มที่ไม่ว่าจะใช้การจัดการแบบใดก็ตาม ไม่สามารถลดเมล็ดสีเขียวที่เกิดขึ้นได้ เพราะเมล็ดไม่สมบูรณ์พอ (*Mile et al.*, 1988)

สำหรับความชื้นของเมล็ด จะเห็นว่าในระหว่างที่ฝักและเมล็ดบ่มภายใต้สภาพอุณหภูมิต่างกัน จะมีอัตราการลดลงของความชื้นแตกต่างกันโดยที่อุณหภูมิสูงเมล็ดจะมีการลดลงเร็วกว่าที่อุณหภูมิต่ำ โดยหลักการสูญเสียความชื้นของเมล็ด ซึ่งที่ความชื้นสูงนี้จะพบปริมาณน้ำในเมล็ดสูงกว่าที่ความชื้นต่ำ ซึ่งน้ำที่ว่านี้จะกระจายอยู่ในส่วนต่างๆ ของเซลล์เมล็ดนั่นคือน้ำ อุ่นร้อนๆ เซลล์มากกว่าซึ่งน้ำส่วนนี้จะสูญเสียง่ายกว่า จึงมีการลดลงของความชื้นมากกว่าที่ความชื้นต่ำ (*Brooker et al.*, 1973) จะเห็นว่าหากเมล็ดมีการลดลงของความชื้นอย่างรวดเร็วเกินไปจะส่งผลให้กระบวนการต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายในเมล็ดไม่สมบูรณ์ แม้ที่อุณหภูมิสูงจะกระตุ้นการทำงานของเซลล์ ทั้งนี้เนื่องจากมีข้อจำกัดในการเกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ของเซลล์เมล็ด ซึ่งไม่สามารถเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็ว เช่นเดียวกับการลดลงของความชื้นได้ จะพบว่าการลดลงของความชื้น จะสอดคล้องกับการลดลงของปริมาณคลอร์ฟิลล์ และการเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ดซึ่งปัจจัยต่างๆ ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของเมล็ดตั้งแต่ก่อนเข้าสู่กระบวนการบ่มในที่นี้ อุณหภูมิเป็นปัจจัยสำคัญปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการลดลงของปริมาณคลอร์ฟิลล์ และการเปลี่ยนแปลงค่า a b L และเปอร์เซ็นต์

เม็ดคิวชิว โคลบินะที่เม็ดคิมีความชื้นสูงจะมีสีเขียวและ ปริมาณกลอโรฟิลล์สูง ก่า a b L ต่ำ และ เปอร์เซ็นต์เม็ดคิวชิวสูงแต่เมื่อลดความชื้นของฝักและเก็บภายใต้ อุณหภูมิต่างกัน จะมีการเปลี่ยน แปลงในอัตราที่สูง ที่ความชื้นสูง ซึ่งอัตราการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจะลดลงพร้อมกับการลดลงของ ความชื้น

หากพิจารณาที่น้ำหนัก 100 เม็ดจากตารางผลการทดลองจะเห็นว่า การเก็บเกี่ยวถัวเหลือง ที่ระยะสุกแก่ทางศรีริথยา จะมีถัวเหลืองบางส่วนที่พัฒนาขึ้นไม่ถึงระยะสุกแก่ทางศรีริथยา เนื่อง จากเป็นฝักที่พัฒนาภายหลัง โดยเฉพาะฝักที่พบบริเวณกึ่งแขนงและส่วนบนสุดของยอดและสาเหตุ ที่ทำให้มีการพัฒนาเกิดขึ้นช้าอีกประการหนึ่งอาจเนื่องจากสภาพ ดิน ฟ้า อากาศ ซึ่งก่อนถึงเวลาเก็บ เกี่ยวที่กำหนดมีฝนตกต่อเนื่องให้ถัวเหลืองสุกแก่ช้าเนื่องจาก ความชื้นของอากาศที่สูงขึ้นจะมีผลให้ ฝักถัวเหลืองที่อยู่บนต้นสามารถเจริญต่อไปได้(เดชา , 2537) ซึ่งขณะนี้ฝักบริเวณดังกล่าวจะยังคง มีสีเขียวอยู่ดังนั้นเม็ดคิวชิวมีน้ำหนัก 100 เม็ดต่ำกว่าที่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีริथยา 10 วัน ซึ่งต่าง จากในฝักสีเหลืองที่ระยะสุกแก่ทางศรีริथยา ซึ่งพัฒนาอย่างสมบูรณ์จึงมีน้ำหนัก 100 เม็ดสูงกว่า ฝักสีเขียวที่ระยะเดียวกัน และจะพบว่า น้ำหนัก 100 เม็ดลดลงเมื่อเก็บเกี่ยวที่ระยะหลังสุกแก่ทาง ศรีริथยา 10 วัน ทั้งนี้เนื่องจากเมื่อเม็ดแล่ฝักถัวเหลือง พัฒนาถึงระยะสุกแก่ทางศรีริथยา เม็ด จะมีน้ำหนักแห้งสูงสุด(Harrington, 1972) และจะลดลงหากถูกกรองกวน โดยศัครูต่างๆหรือได้รับ ปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม เช่นการทิ้งไว้ในแปลง (Moore et al., 1950) ซึ่งขณะนี้เม็ด ซึ่งมีชีวิตอยู่และมีกระบวนการทางชีวเคมีเกิดขึ้นที่สำคัญคือการทำหายใจสูงอยู่ จึงทำให้มีน้ำหนัก 100 เม็ดลดลง และจะพบว่าการลดความชื้นของฝักและนำบ่มภายใต้อุณหภูมิต่างกัน จะส่งผลให้มีเม็ด ที่มีการเปลี่ยนแปลงของน้ำหนักเม็ดซึ่งจะลดลง โดยที่อุณหภูมิที่สูงกว่า อุณหภูมิปกติจะช่วยให้เกิด กระบวนการทางชีวเคมีสูงขึ้น ได้แก่การทำหายใจ ดังเช่นรายงานของ Onnop และคณะ (1989) พบว่า การเก็บเม็ดพันธุ์ถัวเหลืองในสภาพที่มีอุณหภูมิ 30 ± 2 องศาเซลเซียส เม็ดจะมีการทำหายใจสูงกว่า ที่ 17 องศาเซลเซียส ซึ่งจะส่งผลถึงความคงทนของเม็ดด้วย และที่อุณหภูมิต้องกล่าวข้างต้นจะมีผลให้ เม็ดมีน้ำหนัก 100 เม็ดลดลง ทั้งนี้เกี่ยวข้องกับกระบวนการทางชีวเคมีในเม็ดดังที่กล่าวมาแล้ว ข้างต้นแต่หากเม็ด ได้รับอุณหภูมิสูงขึ้นอีก ส่งผลให้กระบวนการค่าต่างๆเกิดขึ้น ได้ดังนี้น้ำหนัก เม็ดลดลงทั้งในฝักสีเขียวและสีเหลือง และเมื่อเวลาเพิ่มขึ้นจะพบว่า เม็ดในฝักสีเขียวมีการ เปลี่ยนแปลงน้อยกว่าฝักสีเหลือง ทั้งนี้เนื่องจากฝักสีเหลืองพัฒนาถึงระยะสุกแก่ทางศรีริथยาก่อน และภายหลังจากนั้นเม็ดจะเสื่อมสภาพ เมื่อทิ้งไว้ในแปลงเป็นระยะเวลา 10 วันขณะนี้ฝักสีเขียว ยังคงพัฒนาต่อไปและถึงระยะสุกแก่ทางศรีริथยาหลังจากนั้นมีเวลาผ่านไปเม็ดในฝักสีเขียวจะ มีการเสื่อมสภาพช้ากว่า ดังนั้นการที่ถัวเหลืองไว้ในแปลง 10 วัน ฝักสีเหลืองจึงเสื่อมสภาพอย่าง รวดเร็ว (ชนินาฏ และคณะ , 2521) และจากผลการทดลองนี้จะเห็นได้ว่าน้ำหนักเม็ดมีการเปลี่ยน

แปลงมากทั้งนี้น่าจะเกี่ยวข้องกับความชื้นของเมล็ดซึ่งวิธีการลดความชื้นของเมล็ดที่ใช้ในการทดลองนี้อาจลดความชื้นออกจากเมล็ดไม่หมดจึงพบว่ามีการเปลี่ยนแปลงของน้ำหนักเมล็ดเกิดขึ้นสูง

หากพิจารณาถึงคุณภาพเมล็ดพันธุ์ได้แก่ ความคงทนของเมล็ด ได้มีการนำเมล็ดที่ผ่านกรรมวิธีต่างๆมาทดสอบความคงทนของเมล็ดซึ่งจากผลการทดลองจะพบว่า การเก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางศรีริวิทยาเมล็ดมีความคงทนกว่าการเก็บเกี่ยวที่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีริวิทยา 10 วัน แม้ว่า ที่ระยะสุกแก่ทางศรีริวิทยาจะพบฝักบางส่วนที่บั้งพัฒนาไม่สมบูรณ์ เนื่องจากการพิจารณาว่าถ้า เหลืออง่อมริบูลีในระยะใดต้องพบลักษณะนี้กับประชากรถ้วนเหลืองในแปลงมากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งจะเห็นว่ามีบางส่วนที่บั้งมีการพัฒนาไม่สมบูรณ์ และจะพบว่าอุณหภูมิสามารถกระตุ้นให้เมล็ดมี การพัฒนาต่อไปได้ภายหลังจากเก็บเกี่ยวจากต้นแล้ว โดยเฉพาะที่ 39 องศาเซลเซียส เมื่อทิ้งฝักถ้วนเหลืองไว้กับต้นอีก 10 วันจะทำการเก็บเกี่ยวพบว่าเมล็ดในฝักตีเสียวมีความคงทนขึ้น แต่สำหรับ ในฝักตีเหลืองนี้เมล็ดที่ระยะสุกแก่ทางศรีริวิทยาจะมีความคงทนสุดและเมื่อทิ้งไว้ในแปลง 10 วัน จะมีความคงทนลดลง เนื่องจากที่ระยะดังกล่าวมีการพัฒนาที่สูงสุดแล้วเมื่อเมล็ดได้รับปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม จึงเสื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็วซึ่งมีความคงตัว (*สุชาดาและคณะ, 2533*) และเมื่อนำฝักอยู่ภายนอกตาก็จะมีความสมบูรณ์ของเมล็ดซึ่งเมล็ดที่ระยะสุกแก่ทางศรีริวิทยาและ ฝักตีเหลืองจะมีความสมบูรณ์ของเมล็ดมากกว่าเมล็ดที่มีคุณภาพในที่นี้คือความคงทนกว่าที่ระยะ หลังจากนี้และฝักตีเสียว สำหรับความชื้นและอุณหภูมนั้นส่งผลให้เมล็ดมีความคงตัวกันดี โดยที่ความชื้นสูงเมล็ดจะมีความคงตัวกว่าที่ความชื้นต่ำ และที่อุณหภูมิสูงเมล็ดจะมีความคงตัว กว่าที่อุณหภูมิต่ำในฝักทั้งสองชนิดและสองระยะเก็บเกี่ยว นอกจากนี้จะเห็นว่าปัจจัยต่างๆมีปฏิ สัมพันธ์ต่อกันด้วยในที่นี้จะออกล่าวยังความชื้นและอุณหภูมิที่มีปฏิสัมพันธ์ต่อกันเนื่องจากเป็น ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการบ่มโอดยตรงซึ่งนั่นก็คือ แต่ละระดับของความชื้นจะตอบสนองต่อ อุณหภูมิแตกต่างกันโดยจากผลการทดลองจะพบว่า ที่ความชื้นของฝักสูงหากได้รับอุณหภูมิสูงจะ ส่งผลให้เมล็ดมีความคงตัวกว่าที่อุณหภูมิต่ำ ขณะเดียวกันหากเมล็ดที่ความชื้นของฝักต่ำเมื่อได้รับ อุณหภูมิสูง จะไม่มีผลต่อกำลังของเมล็ดซึ่งความคงตัวจะสูงกว่าที่อุณหภูมิต่ำ หากจะกล่าวถึงความชื้น ของเมล็ดกับคุณภาพเมล็ดพันธุ์ อาจกล่าวได้ว่าเมล็ดที่ความชื้นสูงจะมีน้ำในเซลล์สูง ดังนั้นจึง อ่อนแอ หากได้รับปัจจัยต่างๆที่ไม่เหมาะสมได้แก่การจัดการ ปัจจัยสภาพแวดล้อมเช่นส่งผลให้เมล็ด มีความคงตัว ซึ่งจะเสื่อมคุณภาพเร็วกว่าที่ความชื้นต่ำ (*Greg, 1982*) ในขณะที่เมล็ดซึ่งมีความชื้น ต่ำจะมีความทนทานสูงกว่า (*Pheibrook et al., 1989*) จึงพบความคงทนสูงกว่า และหากเมล็ดมีความ ชื้นที่เหมาะสมเมื่อได้รับอุณหภูมิที่เหมาะสม จะมีผลให้กระบวนการทางชีวเคมีเกิดขึ้นได้เจ็งมีความ

งอกสูง และเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นแม้จะมีความงอกคล่อง เนื่องจากเมล็ดที่ผ่านกระบวนการสุกแก่ ที่สมบูรณ์ และเมื่อได้รับสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม คืออุณหภูมิสูงมีจักระตุนให้เกิดกระบวนการทางชีวเคมีภายในเมล็ด โดยเฉพาะกระบวนการหายใจ มีผลให้เมล็ดมีน้ำหนักแห้งคล่องและมีการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางเคมีส่งผลเมล็ดมีความงอกคล่อง(Herter *et al.*, 1989) ซึ่งคือ การเสื่อมสภาพของเมล็ดนั้นเอง และยังพบอีกว่าเมื่อความชื้นของเมล็ดลดลงในระดับหนึ่ง อุณหภูมิ และความชื้นจะไม่มีผลต่อความงอกของเมล็ดทั้งนี้เนื่องจากกระบวนการต่างๆภายในเมล็ดหยุดชะงัก ซึ่งก็คือที่ความชื้นต้านทานจากการลดลงของน้ำภายในเซลล์เมล็ด จะมีผลให้ความสามารถของเอนไซม์และโครงสร้างพื้นฐานของเซลล์ลดลง (Thomas, 1972) ทั้งนี้เมล็ดที่ความชื้นต่ำมีความสามารถในการก้าว่าที่ความชื้นสูง จึงมีความงอกคล่องเพียงเล็กน้อย

สำหรับความแข็งแรงที่ได้ซึ่งวัดจากดัชนีความงอกของเมล็ด(Germination index) โดยนับจำนวนต้นกล้าที่งอกในแต่ละวันนำมาคำนวณหาดัชนีความงอกและสำหรับในการทดลองนี้จะเห็นว่าดัชนีการงอกสูงกว่ามาตรฐานทั้งนี้เนื่องจากการพิจารณาว่าเมล็ดงอกโดยการวัดความยาวของรากประมาณ 0.5- 1.0 เซนติเมตร ซึ่งผลการทดลองจะพบว่าเมล็ดในฝักสีเหลืองมีความแข็งแรงสูงกว่าในฝักสีเขียว และจะพบว่าการเก็บเกี่ยวที่ระยะสุกแก่ทางศรีริথามันน์เมล็ดจะมีความแข็งแรงสูงกว่าที่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีริथาม 10 วัน ทั้งนี้เกี่ยวข้องกับการพัฒนา ความสมบูรณ์ และการเสื่อมสภาพซึ่งเกิดขึ้นเมื่อเมล็ดเข้าสู่ระยะหลังสุกแก่ทางศรีริथาม 10 วัน โดยเกิดจากการที่เมล็ดได้รับปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม ซึ่งเป็นตัวการสำคัญที่เร่งการเสื่อมสภาพของเมล็ด(Tekrony *et al.*, 1980) ทั้งนี้จะเห็นว่าระยะเก็บเกี่ยวและสีฝักส่งผลต่อความแข็งแรงด้วย เนื่องจากเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสมบูรณ์และการพัฒนาของเมล็ดตั้งแต่ก่อนเข้าสู่กระบวนการบ่ม ซึ่งเมล็ดที่มีความสมบูรณ์มากกว่า จะสามารถพัฒนาได้ดีกว่าซึ่งพบความแข็งแรงสูงกว่าเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ และจะพบว่าที่ระดับความชื้นสูงเมล็ดจะมีความแข็งแรงต่ำกว่าที่ความชื้นต่ำ จากการที่เมล็ดได้รับอุณหภูมิต่างกัน จะมีผลต่อความแข็งแรงของเมล็ดเช่นเดียวกับความงอก ซึ่งทำให้เมล็ดมีความแข็งแรงลดลง โดยจะเห็นว่าอุณหภูมิจะมีผลต่อความแข็งแรงของเมล็ด โดยส่งผลให้ความแข็งแรงของเมล็ดลดลง โดยลดลงเร็วกว่าที่อุณหภูมิต่ำ นั่นแสดงให้เห็นว่าอุณหภูมิสูงมีผลให้เมล็ดเกิดการเสื่อมสภาพอย่างรวดเร็ว จากผลการทดลองของข้อมูลต่างๆที่เก็บได้สามารถนำมาประเมินรวมกันได้ว่าปัจจัยต่างๆที่ใช้ในการทดลองนี้ มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของเมล็ดตั้งแต่ก่อนเข้าสู่กระบวนการบ่ม โดยสีเขียวในเมล็ดจะลดลงเรื่อยเมื่อเวลาที่เมล็ดได้รับกระบวนการต่างๆเพิ่มขึ้น ซึ่งขณะที่สีเขียวลดลงนี้ เมล็ดจะมีคุณภาพลดลงด้วยเช่นกัน ทั้งนี้เนื่องจากเมื่อเมล็ดผ่านกระบวนการสุกแก่ที่สมบูรณ์แล้ว คือที่ระยะสุกแก่ทางศรีริथามจะมีคุณภาพสูงสุดและไม่สามารถเพิ่มคุณภาพของเมล็ดได้ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การลดความชื้นและการเก็บรักษา แต่ที่ได้เพียงการชะลอการให้

คุณภาพเปลี่ยนแปลงไปย่างซ้ำๆท่านนี้ (Brooker *et al.*, 1973) ซึ่งในขณะนี้อาจมีเมล็ดบางส่วนที่บังพัฒนาไม่เต็มที่ และการเก็บมาจากดินไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่เมล็ด เมล็ดจะคือชาพัฒนาแต่จะสมบูรณ์ เช่นเดียวกับการอญมนั้นหรือไม่ ข้างไม่มีรายงาน

จากการทดลองดังกล่าวข้างต้นออกจาปัจจัยต่างๆจะมีผลโดยตรงต่อการเปลี่ยนแปลงสีและคุณภาพเมล็ดแล้วซึ่งพบว่ามีปฏิสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆเกิดขึ้นด้วยทั้งนี้เนื่องจากความแตกต่างของเมล็ดที่เกิดจาก การได้รับปัจจัยหลักๆต่างกันและเมื่อได้รับปัจจัยอื่นๆต่างกันจึงมีผลให้เมล็ดตอบสนองต่อปัจจัยอื่นแตกต่างกันด้วย และจะเห็นว่าเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้นปัจจัยที่กำหนดซึ่งคงส่งผลต่อมel็ด ทั้งนี้เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนที่เกิดขึ้นในระยะแรกที่ต่างกันจึงส่งผลต่อเมล็ดเมื่อเวลาเพิ่มขึ้น และจะเห็นว่าเมล็ดสีเหลืองจะมีการพัฒนาไปก่อน แต่เมล็ดเขียวที่สามารถพัฒนาได้ช้ากว่า หากไม่ถูกกรอบกวน โดยปัจจัยสภาพแวดล้อมต่างๆ และพบว่าการเก็บที่ระยะสูกแก่ทางสรีรวิทยาที่กำหนดนั้นเริ่วเกินไป ซึ่งถ้าเหลือเชิงพัฒนาไม่สมบูรณ์ทั้งต้น จึงมีฟิกบางส่วนที่ไม่สามารถกำจัดสีเขียวให้หมดໄไปได้ และการลดความชื้นของเมล็ดต่ำกว่า 6 % นั้นเมล็ดจะเกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลงได้แตกต่างกันในระยะแรก แต่เมื่อเวลาเพิ่มขึ้นความแตกต่างดังกล่าวจะลดลง สำหรับอุณหภูมิที่ใช้ จะพบว่าที่อุณหภูมิ 25 และ 32 องศาเซลเซียส นั้นข้อมูลต่างๆที่ได้จากการทดลองไม่แตกต่างกันทางสถิติทั้งนี้ เนื่องจากในช่วงที่ทำการทดลองนั้นเป็นฤดูร้อนระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม อุณหภูมิของอากาศจะสูงกว่า 25 และบางวันสูงกว่า 32 องศาเซลเซียสจึงส่งผลให้อุณหภูมิคงกล่าวไม่แตกต่างกันซึ่งหากต้องการทราบผลของอุณหภูมิที่ 25 องศาเซลเซียสควรเก็บเมล็ดในห้องที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้

ซึ่งการทดลองนี้จะพบว่า เมื่อความชื้นลดลงอย่างซ้ำๆจะช่วยให้การเปลี่ยนแปลงภายในเมล็ดสามารถเกิดขึ้นได้เชิงพบรสีเขียวในเมล็ดลดลงเรื่อยๆ ซึ่งต่างจาก การลดความชื้นของเมล็ดอย่างรวดเร็วและการทึบเมล็ดไว้ในแปลงซึ่งทำให้เกิดความเสียหายต่อมel็ดได้