



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อรมด้วยสาร 1-MCP ความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
ชุดควบคุม	0.00	1.45bc	3.09bc	4.73bc	5.70ab	6.52a	ND
125 ppb 12 h	0.00	1.45bc	3.12bc	4.88c	6.76bc	8.84b	10.28b
250 ppb 12 h	0.00	1.54c	3.10bc	4.83bc	6.52abc	8.39ab	9.91ab
375 ppb 12 h	0.00	1.53c	3.17c	4.91c	6.74bc	9.02b	10.30b
500 ppb 12 h	0.00	1.18a	2.71ab	4.28ab	5.81ab	7.63ab	8.85ab
625 ppb 12 h	0.00	1.43abc	3.02bc	4.72bc	6.35abc	8.18ab	9.56ab
750 ppb 12 h	0.00	1.39abc	3.16c	4.78bc	7.11c	ND	ND
875 ppb 12 h	0.00	1.25ab	2.57a	4.06a	5.41a	7.52ab	9.45b
1,000 ppb 12 h	0.00	1.44bc	2.99bc	4.46abc	6.17abc	8.48ab	10.16ab
1,250 ppb 12 h	0.00	1.46bc	3.01bc	4.62abc	6.00abc	6.71a	7.08a
F-test	-	*	*	*	*	*	*
%CV	-	14.66	12.69	12.08	14.07	16.96	20.18

หมายเหตุ: อักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns หมายถึง ไม่แตกต่างทางสถิติ

: * หมายถึง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 2 เปอร์เซนต์การเกิดโรคของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อทำการรมด้วยสาร 1-MCP ความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การเกิดโรค (%) ณ วันต่าง ๆ						
	0	2	4	6	8	10	12
ชุดควบคุม	0	0	10	20	40	60	80
125 ppb 12 h	0	0	0	10	20	40	60
250 ppb 12 h	0	0	0	10	30	40	70
375 ppb 12 h	0	0	0	10	30	40	60
500 ppb 12 h	0	0	0	10	20	40	60
625 ppb 12 h	0	0	0	10	20	30	70
750 ppb 12 h	0	0	0	10	20	30	60
875 ppb 12 h	0	0	0	0	10	20	30
1,000 ppb 12 h	0	0	0	0	10	10	20
1,250 ppb 12 h	0	0	0	0	10	10	20

ตารางภาคผนวก 3 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อทำการรมด้วยสาร 1-MCP ระยะเวลาต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
ชุดควบคุม	0.00	1.94i	3.80g	5.55e	6.31	7.21ab	7.57
1,000 ppb 3 h	0.00	1.77hi	3.42ef	5.07cde	6.02	6.73a	ND
1,000 ppb 6 h	0.00	1.75h	3.46efg	5.07cde	6.09	6.94ab	8.07
1,000 ppb 9 h	0.00	1.70gh	3.52fg	5.21de	6.34	ND	ND
1,000 ppb 12 h	0.00	1.55efg	3.15cde	4.66abc	5.89	6.67a	7.04
1,000 ppb 15 h	0.00	1.53ef	3.18cdef	4.80bcd	5.98	6.79a	7.21
1,000 ppb 18 h	0.00	1.42cde	3.11cde	4.84cd	6.55	7.32ab	ND
1,000 ppb 21 h	0.00	1.33bcd	3.03bcd	4.64abc	6.04	6.83ab	7.67
1,000 ppb 24 h	0.00	1.16ab	2.74ab	4.33ab	5.85	6.66a	6.86
1,250 ppb 6 h	0.00	1.61fgh	3.28def	5.06cde	6.71	8.09b	8.54
1,250 ppb 12 h	0.00	1.45def	3.17cde	5.01cd	6.49	7.58ab	7.98
1,250 ppb 18 h	0.00	1.25bc	2.89abc	4.65abc	5.83	7.76ab	8.78
1,250 ppb 24 h	0.00	1.07a	2.61a	4.28a	5.68	7.01ab	8.28
F-test	-	*	*	*	ns	*	ns
%CV	-	13.41	11.65	10.69	12.40	12.75	17.46

หมายเหตุ: อักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยในแนวตั้งที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns หมายถึง ไม่แตกต่างทางสถิติ

: * หมายถึง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

All rights reserved

ตารางภาพผนวก 4 ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)														
	0			2			4			6			8		
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)
0 ppb 12 h	-11.91	-13.29	-12.60	-11.39	-11.95	-11.67	-7.48b	-12.49ab	-9.98b	-7.48b	-12.49ab	-9.98b	0.08b	-14.19a	-7.05
1,000 ppb 12 h	-12.81	-13.95	-13.38	-12.22	-12.58	-12.40	-10.33ab	-13.54a	-11.94a	-10.33ab	-13.54a	-11.94a	-3.86b	-14.82a	-9.34
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-12.36	-13.62	-12.99	-11.80	-12.26	-12.03	-8.91b	-13.02a	-10.96	-8.91b	-13.02a	-10.96	-1.89b	-14.50a	-8.20
1-MCP X อุณหภูมิ	ns		ns	ns		ns	*		*	*		*	*		*
1-MCP	ns		ns	ns		ns	ns		ns	ns		ns	ns		ns
อุณหภูมิ	ns		ns	ns		ns	ns		ns	ns		ns	ns		ns
CV (%)	18.09		25.09	26.83		26.83	51.37		51.37	75.12		75.12	75.12		75.12

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 4 (ต่อ) ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	10			12			14			16		
	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	11.95b	-12.21a	-0.13	15.95b	-11.71a	2.12b	16.26b	-11.38a	0.00	18.13b	-8.16a	0.60
1,000 ppb 12 h	8.17b	-11.61a	-1.72	13.01b	-11.07a	0.97a	14.97b	-9.99a	1.83	17.54b	-5.78a	2.97
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	10.06b	-11.91a	-0.93	14.48b	-11.39a	1.54	15.53b	-10.69a	0.97	17.81b	-6.97a	1.82
1-MCP X อุณหภูมิ	*			*			*		*		*	
1-MCP	ns			*			ns		ns		ns	
อุณหภูมิ	*			*			*		*		*	
CV (%)	640.41			270.10			383.82			225.02		

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาพผนวก 4 (ต่อ) ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	18			20			22			24		
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	-6.44	-6.44	-6.44	-	-4.73	-4.73	-	8.97	8.97	-	1.49	1.49
1,000 ppb 12 h	-	-3.70	-3.70	-	-1.62	-1.62	-	11.23	11.23	-	5.18	5.18
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-	-5.07	-5.07	-	-3.18	-3.18	-	10.10	10.10	-	3.34	3.34
1-MCP X อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-MCP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CV (%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

: (-) ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 4 (ต่อ) ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)															
	26				28				30				32			
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)		อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)		อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)		อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13			25	13			25	13			25	13		
0 ppb 12 h	-	5.10	5.10	8.71	-	8.71	8.71	8.71	-	10.51	10.51	10.51	-	12.30	12.30	12.30
1,000 ppb 12 h	-	8.24	8.24	11.30	-	11.30	11.30	11.30	-	12.82	12.82	12.82	-	14.33	14.33	14.33
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-	6.67	6.67	10.01	-	10.01	10.01	10.01	-	11.67	11.67	11.67	-	13.32	13.32	13.32
1-MCP X อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-MCP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CV (%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

: (-) ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 5 ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วยกเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)														
	0			4			8			12			16		
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	-10.17ab	-7.08b	-8.63	0.35bc	-7.58ab	-3.62	18.40c	-2.88b	7.76b	20.27b	1.60a	10.93	20.90b	1.75a	
1,000 ppb 12 h	-9.41ab	-10.94a	-10.18	6.81c	-10.31a	-1.75	17.65c	-8.32a	4.67a	20.90b	1.75a	11.33	20.90b	1.75a	
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-9.79	-9.01	-9.40	3.58b	-8.95a	-2.68	18.03b	-5.60a	6.21	20.58b	1.68a	11.13	20.58b	1.68a	
HMCP X อุณหภูมิ	ns	*			*			*		*		*		*	
1-MCP	ns	ns			ns			*		*		ns		ns	
อุณหภูมิ	ns	ns			*			*		*		*		*	
CV (%)	6.75	18.32			183.30			26.14						22.08	

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 5 (ต่อ) ค่า a* ของเนื้อผสมมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของเนื้อผสมมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	20			24			28			32		
	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย
ของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	-	7.87	7.87	-	5.72	5.72	-	11.55	11.55	-	10.58	10.58
1,000 ppb 12 h	-	3.20	3.20	-	9.52	9.52	-	10.82	10.82	-	8.02	8.02
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-	5.54	5.54	-	7.62	7.62	-	11.19	11.19	-	9.30	9.30
1-MCP X อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-MCP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CV (%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามตัวอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

: (-) ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 6 ความแน่นอนของผลรวมวงพันธุ่มหาชนที่ผ่านการมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ความแน่นอน (โคโลกรม/ตารางเซนติเมตร) ของผลรวมวงพันธุ่มหาชนที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)														
	0			4			8			12			16		
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	29.65	26.57	28.71	27.28	27.98b	17.00	6.01a	27.98b	10.37	0.52a	25.15b	10.37	0.52a	6.36b	2.85a
1,000 ppb 12 h	29.65	26.06	28.90	27.48	28.62b	12.69	2.07a	28.62b	10.22	0.55a	24.74b	10.22	0.55a	11.70c	5.01b
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	29.65	26.40	28.81	27.36	28.24b	15.04	4.04a	28.24b	10.30	0.53a	24.94b	10.30	0.54a	9.03b	3.93
1-MCP X อุณหภูมิ	ns		ns		*			*		*			*		*
1-MCP	ns		ns		ns			ns		ns			ns		*
อุณหภูมิ	ns		ns		ns			*		*			*		*
CV (%)	12.13		1.60		15.52			12.09		21.61					

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 6 (ต่อ) ความแน่นอนเหนือของผลสมม่วงพันธุ์มหานกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ความแน่นอนเหนือ (กิโกลรัม/ตารางเซนติเมตร) ของผลสมม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	20			24			28			32		
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย (1-MCP)
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	-	3.90	3.90	-	4.48	4.48	-	0.86	0.86	-	1.28	1.28
1,000 ppb 12 h	-	8.32	8.32	-	2.35	2.35	-	1.77	1.77	-	2.62	2.62
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-	6.11	6.11	-	3.42	3.42	-	1.32	1.32	-	1.95	1.95
HMCPX อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-MCP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CV (%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

: (-) ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 7 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	0	4		8		12		16				
		อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)			
ความเข้มข้นของ 1-MCP		25	13	25	13	25	13	25	13	25	13	
0 ppb 12 h	8.37	7.60	7.63	7.62	14.40b	10.60a	12.50	13.40b	11.67a	12.53	14.00b	12.93a
1,000 ppb 12 h	8.37	7.40	7.73	7.57	13.53b	9.13a	11.33	13.27b	11.30a	12.28	12.80a	12.47a
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	8.37	7.50	7.68	7.59	13.97b	9.87a	11.92	13.33b	11.48a	12.41	13.40b	12.70a
1-MCP X อุณหภูมิ	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*	*	*	*	*
1-MCP	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
อุณหภูมิ	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*	*	*	*	*
CV (%)	4.88	8.81	8.81	8.17	8.17	8.17	8.17	5.14	5.14	5.14	5.14	2.86

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 7 (ต่อ) ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	20			24			28			32		
	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)		เฉลี่ย
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)	25	13	(1-MCP)
0 ppb 12 h	-	14.63	14.63	-	12.80	12.80	-	13.83	13.83	-	12.77	12.77
1,000 ppb 12 h	-	13.30	13.30	-	14.13	14.13	-	13.07	13.07	-	12.37	12.37
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-	13.97	13.97	-	13.47	13.47	-	13.45	13.45	-	12.57	12.57
1-MCPX อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-MCP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CV (%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

: (-) ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาพรวม 8 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลผสมม่วงพันธุ์หามานกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลผสมม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	0		4		8		12		16		16	
	อุณหภูมิ (°C)		อุณหภูมิ (°C)		อุณหภูมิ (°C)		อุณหภูมิ (°C)		อุณหภูมิ (°C)		อุณหภูมิ (°C)	
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25		13		25		13		25		13	
0 ppb 12 h	1.82	2.19	2.01	2.01	0.20a	1.84b	1.02	1.54b	0.17a	0.85	0.15a	1.27b
1,000 ppb 12 h	1.91	2.18	2.02	2.02	0.18a	1.75b	0.97	1.71b	0.16a	0.93	0.15a	1.30b
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	1.87	2.19	2.01	2.01	0.19a	1.80b	0.99	1.62b	0.16a	0.89	0.15a	1.29b
1-MCP X อุณหภูมิ	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*	*	*	*	*
1-MCP	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
อุณหภูมิ	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*	*	*	*	*
CV (%)	9.55	11.77			13.80	16.25			16.25			19.71

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวก 8 (ต่อ) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลผสมวงพื้นฐมหานอกที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCPP แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลผสมวงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C เป็นเวลาต่าง ๆ (วัน)											
	20			24			28			32		
	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย	อุณหภูมิ (°C)	เฉลี่ย (1-MCP)	เฉลี่ย
ความเข้มข้นของ 1-MCP	25	13		25	13		25	13		25	13	
0 ppb 12 h	-	0.91	0.91	-	0.81	0.81	-	0.72	0.72	-	0.34	0.34
1,000 ppb 12 h	-	1.26	1.26	-	1.21	1.21	-	0.99	0.99	-	0.53	0.53
เฉลี่ย (อุณหภูมิ)	-	1.09	1.09	-	1.01	1.01	-	0.86	0.86	-	0.44	0.44
1-MCPX อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-MCP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อุณหภูมิ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CV (%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

: * หมายถึงมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญที่ความเชื่อมั่น 95%

: ns หมายความว่าแตกต่างทางสถิติ

: (-) ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล

นางสาวกัญญา แอน่ณาศ

วัน เดือน ปีเกิด

17 ตุลาคม 2522

ภูมิลำเนา

48/2 หมู่ 2 ตำบลทาชูเงิน อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน 51170

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนส่วนบุญโญปถัมภ์ลำพูน
อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ปีการศึกษา 2540สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยี
หลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
แม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2544

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved