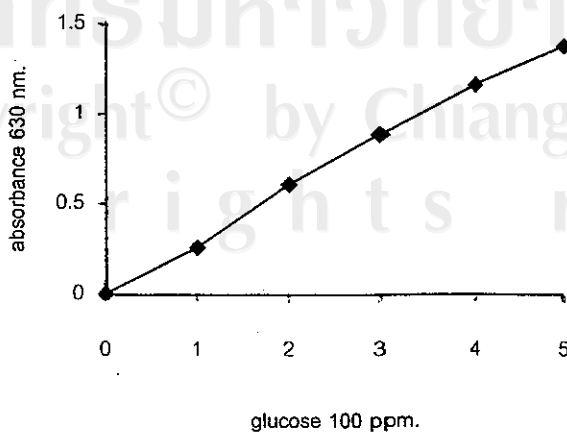


ภาคผนวก

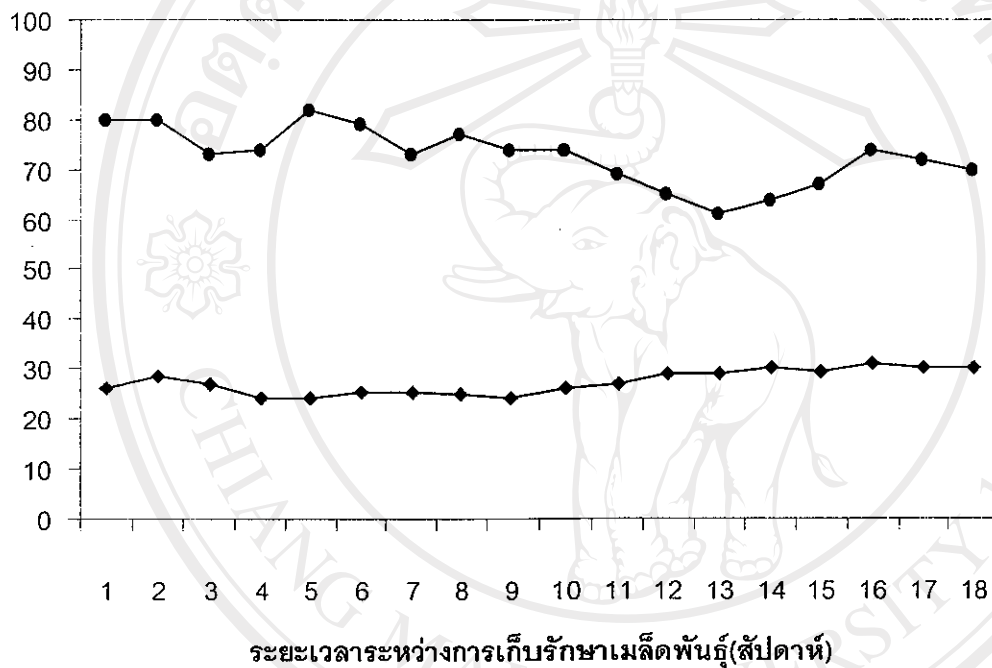
ตารางที่ 1 ความเข้มข้นของสารละลายกลูโคสที่ใช้เป็นสารละลายมาตรฐาน
ในการวัดปริมาณคาร์โบไฮเดรตในถั่วเขียว

Glucose standard (mg./tube)	ml. 100 ppm.	Absorbance 630 nm.
0	0	0
0.1	1	0.257
0.2	2	0.608
0.3	3	0.889
0.4	4	1.165
0.5	5	1.377

ภาพที่ 1 Standard curve ของน้ำตาลกลูโคส



ภาพที่ 2 แสดงอุณหภูมิเฉลี่ยและความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวพันธุ์ชัยนาท 72 (ระหว่างเดือน ตุลาคม 2545 – กุมภาพันธ์ 2546)



—●— อุณหภูมิเฉลี่ย(องศาเซลเซียส)

—●— ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย(%)

ตารางที่ 2 เปอร์เซ็นต์ความงอกของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	99	99	99	97	97	96
	20	98	98	98	98	96	96
	25	98	98	97	97	96	96
	room	98	98	97	97	96	95
9	15	98	98	98	98	96	96
	20	98	98	97	97	95	95
	25	98	97	97	96	95	95
	room	98	97	96	96	95	95
11	15	98	97	97	96	96	94
	20	98	97	97	97	96	94
	25	98	97	96	96	95	94
	room	97	97	96	95	96	94
13	15	98	97	96	95	95	94
	20	98	97	96	95	95	94
	25	98	97	96	95	95	94
	room	97	96	96	95	95	94
F-test		ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

๖
๖๓๓.๓๖๒๑
๗/๓๖๖
เลขหมู่.....
สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตารางที่ 3 เปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงของเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวหลังการทดสอบโดยการเร่งอายุ
ระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	90	91	86	86	86	85
	20	89	87	82	83	82	81
	25	88	83	79	80	79	79
	room	87	82	78	78	78	79
9	15	88	84	83	84	82	82
	20	85	80	81	80	80	82
	25	85	79	78	79	79	80
	room	83	80	79	79	77	80
11	15	88	85	80	79	79	80
	20	87	84	81	79	78	79
	25	84	79	79	78	78	77
	room	78	77	77	77	76	72
13	15	81	80	78	75	74	72
	20	80	77	75	73	72	71
	25	77	74	74	73	71	71
	room	73	73	73	73	71	70
F-test		**	**	**	**	**	**
LSD (0.05)		1.47	1.47	1.87	1.42	1.63	1.69
C.V.(%)		1.23	1.28	1.67	1.27	1.48	1.53

หมายเหตุ ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99%

ตารางที่ 4 อัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวระหว่างการเก็บรักษา
ที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์ (มิลลิกรัม/ต้น/7วัน)

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	21.80	21.77	20.75	20.43	20.04	18.66
	20	21.66	21.59	20.70	20.55	19.98	18.49
	25	21.55	21.35	20.66	20.52	19.68	18.50
	room	21.46	21.27	20.65	20.42	19.33	18.34
9	15	21.34	21.32	20.66	20.57	19.76	18.38
	20	21.28	21.16	20.65	20.55	19.70	18.46
	25	20.80	20.64	20.45	20.42	19.58	18.37
	room	20.53	20.44	20.43	20.47	19.50	18.08
11	15	21.16	21.07	20.62	20.40	19.74	18.11
	20	21.02	20.79	20.57	20.46	19.68	18.02
	25	20.81	20.68	20.32	20.18	19.92	18.18
	room	20.92	20.52	20.30	20.16	18.03	17.77
13	15	20.79	20.63	19.98	19.06	18.12	17.43
	20	20.70	20.55	19.74	18.97	18.15	16.59
	25	20.58	20.57	19.63	18.95	17.87	16.24
	room	20.26	20.48	19.55	18.88	17.82	16.05
F-test		ns	**	**	**	**	**
LSD (0.05)		-	0.14	0.06	0.04	0.06	0.17
C.V.(%)		0.93	0.47	0.24	0.16	0.25	0.71

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99%

ตารางที่ 5 ค่าการนำไฟฟ้าของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์ (ไมโครโมล/กรัม)

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	66.32	68.43	70.64	78.48	84.46	98.13
	20	66.42	67.59	73.59	78.59	84.70	100.64
	25	68.30	70.02	74.51	78.93	84.13	102.17
	room	68.36	70.64	74.44	78.96	85.25	102.73
9	15	66.55	69.89	71.61	79.03	84.87	102.28
	20	67.43	70.01	72.14	78.86	86.19	105.33
	25	68.07	70.22	74.62	80.54	86.42	104.37
	room	68.34	70.54	75.73	81.95	87.55	107.24
11	15	67.36	70.59	73.91	81.87	87.45	108.66
	20	67.53	73.22	73.01	82.67	96.54	111.89
	25	68.82	74.86	77.83	82.25	94.58	112.25
	room	68.82	75.02	78.97	85.25	95.92	118.48
13	15	67.13	70.16	73.46	86.89	89.70	107.24
	20	67.74	71.83	73.74	87.88	93.55	115.58
	25	67.98	74.43	76.68	96.27	101.28	115.26
	room	69.88	76.95	78.97	103.47	102.17	120.49
F-test		**	**	**	**	**	**
LSD (0.05)		0.21	0.24	1.95	0.60	1.55	0.47
C.V.(%)		0.70	0.24	1.12	0.57	1.21	0.31

หมายเหตุ ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99%

ตารางที่ 6 เปอร์เซ็นต์ความมีชีวิตของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม ระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	100	100	100	98	98	98
	20	100	100	100	98	98	98
	25	100	100	98	98	98	98
	room	100	100	98	98	98	98
9	15	100	100	98	98	98	98
	20	100	100	98	98	98	98
	25	100	100	98	98	98	98
	room	100	100	98	98	98	98
11	15	100	100	98	98	98	98
	20	100	98	98	98	96	96
	25	100	98	98	98	98	98
	room	100	98	98	96	96	96
13	15	100	100	98	98	98	96
	20	100	98	98	98	98	96
	25	100	98	98	96	96	96
	room	100	98	98	96	96	96
F-test		ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 7 เปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	14.66	15.66	16.33	23.33	24.00	47.33
	20	16.00	16.66	18.00	23.66	24.00	50.00
	25	18.00	24.66	26.00	26.66	35.33	56.66
	room	18.66	25.33	27.33	36.33	43.66	59.33
9	15	15.33	19.33	22.66	26.66	33.66	41.66
	20	17.33	22.00	24.33	33.33	51.66	53.00
	25	18.00	24.66	27.33	36.66	57.66	59.00
	room	19.66	24.00	34.66	54.66	63.33	64.00
11	15	12.66	22.00	27.66	33.33	55.66	56.00
	20	16.66	24.00	34.33	38.00	53.33	66.00
	25	20.60	23.33	33.33	38.00	56.00	78.66
	room	22.00	27.00	36.66	47.33	55.33	66.00
13	15	23.33	20.33	22.00	30.66	47.66	61.00
	20	24.00	22.66	25.00	48.00	54.00	76.33
	25	26.66	33.33	41.66	46.66	74.66	76.00
	room	35.33	37.33	42.66	50.00	76.66	82.66
F-test		**	**	**	**	**	**
LSD (0.05)		2.70	3.08	5.32	3.91	10.39	2.36
C.V.(%)		5.75	7.74	22.74	6.26	11.28	2.54

หมายเหตุ ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99%

ตารางที่ 8 เปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิ
ต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	20.90	20.89	20.86	20.86	20.80	20.78
	20	20.87	20.84	20.86	20.80	20.78	20.76
	25	20.84	20.80	20.79	20.76	20.75	20.76
	room	20.85	20.81	20.77	20.78	20.75	20.74
9	15	20.88	20.85	20.85	20.79	20.77	20.73
	20	20.85	20.85	20.83	20.77	20.77	20.72
	25	20.84	20.80	20.80	20.76	20.73	20.70
	room	20.83	20.78	20.72	20.76	20.72	20.65
11	15	20.87	20.84	20.83	20.79	20.77	20.73
	20	20.85	20.79	20.81	20.78	20.76	20.70
	25	20.79	20.78	20.79	20.76	20.70	20.70
	room	20.73	20.78	20.73	20.75	20.69	20.63
13	15	20.85	20.80	20.83	20.77	20.70	20.70
	20	20.83	20.80	20.80	20.77	20.70	20.66
	25	20.80	20.77	20.77	20.73	20.65	20.61
	room	20.80	20.79	20.76	20.72	20.59	20.59
F-test		ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 9 เปอร์เซนต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

ความชื้นเมล็ด (%)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)					
		3	6	9	12	15	18
7	15	62.47	62.47	62.45	62.43	62.39	62.35
	20	62.51	62.45	62.47	62.42	62.38	62.32
	25	62.45	62.33	62.44	62.42	62.37	62.32
	room	62.44	62.43	62.43	62.40	62.31	62.30
9	15	62.41	62.39	62.36	62.34	62.33	62.33
	20	62.41	62.39	62.34	62.31	62.31	62.30
	25	62.40	62.38	62.34	62.30	62.30	62.30
	room	62.39	62.35	62.33	62.30	62.29	62.27
11	15	62.40	62.44	62.29	62.27	62.27	62.25
	20	62.41	62.35	62.28	62.25	62.25	62.23
	25	62.39	62.37	62.26	62.24	62.22	62.22
	room	62.37	62.37	62.25	62.21	62.20	62.20
13	15	62.40	62.35	62.27	62.26	62.21	62.17
	20	62.40	62.37	62.28	62.26	62.21	62.14
	25	62.38	62.33	62.26	62.24	62.18	62.12
	room	62.37	62.33	62.25	62.23	62.15	62.11
F-test		ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
All rights reserved

ตารางที่ 10 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	5.000	1.667	1.250 ns
TEMP (B)	3	3.000	1.000	0.750 ns
A*B	9	7.000	0.778	0.778 ns
ERROR	48	64.000	1.333	
TOTAL	63	79.000		

ตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	14.750	4.917	3.933 *
TEMP (B)	3	2.750	0.917	0.733 ns
A*B	9	4.250	0.472	0.378 ns
ERROR	48	60.000	1.250	
TOTAL	63	81.750		

ตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	26.000	8.667	7.429 **
TEMP (B)	3	12.000	4.000	3.429 *
A*B	9	10.000	1.111	0.925 ns
ERROR	48	56.000	1.167	
TOTAL	63	104.000		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	34.000	11.333	8.500 **
TEMP (B)	3	14.000	4.667	3.500 *
A*B	9	20.000	2.222	1.667 ns
ERROR	48	64.000	1.333	
TOTAL	63	132.000		

ตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	14.000	4.667	4.000 *
TEMP (B)	3	6.000	2.000	1.714 ns
A*B	9	4.000	0.444	0.381 ns
ERROR	48	56.000	1.167	
TOTAL	63	80.000		

ตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความงอกของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	20.750	6.917	3.609 *
TEMP (B)	3	4.750	1.583	0.826 ns
A*B	9	10.250	1.139	0.594 ns
ERROR	48	92.000	1.917	
TOTAL	63	127.750		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	1176.000	392.000	168.000 **
TEMP (B)	3	446.000	148.667	63.714 **
A*B	9	118.000	13.111	5.619 **
ERROR	48	112.000	2.333	
TOTAL	63	1852.00		

ตารางที่ 17 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	762.750	254.250	234.692 **
TEMP (B)	3	496.750	165.583	152.846 **
A*B	9	64.250	7.139	6.590 **
ERROR	48	52.000	1.083	
TOTAL	63	1375.750		

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว
เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	362.750	120.917	69.095 **
TEMP (B)	3	246.750	82.250	47.000 **
A*B	9	58.250	6.472	3.698 **
ERROR	48	84.000	1.750	
TOTAL	63	751.750		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 19 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	634.000	211.333	211.333 **
TEMP (B)	3	186.000	62.000	62.000 **
A*B	9	76.000	8.444	8.444 **
ERROR	48	48.000	1.000	
TOTAL	63	944.000		

ตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	806.000	268.667	201.500 **
TEMP (B)	3	166.000	55.333	41.500 **
A*B	9	56.000	6.222	4.667 **
ERROR	48	64.000	1.333	
TOTAL	63	1092.000		

ตารางที่ 21 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์ความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียว เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	1020.750	340.250	240.176 **
TEMP (B)	3	174.750	58.250	41.118 **
A*B	9	100.250	11.139	7.863 **
ERROR	48	68.000	1.417	
TOTAL	63	1363.750	21.647	

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 22 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	8.680	2.893	74.366 **
TEMP (B)	3	1.833	0.611	15.707 **
A*B	9	0.659	0.073	1.881 ns
ERROR	48	1.868	0.039	
TOTAL	63	13.040		

ตารางที่ 23 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	7.778	2.593	266.958 **
TEMP (B)	3	2.545	0.848	87.340 **
A*B	9	1.541	0.171	17.632 **
ERROR	48	0.466	0.010	
TOTAL	63	12.331		

ตารางที่ 24 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	8.945	2.982	1248.866 **
TEMP (B)	3	0.589	0.196	82.262 **
A*B	9	0.383	0.043	17.806 **
ERROR	48	0.115	0.002	
TOTAL	63	10.031		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 25 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	25.978	8.659	7715.090 **
TEMP (B)	3	0.290	0.097	86.260 **
A*B	9	0.167	0.019	16.529 **
ERROR	48	0.54	0.001	
TOTAL	63	26.489		

ตารางที่ 26 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	35.689	10.896	4649.133 **
TEMP (B)	3	5.542	1.847	788.170 **
A*B	9	5.116	0.568	242.548 **
ERROR	48	0.113	0.002	
TOTAL	63	43.460		

ตารางที่ 27 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	36.464	12.155	3109.945 **
TEMP (B)	3	2.894	0.965	246.832 **
A*B	9	2.610	0.290	74.192 **
ERROR	48	0.188	0.004	
TOTAL	63	42.156		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 28 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	6.360	2.120	93.794 **
TEMP (B)	3	33.750	11.250	497.760 **
A*B	9	4.162	0.462	20.461 **
ERROR	48	1.085	0.023	
TOTAL	63	45.357		

ตารางที่ 29 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	228.737	76.246	2579.312 **
TEMP (B)	3	122.756	40.919	1384.242 **
A*B	9	59.101	6.567	222.148 **
ERROR	48	1.419	0.030	
TOTAL	63	421.013		

ตารางที่ 30 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	79.743	26.581	37.524 **
TEMP (B)	3	220.016	73.339	103.533 **
A*B	9	34.094	3.788	5.348 **
ERROR	48	34.001	0.708	
TOTAL	63	367.854		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 31 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	2184.806	728.269	4022.114 **
TEMP (B)	3	347.326	115.775	639.410 **
A*B	9	435.494	48.388	267.240 **
ERROR	48	8.691	0.181	
TOTAL	63	2976.317		

ตารางที่ 32 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	1603.038	534.346	442.927 **
TEMP (B)	3	337.474	112.491	93.246 **
A*B	9	329.641	36.627	30.360 **
ERROR	48	57.907	1.203	
TOTAL	63	2328.061		

ตารางที่ 33 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	2039.942	679.981	6029.090 **
TEMP (B)	3	533.681	177.894	1577.306 **
A*B	9	131.586	14.621	129.635 **
ERROR	48	5.414	0.113	
TOTAL	63	2710.623		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 34 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	0	0	-
TEMP (B)	3	0	0	-
A*B	9	0	0	-
ERROR	48	0	0	
TOTAL	63	0		

ตารางที่ 35 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	39.187	13.062	17.914 **
TEMP (B)	3	13.187	4.396	6.029 **
A*B	9	13.563	1.507	2.067 ns
ERROR	48	35.000	0.729	
TOTAL	63	100.938		

ตารางที่ 36 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของควมมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	12.000	4.000	1.600 ns
TEMP (B)	3	4.000	1.333	0.533 ns
A*B	9	12.000	1.333	0.533 ns
ERROR	48	120.000	2.500	
TOTAL	63	148.000		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 37 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	11.000	3.667	1.692 ns
TEMP (B)	3	11.000	3.667	1.692 ns
A*B	9	17.000	1.889	0.872 ns
ERROR	48	104.000	2.167	
TOTAL	63	143.000		

ตารางที่ 38 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	16.000	5.333	3.556 *
TEMP (B)	3	8.000	2.667	1.778 ns
A*B	9	24.000	2.667	1.778 ns
ERROR	48	72.000	1.500	
TOTAL	63	120.00		

ตารางที่ 39 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความมีชีวิตของถั่วเขียวหลังจากทดสอบด้วยวิธีเตตระโซเลียม เก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	44.000	14.667	12.571 **
TEMP (B)	3	4.000	1.333	1.143 ns
A*B	9	12.000	1.333	1.143 ns
ERROR	48	56.000	1.167	
TOTAL	63	116.000		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 40 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	3160.532	1053.511	274.121 **
TEMP (B)	3	1789.118	596.396	155.181 **
A*B	9	736.009	81.779	21.279 **
ERROR	48	122.984	3.843	
TOTAL	63	5808.713		

ตารางที่ 41 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	299.744	99.915	9.250 **
TEMP (B)	3	193.872	64.624	5.983 **
A*B	9	839.380	93.264	8.634 **
ERROR	48	345.661	10.802	
TOTAL	63	1678.657		

ตารางที่ 42 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	18546.077	6182.026	273.809 **
TEMP (B)	3	577.065	192.355	5.520 **
A*B	9	5288.860	587.651	26.028 **
ERROR	48	722.491	22.578	
TOTAL	63	25134.494		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 43 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	4856.350	1618.783	68.829 **
TEMP (B)	3	1335.714	445.238	18.931 **
A*B	9	2723.860	302.651	12.868 **
ERROR	48	752.607	23.519	
TOTAL	63	9668.531		

ตารางที่ 44 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	3992.755	1330.918	16.684 **
TEMP (B)	3	184.810	61.603	0.772 ns
A*B	9	4091.110	454.568	5.698 **
ERROR	48	2552.719	79.772	
TOTAL	63	10821.393		

ตารางที่ 45 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์การเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	10601.903	3533.968	33.599 **
TEMP (B)	3	1790.063	596.688	5.673 **
A*B	9	5422.785	602.532	2.729 **
ERROR	48	3365.749	105.180	
TOTAL	63	21180.500		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 46 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	11.713	3.904	1172.246 **
TEMP (B)	3	0.083	0.028	8.307 **
A*B	9	0.089	0.010	2.969 ns
ERROR	48	0.160	0.003	
TOTAL	63	12.045		

ตารางที่ 47 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	13.656	4.552	3570.118 **
TEMP (B)	3	0.050	0.017	13.098 **
A*B	9	0.057	0.006	4.924 ns
ERROR	48	0.061	0.001	
TOTAL	63	13.824		

ตารางที่ 48 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	14.682	4.894	4736.097 **
TEMP (B)	3	0.106	0.035	34.161 **
A*B	9	0.029	0.003	3.108 ns
ERROR	48	0.050	0.001	
TOTAL	63	14.866		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 49 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	14.077	4.692	5990.160 **
TEMP (B)	3	0.127	0.042	54.245 **
A*B	9	0.041	0.005	5.848 ns
ERROR	48	0.038	0.001	
TOTAL	63	14.283		

ตารางที่ 50 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	12.954	4.318	4354.378 **
TEMP (B)	3	0.136	0.045	45.874 **
A*B	9	0.070	0.008	7.891 ns
ERROR	48	0.048	0.001	
TOTAL	63	13.209		

ตารางที่ 51 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์โปรตีนในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	14.962	4.987	4127.448 **
TEMP (B)	3	0.227	0.076	62.510 **
A*B	9	0.077	0.009	7.117 ns
ERROR	48	0.058	0.001	
TOTAL	63	15.324		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 52 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	0.069	0.023	80.137 **
TEMP (B)	3	0.016	0.005	18.789 **
A*B	9	0.004	0.000	1.642 ns
ERROR	48	0.014	0.000	
TOTAL	63	0.103		

ตารางที่ 53 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 6 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	0.045	0.015	4.613 **
TEMP (B)	3	0.034	0.011	3.421 *
A*B	9	0.037	0.004	1.257 ns
ERROR	48	0.157	0.003	
TOTAL	63	0.273		

ตารางที่ 54 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ข้าวเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 9 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	0.361	0.120	214.612 **
TEMP (B)	3	0.009	0.003	5.173 **
A*B	9	0.003	0.000	0.623 ns
ERROR	48	0.373	0.025	
TOTAL	63	0.027		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 55 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 12 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	0.311	0.104	273.365 **
TEMP (B)	3	0.014	0.005	12.043 **
A*B	9	0.002	0.000	0.571 ns
ERROR	48	0.018	0.000	
TOTAL	63	0.345		

ตารางที่ 56 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 15 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	2.565	0.855	0.765 ns
TEMP (B)	3	2.373	0.791	0.707 ns
A*B	9	10.988	1.221	1.092 ns
ERROR	48	53.679	1.118	
TOTAL	63	69.605		

ตารางที่ 57 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเปอร์เซ็นต์คาร์โบไฮเดรตในเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ด 4 ระดับและอุณหภูมิ 4 ระดับ ในสัปดาห์ที่ 18 ของการเก็บรักษา

SOURCE	DF	SS	MS	F
SMC (A)	3	0.343	0.114	467.379 **
TEMP (B)	3	0.024	0.008	32.162 **
A*B	9	0.001	0.000	0.383 ns
ERROR	48	0.012	0.000	
TOTAL	63	0.379		

หมายเหตุ ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

*, ** มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 และ 95% ตามลำดับ

ตารางที่ 58 การวิเคราะห์สมการถดถอยของความแข็งแรงหลังการเร่งอายุของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

PREDICTOR	COEFFICIENT	STD ERROR	STUDENT'S T	P
CONSTANT	118.414	4.4635	26.53	0.0000
SMC (X_1)	-2.1804	0.4292	-5.08	0.0000
TEMP (X_2)	-0.8730	0.1985	-4.40	0.0000
TIME (X_3)	-2.9963	0.4201	-7.13	0.0000
(X_1) (X_2)	0.0476	0.0193	2.46	0.0165
(X_1) (X_3)	0.3692	0.0761	4.85	0.0000
(X_1^2) (X_3)	-0.0195	0.0037	-5.23	0.0000
(X_3^2)	0.0435	0.0077	5.61	0.0000
R-SQUARED	0.9119	RESID. MEAN SQUARE (MSE)	2.1879	
ADJUSTED R-SQUARED	0.9023	STANDARD DEVIATION	1.4791	

ตารางที่ 59 การวิเคราะห์สมการถดถอยของอัตราการเจริญเติบโตของต้นกล้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่
ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

PREDICTOR	COEFFICIENT	STD ERROR	STUDENT'S T	P
CONSTANT	26.1539	1.6742	15.62	0.0000
SMC (X_1)	-0.8789	0.3453	-2.55	0.0133
TEMP (X_2)	-0.0255	0.0073	-3.46	0.0010
TIME (X_3)	-0.5581	0.1451	-3.84	0.0003
(X_1) (X_3)	0.1472	0.0295	4.98	0.0000
(X_1^2)	0.0390	0.0172	2.27	0.0267
(X_1^2) (X_3)	-0.0078	0.0014	-5.35	0.0000
(X_3^2)	-0.0137	0.0013	-10.20	0.0000
R-SQUARED	0.9615	RESID. MEAN SQUARE (MSE)	0.0655	
ADJUSTED R-SQUARED	0.9573	STANDARD DEVIATION	0.2559	

ตารางที่ 60 การวิเคราะห์สมการถดถอยของค่าการนำไฟฟ้าของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

PREDICTOR	COEFFICIENT	STD ERROR	STUDENT'S T	P
CONSTANT	80.7570	7.7950	10.36	0.0000
SMC (X_1)	-1.7714	0.7495	-2.36	0.0211
TEMP (X_2)	-0.3438	0.3466	-0.99	0.3250
TIME (X_3)	-2.6540	0.3941	-6.73	0.0000
(X_1) (X_2)	0.0699	0.0337	2.07	0.0424
(X_1) (X_3)	0.1535	0.0265	5.78	0.0000
(X_3^2)	0.1720	0.0135	12.68	0.0000
R-SQUARED	0.9559	RESID. MEAN SQUARE (MSE)	6.6727	
ADJUSTED R-SQUARED	0.9667	STANDARD DEVIATION	2.5831	

ตารางที่ 61 การวิเคราะห์สมการถดถอยของการเกิดเชื้อราของถั่วเขียวเก็บรักษาที่ความชื้นเมล็ดและอุณหภูมิต่างๆเป็นระยะเวลา 18 สัปดาห์

PREDICTOR	COEFFICIENT	STD ERROR	STUDENT'S T	P
CONSTANT	147.672	55.9759	2.64	0.0106
SMC (X_1)	-28.0215	11.5532	-2.43	0.0183
TEMP (X_2)	0.2079	0.2933	0.71	0.4811
TIME (X_3)	-36.2026	12.1501	-2.98	0.0041
(X_1) (X_3)	6.9116	2.5194	2.74	0.0080
(X_1) (X_3^2)	-0.2831	0.1174	-2.41	0.0189
(X_1^2)	1.4095	0.5753	2.45	0.0172
(X_1^2) (X_3)	-0.3348	0.1254	-2.67	0.0097
(X_1^2) (X_3^2)	0.0142	0.00580	2.43	0.0180
(X_2) (X_3)	0.0775	0.0251	3.09	0.0030
(X_3^2)	1.5030	0.5659	2.66	0.0101
R-SQUARED	0.9429	RESID. MEAN SQUARE (MSE)	19.8624	
ADJUSTED R-SQUARED	0.9336	STANDARD DEVIATION	4.4567	

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาวศิวพร ประดิษฐ์วงศ์

วัน เดือน ปีเกิด 8 กันยายน 2519

ภูมิลำเนา 1/1 หมู่ 8 ต.ดอนเกาะกา อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา 24170

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี สาขาส่งเสริมการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved