



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved



ภาคผนวก ก

การทดลองเปรียบเทียบความเข้มข้นของสารละลายแมนนิทอล
แบบประเมนการทดสอบทางประสาทสัมผัสของเนื้อมะม่วงและตับประรด
และการวิเคราะห์หาค่ากราฟมาตรฐานของเอทานอล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

การทดลองเปรียบเทียบสารละลายแมนนิทอล 2 ความเข้มข้นกับน้ำปราศจากไอออนสำหรับวัดการร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์

วิธีการ นำตัวอย่างไปแช่ในสารละลายแมนนิทอลความเข้มข้น 0.4 โมลาร์ (Hong and Gross, 1998) หรือใช้น้ำกลั่นปราศจากไอออน (Lu, 2005) ในการศึกษาครั้งนี้จึงได้เปรียบเทียบวิธีการวัดทั้ง 2 วิธีว่าให้ผลแตกต่างกันอย่างไร เพราะหากสามารถใช้น้ำกลั่นปราศจากไอออนได้ จะทำให้ประหยัดค่าสารเคมี เนื่องจากแมนนิทอลมีราคาแพง และใช้ความเข้มข้นค่อนข้างสูง

ดังนั้น จึงได้ทดลองวัดการร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ของเนื้อมะม่วงสุกโดยใช้สารละลายแมนนิทอล 2 ความเข้มข้น คือ 0.4 โมลาร์ และ 0.1 โมลาร์ เปรียบเทียบกับการใช้น้ำกลั่นปราศจากไอออน

การเตรียมสารละลาย

น้ำกลั่นปราศจากไอออน นำน้ำกลั่นปริมาตร 4 ลิตร บรรจุในเครื่อง De-ionized ที่วิ่งประมาณ 6 ชั่วโมง หลังจากนั้นเปิดน้ำออกจากเครื่องจะได้น้ำกลั่นปราศจากไอออนครั้งที่ 1 นำน้ำดังกล่าวบรรจุกลับไปในเครื่องอีกครั้ง ปล่อยไว้อีก 6 ชั่วโมง จากนั้นเปิดน้ำกลั่นออกจากเครื่องจะได้น้ำกลั่นที่ปราศจากไอออนครั้งที่ 2 (double de-ionized water)

สารละลายแมนนิทอลความเข้มข้น 0.1 โมลาร์ เตรียมโดยชั่งแมนนิทอล (Mannitol, AR grade, Ajax, NSW, Australia) มาจำนวน 18.217 กรัม ละลายด้วยน้ำกลั่น ปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร

สารละลายแมนนิทอลความเข้มข้น 0.4 โมลาร์ เตรียมโดยชั่งแมนนิทอล (Mannitol, AR grade, Ajax, NSW, Australia) มาจำนวน 72.868 กรัม ละลายด้วยน้ำกลั่น ปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร

วิธีการทดลอง

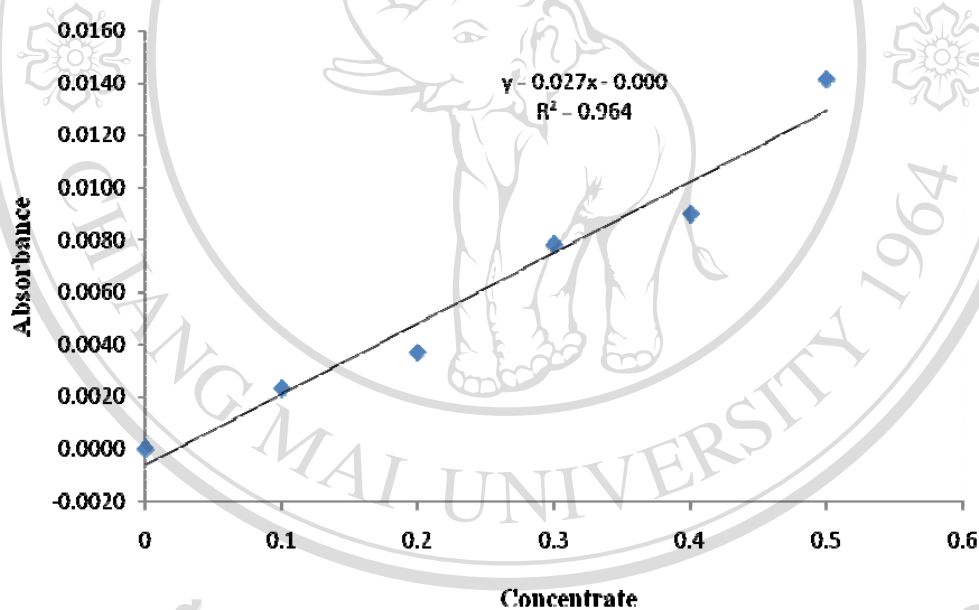
ชั่งน้ำหนักผลมะม่วงสุกด้วยเครื่องชั่งอยู่ในช่วง 350-430 กรัม ปอกเปลือกด้วยมีดคม บริเวณสันของผลสักประมาณ 2-3 มิลลิเมตร วัดค่าความแน่นเนื้อเริ่มต้นก่อนการทดลองด้วยเครื่อง Fruits Hardness Tester จำนวน 3 จุด คือ ห่างจากขั้วผลประมาณ 1 นิ้ว กลางผลและห่างจากปลายผลประมาณ 1 นิ้ว หลังจากนั้น ปอกเปลือกผลมะม่วงด้วยมีดที่คม หั่นเนื้อมะม่วงตามยาวครึ่งผล ออกเป็น 2 ชิ้นต่อผล แช่ชิ้นเนื้อมะม่วงในสารละลายทั้ง 3 ชนิด (น้ำกลั่นปราศจากไอออน สารละลายแมนนิทอลความเข้มข้น 0.1 โมลาร์ และ 0.4 โมลาร์) ชนิดละ 3 ชั่วโมง ปริมาตรสารละลาย 300 มิลลิลิตร เป็นเวลา 1 ชั่วโมง วัดค่าการนำไฟฟ้าของสารอิเล็กโทรไลต์ ด้วยเครื่อง pH and conductivity meter หลังจากนั้นเทสารละลายคืนกลับ และนำไปทิ้งในหม้อน้ำอัดไอ ที่อุณหภูมิ

121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ เป็นเวลา 30 นาที ปลอ่ยไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง แล้ววัดค่าการนำไฟฟ้าของสารอิเล็กโทรไลต์ทั้งหมด คำนวณหาเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ ผลการศึกษาเปรียบเทียบสารละลายเพื่อแช่ตัวอย่างเนื้อผลไม้ สำหรับการหาค่าการรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ โดยใช้มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เปรียบเทียบ พบว่า การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ของเนื้อมะม่วงหั่นชิ้นที่แช่ในสารละลายแมนนิทอลที่ความเข้มข้น 0.4 โมลาร์ มีเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ 17.69 ± 0.70 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งน้อยกว่าการแช่เนื้อมะม่วงหั่นชิ้นในสารละลายแมนนิทอลที่ความเข้มข้น 0.1 โมลาร์ และน้ำกลั่นที่ปราศจากไอออน ซึ่งมีเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ 23.48 ± 0.59 และ 23.03 ± 1.24 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และมีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และพบว่าเนื้อมะม่วงหั่นชิ้นที่แช่ในน้ำที่ปราศจากไอออน มีเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ใกล้เคียงกับเนื้อมะม่วงหั่นชิ้นที่แช่ในสารละลายแมนนิทอล 0.1 โมลาร์ และไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ดังนั้นจึงได้เลือกใช้น้ำกลั่นที่ปราศจากไอออน ในการหาเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

การวิเคราะห์หาค่ากราฟมาตรฐานปริมาณเอทานอล

วิธีการ นำเอทิลแอลกอฮอล์ ความเข้มข้น 95 เปอร์เซ็นต์ เจือจางด้วยน้ำกลั่นให้มีความเข้มข้น 0.1, 0.2, 0.3, 0.4, และ 0.5 จากนั้นเปิดเตุทิลแอลกอฮอล์แต่ละความเข้มข้นมาปริมาตร 30 ไมโครลิตร บรรจุลงในขวดแก้วขนาด 20 มิลลิลิตร นำไปบรรจุในขวดแก้วขนาด 250 มิลลิลิตร ที่มีสารละลายโพแทสเซียมไดโครเมตในสารละลายกรดซัลฟูริกที่เตรียมไว้ปริมาตร 300 ไมโครลิตร ปิดฝาขวดให้สนิท วางไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำไปวัดปริมาณเอทานอลโดยนำสารละลายโพแทสเซียมไดโครเมตที่ได้ไปวัดค่าการกลืนแสงด้วยเครื่อง UV visible spectrophotometer ที่ความยาวคลื่น 590 นาโนเมตร นำค่าการกลืนแสงที่ได้ไปสร้างกราฟมาตรฐาน ดังภาพที่ 1 สร้างสมการจากกราฟมาตรฐาน แล้วนำไปใช้เพื่อหาปริมาณเอทานอลของเนื้อมะม่วงสุกและสับปะรดหั่นชิ้น ดังสมการ



ภาพภาคผนวก ก. 1. กราฟมาตรฐานในการหาปริมาณเอทานอลของเนื้อมะม่วงสุกและสับปะรดหั่นชิ้น

นำค่าดูดกลืนแสงของตัวอย่างผลไม้ที่วัดได้ที่ความยาวคลื่น 590 นาโนเมตร ไปเปรียบเทียบกับหาปริมาณเอทานอลจากกราฟมาตรฐาน (รูปภาคผนวก ก. 1)

สมการเส้นตรงของกราฟปริมาณเอทานอลมาตรฐาน $Y = 0.027X - 0.000$

โดย Y = ค่าการดูดกลืนแสงที่วัดได้





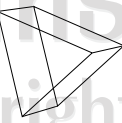
X = ปริมาณเอทานอลตัวอย่าง (เปอร์เซ็นต์)

สับปะรดพันธุ์.....อายุการเก็บรักษา.....วันที่.....

แบบประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัสของเนื้อสับปะรด

ให้พิจารณาเนื้อสับปะรดแต่ละรูปแบบ และให้คะแนนตามความรู้สึกของท่านลงในตารางที่กำหนด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

- 1 = ไม่ชอบมากที่สุด
 2 = ไม่ชอบ
 3 = เฉยๆ
 4 = ชอบ
 5 = ชอบมากที่สุด

ตัวอย่างสับปะรด	รูปร่าง	สีเนื้อ	กลิ่น	การยอมรับโดยรวม
				
				
				
				
				




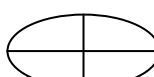


ข้อเสนอแนะ.....

มะม่วงพันธุ์.....อายุการเก็บรักษา.....วันที่.....

แบบประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัสของเนื้อมะม่วง

ให้พิจารณาเนื้อมะม่วงแต่ละรูปแบบ และให้คะแนนตามความรู้สึกของท่านลงในตารางที่กำหนด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

- 1 = ไม่ชอบมากที่สุด
 2 = ไม่ชอบ
 3 = เฉยๆ
 4 = ชอบ
 5 = ชอบมากที่สุด

ตัวอย่างมะม่วง	รูปร่าง	สีเนื้อ	กลิ่น	การยอมรับโดยรวม
Whole fruit				
				
				
				
				
				
				

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....



ภาคผนวก ข
คุณภาพของเนื้อมะม่วงสุกและสับปะรดหั่นชิ้น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 1 การสูญเสียน้ำหนักสดของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักเริ่มต้น เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0	0.11a*±0.99	0.31a±0.11	0.43a±0.06	0.55a±0.11	0.64a±0.07
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0	0.23a±0.16	0.43ab±0.12	0.89ab±0.39	1.07ab±0.37	1.42ab±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.23a±0.11	0.42ab±0.08	0.75ab±0.21	0.92ab±0.15	1.09ab±0.22
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.35a±0.17	0.76ab±0.36	1.06ab±0.30	1.24ab±0.28	1.44ab±0.32
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.35a±0.09	0.70ab±0.17	0.94ab±0.19	1.26ab±0.35	1.52ab±0.32
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	0	0.25a±0.17	1.23ab±0.61	1.49ab±0.55	1.70ab±0.74	2.59b±0.36
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	0	1.13b±0.64	1.35b±0.59	1.68b±0.82	1.91b±0.73	2.49b±0.37

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 2 การสูญเสียน้ำหนักสดของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักเริ่มต้น เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0	0.11a*±0.07	0.20a±0.05	0.31a±0.14	0.42a±0.13	0.50a±0.16
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0	0.30b±0.28	0.44c±0.41	0.57b±0.39	0.73b±0.51	0.82bc±0.54
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.37ab±0.22	0.60abc±0.33	0.79ab±0.28	1.01ab±0.39	1.15ab±0.41
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.42ab±0.17	0.74abc±0.15	0.98ab±0.07	1.24b±0.07	1.44bc±0.08
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.27b±0.09	0.66bc±0.02	0.92b±0.10	1.23b±0.06	1.43c±0.09
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	0	0.21ab±0.12	0.57ab±0.18	0.82ab±0.23	1.15b±0.19	1.35bc±0.20
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	0	0.14ab±0.02	0.47bc±0.19	0.70b±0.13	1.02b±0.23	1.21ab±0.16

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 3 การสูญเสียน้ำหนักสดของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักเริ่มต้น เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0	0.18 ^{ns*} ±0.04	0.32 ^{ns} ±0.10	0.44a±0.07	0.59a±0.07	0.69a±0.05
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0	0.26±0.18	0.44±0.31	0.60ab±0.36	0.85ab±0.52	1.00ab±0.58
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.23±0.20	0.45±0.30	0.65ab±0.32	0.94ab±0.46	1.10b±0.51
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.24±0.20	0.50±0.26	0.76b±0.25	1.11b±0.32	1.28b±0.37
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.22±0.16	0.45±0.18	0.68b±0.14	1.04b±0.22	1.24b±0.31
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	0	0.28±0.12	0.52±0.13	0.77ab±0.02	1.15ab±0.09	1.38ab±0.17
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	0	0.29±0.11	0.47±0.20	0.73ab±0.09	1.09ab±0.19	1.32b±0.25

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 4 การสูญเสียน้ำหนักสดของเนื้อสัตว์ประดกหั่นชิ้นพันธุ์ศรียาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักเริ่มต้น เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0	0.05 ^{ns*} ±0.05	0.05a±0.05	0.11a±0.05	0.13 ^{ns} ±0.06	0.20 ^{ns} ±0.08
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0	0.06±0.04	0.11a±0.07	0.16ab±0.07	0.20±0.10	0.51±0.57
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.11±0.07	0.24b±0.10	0.34b±0.19	0.38±0.20	0.48±0.26
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0	0.06±0.06	0.11a±0.07	0.20ab±0.13	0.36±0.29	0.47±0.41
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	0	0.05±0.03	0.07a±0.03	0.13a±0.04	0.17±0.14	0.24±0.14

หมายเหตุ

^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 5 การสูญเสียน้ำหนักสดของเนื้อสัตว์ประดั้นชั้นพันธุ์เกิดที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหนักเริ่มต้น เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การสูญเสียน้ำหนักสด (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หุคควบคุม)	0	0.11 ^{ns*} ±0.07	0.22 ^{ns} ±0.09	0.40 ^{ns} ±0.17	0.59 ^{ns} ±0.23	0.70 ^{ns} ±0.28
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อผล	0	0.14±0.06	0.59±0.52	0.85±0.69	1.09±0.76	1.59±0.97
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อครึ่งผล	0	0.18±0.10	0.41±0.12	0.55±0.11	0.69±0.14	0.89±0.19
หั่นตามยาว 4 ชั้นต่อครึ่งผล	0	0.26±0.11	0.61±0.26	0.88±0.30	1.22±0.63	1.61±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชั้น/ครึ่งผล	0	0.17±0.11	0.49±0.39	0.63±0.41	0.80±0.45	0.98±0.47

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 6 ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Texture (N) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.78b*±0.70	2.74ab±0.17	2.52ab±0.08	2.25b±0.18	2.00ab±0.15	1.88 ^{ns} ±0.08
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.03ab±0.37	2.72ab±0.25	2.50ab±0.17	2.18ab±0.23	1.96ab±0.12	1.63±0.32
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.23ab±0.39	2.91b±0.25	2.68b±0.14	2.41b±0.19	2.18b±0.26	1.78±0.06
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.34ab±0.48	2.81ab±0.41	2.36ab±0.31	2.07ab±0.18	1.93ab±0.24	1.65±0.16
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.28ab±0.47	2.85b±0.18	2.44ab±0.26	2.30b±0.25	1.96ab±0.22	1.76±0.29
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	2.95a±0.24	2.53ab±0.22	2.29ab±0.30	2.09ab±0.19	1.96ab±0.18	1.82±0.21
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	2.73a±0.22	2.35a±0.31	2.21a±0.24	1.86a±0.21	1.80a±0.22	1.52±0.17

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 7 ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Texture (N) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	4.43 ^{ns*} ±0.65	3.85ab±0.42	3.58 ^{ns} ±0.40	3.26ab±0.43	3.06bc±0.32	2.78bc±0.19
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.12±0.48	3.50a±0.25	3.34±0.28	3.15ab±0.30	3.03bc±0.28	2.73bc±0.37
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.83±0.49	4.19b±0.48	3.80±0.55	3.56b±0.57	3.14c±0.32	2.84b±0.44
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.20±0.38	3.92ab±0.43	3.38±0.31	3.02ab±0.22	2.62ab±0.24	2.45abc±0.24
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.24±0.40	3.76ab±0.50	3.49±0.44	3.14ab±0.25	2.61ab±0.32	2.30ab±0.21
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.01±0.41	3.63ab±0.23	3.37±0.18	3.17ab±0.13	2.93abc±0.28	2.53abc±0.27
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.16±0.34	3.56ab±0.20	3.17±0.25	2.89a±0.21	2.51a±0.17	2.03a±0.24

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 8 ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Texture (N) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	3.2abc*±0.26	2.80a±0.08	2.64a±0.11	2.57ab±0.10	2.44ab±0.12	2.20abc±0.14
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.71bc±0.63	2.96ab±0.10	2.80a±0.05	2.60ab±0.16	2.41ab±0.25	2.01ab±0.30
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.06ab±0.41	2.81a±0.28	2.53a±0.19	2.33a±0.18	2.14a±0.17	1.94a±0.20
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.58bc±0.47	3.18ab±0.39	2.78a±0.16	2.56ab±0.15	2.44ab±0.19	2.16abc±0.15
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.21abc±0.30	2.93ab±0.08	2.79a±0.13	2.64ab±0.19	2.52b±0.12	2.39c±0.14
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	3.78c±0.40	3.27b±0.33	3.16b±0.39	2.81b±0.34	2.54b±0.21	2.36bc±0.23
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	2.83a±0.09	2.78a±0.08	2.64a±0.11	2.63ab±0.20	2.29ab±0.28	2.28abc±0.15

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 9 ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อสัตว์ประดกหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Texture (N) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	22.27b*±4.11	17.61b±2.36	14.37bc±2.66	12.43b±2.22	11.29bc±1.37	9.41b±1.38
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	21.59b±3.78	16.42b±3.15	13.55b±2.81	11.92b±1.93	10.71b±1.11	9.34b±1.78
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	22.92b±7.19	18.92b±3.44	16.80c±3.10	15.28c±1.81	13.83d±1.44	12.49c±1.46
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	19.36b±2.98	15.95b±2.89	14.70bc±1.34	13.83bc±1.54	12.50cb±1.30	11.26c±1.21
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	10.29a±0.74	9.23a±0.82	8.06a±0.52	7.71a±0.56	7.10a±0.40	6.47a±0.59

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 10 ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อสับปรดหันชั้นพันธุ์ภูเก็ตที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหัน	Texture (N) ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหัน (ชุดควบคุม)	13.13b*±2.67	10.67b±1.33	9.30b±1.58	8.12b±1.16	7.43b±1.10	5.52b±1.23
หันตามยาว 2 ชั้นต่อผล	14.30bc±2.93	11.40bc±2.36	10.43b±2.15	8.61b±1.77	6.56ab±2.45	4.01a±1.71
หันตามยาว 2 ชั้นต่อครึ่งผล	17.46d±2.33	14.19d±1.88	12.80c±1.93	10.68c±1.85	7.59b±2.16	5.55b±1.13
หันตามยาว 4 ชั้นต่อครึ่งผล	15.55cd±2.24	12.90cd±0.71	11.12bc±0.63	3.77±cd0.52	8.02b±0.68	6.66b±0.57
หันตามยาวและขวาง 16 ชั้น/ครึ่งผล	9.42a±1.28	7.31a±0.69	6.37a±0.42	5.54±a0.40	4.65a±0.41	3.83a±0.36

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 11 ค่า L* ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	L* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	72.78b*±2.06	67.12b±5.15	62.64c±8.17	59.90c±9.17	58.64b±9.18	57.17c±9.70
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	70.02a±1.67	59.78a±2.03	53.60ac±1.42	49.83ac±1.29	47.13a±161	44.36ab±2.60
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	70.71a±1.37	64.59ab±4.23	59.42bc±4.22	53.96abc±2.32	52.19ab±266	48.60ab±3.10
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	69.69a±1.06	62.61ab±4.78	55.36ab±2.97	50.60a±3.36	48.20a±459	41.92a±4.04
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	70.19a±1.54	65.05b±4.29	60.09bc±5.02	57.00bc±6.15	53.85ab±684	49.01b±5.95
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	69.47a±1.25	63.95ab±4.22	56.44ab±4.00	52.81ab±4.57	49.26a±617	45.11ab±5.44
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	68.97a±1.87	64.09ab±3.57	57.89abc±4.00	52.73ab±3.21	50.94a±324	46.24ab±5.71

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 12 ค่า L* ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	L* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	65.75 ^{ns*} ±4.30	63.54b±6.45	61.90b±7.21	59.91b±6.75	57.99b±6.85	56.32b±7.66
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	64.49±3.53	59.44ab±3.33	56.61ab±3.44	54.44ab±2.08	52.41ab±3.24	49.53a±2.95
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	65.04±3.18	60.55ab±3.68	58.48ab±3.95	55.13ab±3.35	51.91a±4.66	47.64a±4.40
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	62.70±4.15	58.24a±5.66	55.61a±6.04	52.89a±6.33	50.89a±6.45	47.40a±5.60
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	65.05±1.78	60.92ab±2.09	57.04ab±3.59	54.73ab±3.31	52.38ab±3.16	49.72a±3.07
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	65.23±1.89	60.96ab±2.97	57.62ab±3.26	55.61ab±4.16	53.11ab±4.22	49.83a±4.43
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	64.96±2.59	59.75ab±3.80	55.81a±4.71	52.32a±4.80	48.13a±3.90	45.57a±4.90

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 13 ค่า L* ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	L* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	65.50a*±1.44	62.35a±1.74	59.45a±1.63	56.78a±2.34	52.21a±2.29	48.96a±2.67
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	66.57ab±2.22	62.68a±2.52	59.16a±2.94	55.99a±4.65	52.21a±4.94	49.62ab±4.51
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	68.76b±3.21	66.62b±3.81	64.66b±3.94	62.97b±4.57	58.59b±5.01	53.52abc±5.66
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	71.35c±1.53	69.74c±1.32	67.89c±1.32	65.96bc±1.94	64.58c±2.02	60.57d±3.62
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	71.23c±1.32	69.71c±1.22	67.67c±1.71	67.33c±1.95	64.98c±3.19	60.35d±6.23
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	71.15c±1.12	69.67c±1.80	67.88c±1.76	64.75bc±2.03	62.80bc±2.90	58.63cd±5.01
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	72.61c±1.58	70.23c±1.36	69.22c±1.45	66.03bc±2.93	60.24bc±5.40	55.32bcd±5.60

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 14 ค่า L* ของเนื้อตับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	L* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	57.91 ^{ns*} ±4.54	56.30 ^{ns} ±3.42	54.79 ^{ns} ±3.40	53.26 ^{ns} ±3.23	51.49 ^{ns} ±3.01	50.09 ^{ns} ±3.39
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	59.36±3.77	58.15±4.67	56.31±5.17	55.28±4.99	54.28±4.41	50.85±6.79
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	61.60±3.73	59.42±4.71	57.99±4.09	56.62±4.04	54.40±4.77	52.82±5.08
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	59.44±3.41	56.94±4.12	56.11±4.20	54.72±4.37	54.12±4.01	53.15±4.51
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	57.62±1.45	56.99±2.05	55.81±2.05	54.71±2.25	53.70±2.13	51.95±3.00

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 15 ค่า L* ของเนื้อสัตว์ประรดหั่นชิ้นพันธุ์เกิดที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	L* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	64.32 ^{ns*} ±1.2	63.46 ^{ns} ±1.74	62.96 ^{ns} ±1.86	62.05 ^{ns} ±1.89	60.73 ^{ns} ±1.44	59.56 ^{ns} ±1.97
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	63.82±1.03	62.61±0.65	61.52±0.69	60.74±1.11	59.69±0.98	57.76±2.21
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	64.81±1.23	63.71±1.14	62.27±2.12	61.84±1.62	60.55±1.26	58.96±1.77
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	64.05±0.65	62.48±0.94	61.89±0.59	61.29±1.20	60.82±1.20	59.50±1.23
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	63.34±0.95	62.84±1.00	61.99±1.06	61.21±1.06	60.57±0.81	58.29±1.29

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 16 ค่า C* ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	C* ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	51.67a*±1.58	49.93 ^{ns} ±2.95	48.05c±3.17	45.87c±3.55	45.02b±4.05	43.87d±4.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	53.90ab±2.24	49.88±3.53	45.86abc±4.23	42.46abc±4.23	39.52a±4.20	34.82bc±3.02
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	55.31ab±4.05	51.78±2.81	46.85bc±2.36	44.52bc±2.30	41.72ab±3.36	37.22c±4.81
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	57.26c±2.38	51.40±4.40	45.88bc±3.25	40.37ab±5.80	38.35a±3.06	28.69a±7.48
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	52.67a±4.47	47.71±4.68	42.96ab±3.67	40.30ab±4.39	38.10a±3.80	33.38abc±4.40
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	52.82a±5.01	49.94±3.27	41.60a±3.17	38.30a±3.46	36.56a±5.18	30.32ab±4.22
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	54.70ab±2.05	50.97±3.15	45.02abc±3.99	41.38abc±3.77	37.24a±3.92	32.96abc±4.74

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 17 ค่า C* ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	C* ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	55.30 ^{ns*} ±4.76	50.07 ^{ns} ±4.64	48.20c±4.17	45.99b±6.04	44.72b±6.51	41.50b±7.70
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	53.36±4.48	45.97±3.32	41.08ab±2.50	38.51a±2.72	36.25a±2.82	32.85a±3.75
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	53.51±4.99	48.12±3.78	44.70abc±3.35	40.93ab±3.42	38.12a±3.19	34.01a±4.44
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	54.51±3.90	45.69±3.07	40.68a±4.75	37.71a±6.29	35.69a±6.19	29.62a±6.91
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	55.54±5.07	50.27±5.00	46.53c±5.05	41.72ab±4.43	38.42a±5.17	32.20a±3.94
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	58.42±3.25	49.23±4.15	45.70bc±4.82	42.22ab±5.44	38.38a±5.81	34.73ab±7.34
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	53.73±4.01	47.31±3.17	43.53abc±2.87	39.90a±2.59	36.71a±2.30	30.30a±3.31

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 18 ค่า C* ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	C* ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	64.20b*±3.29	56.63b±2.51	50.56a±3.46	46.17a±2.93	41.17a±2.69	34.84a±5.09
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	64.42b±3.22	54.20ab±2.58	50.13a±2.88	46.98ab±3.29	42.17ab±5.08	37.68ab±4.38
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	60.99ab±5.00	55.47ab±4.76	53.24ab±3.93	49.93bc±3.34	45.86abc±4.53	39.90abc±5.26
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	62.40ab±4.60	57.15b±2.25	55.66b±2.42	53.37d±2.30	49.69c±4.36	44.32c±5.67
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	61.50ab±2.97	57.02b±1.95	55.24b±2.30	53.39d±2.27	50.12c±3.92	43.47bc±5.99
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	59.29a±3.15	55.31ab±1.58	52.77ab±1.97	50.91cd±2.69	48.03c±2.72	42.36bc±3.69
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	57.88a±4.69	52.63a±2.28	51.13a±2.05	48.47abc±1.37	46.05bc±3.64	40.20abc±5.00

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 19 ค่า C* ของเนื้อสัตว์ประคั้นขึ้นพันธุ์สุริยาชาติที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	C* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	20.9 ^{ns*} ±2.91	20.02ab±2.89	19.02 ^{ns} ±2.86	18.83 ^{ns} ±2.97	18.20 ^{ns} ±3.09	17.23 ^{ns} ±2.57
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อผล	19.32±1.51	18.24a±1.43	17.71±1.35	17.11±1.22	16.53±1.15	15.58±1.60
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อครึ่งผล	23.29±3.83	22.91b±3.85	21.84±3.80	18.85±1.40	18.28±1.45	17.28±1.79
หั่นตามยาว 4 ชั้นต่อครึ่งผล	21.87±2.52	20.84ab±2.31	20.51±2.21	19.89±2.14	19.24±1.84	18.64±2.14
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชั้น/ครึ่งผล	21.64±0.71	20.54ab±1.03	19.70±1.20	19.29±1.07	18.64±0.99	18.28±0.78

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 20 ค่า C* ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์เก็ดที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	C* ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	31.9ab*±1.77	30.09b±0.78	29.04bc±0.78	28.38b±0.39	27.35b±0.87	25.56ab±1.66
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	33.67b±1.11	32.57c±1.78	31.30c±2.52	29.63b±2.51	26.89b±2.83	25.55ab±3.16
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	29.74a±3.39	26.48a±1.94	25.42a±1.71	24.13a±1.07	23.48a±0.99	22.30a±1.25
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	31.75ab±2.13	30.23bc±1.48	28.47b±1.12	27.40b±1.10	26.85b±1.22	25.87b±1.80
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	32.88ab±0.41	31.65bc±0.82	30.25bc±1.45	28.75b±1.75	28.07b±1.62	27.16b±1.63

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

หมายเหตุ

^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 21 ค่า Hue angle ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Hue angle ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	83.33a*±0.81	81.75ab±0.98	81.08ab±0.98	80.77abc±1.03	80.48abc±1.10	79.98 ^{ns} ±1.20
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	83.40a±0.64	81.69ab±0.95	80.93ab±0.56	80.13ab±1.01	79.58ab±0.88	78.52±1.48
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	83.37a±0.55	81.33a±1.10	80.85ab±0.59	80.05ab±0.93	79.52ab±0.94	78.79±1.21
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	83.54a±0.69	81.50ab±1.05	80.62a±0.93	79.66a±0.75	79.08a±0.72	78.31±0.72
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	84.67b±0.87	83.27c±1.87	81.95b±1.99	81.70c±2.01	81.09c±1.94	79.52±1.76
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	84.66b±0.53	82.91bc±1.11	81.79ab±0.89	81.29bc±1.29	80.80bc±1.09	79.91±1.20
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	83.99ab±0.64	81.92abc±0.94	81.58ab±0.83	80.90abc±0.78	80.18abc±0.84	77.38±8.55

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 22 ค่า Hue angle ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Hue angle ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	83.70 ^{ns*} ±2.22	82.31 ^{ns} ±2.17	81.18abc±2.35	80.36ab±2.27	78.84ab±2.56	77.68ab±1.97
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	84.16±2.31	83.17±2.44	82.09c±2.28	80.57ab±2.86	79.48ab±2.48	78.57ab±2.38
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	84.18±2.12	82.96±1.87	82.09c±1.51	80.80b±1.50	79.38ab±2.07	77.36ab±2.11
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	82.98±1.54	81.79±2.29	80.86abc±2.93	80.24ab±2.74	79.61ab±3.09	77.73ab±3.33
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	84.20±2.69	81.65±2.94	79.18a±1.24	78.29a±1.30	77.21ab±1.21	76.81ab±1.57
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	82.15±1.66	80.58±0.97	79.38ab±1.34	78.22a±1.31	77.34a±1.14	75.99a±1.69
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	83.83±1.73	82.63±1.38	81.73bc±1.88	80.87b±1.50	79.94b±1.93	78.91b±1.74

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 23 ค่า Hue angle ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Hue angle ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	78.30ab*±0.54	76.91 ^{ns} ±1.47	76.31 ^{ns} ±1.90	75.09 ^{ns} ±1.56	73.77 ^{ns} ±1.54	71.90 ^{ns} ±1.58
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	79.00b±1.31	77.66±0.79	76.49±1.21	75.15±1.39	73.62±1.43	72.34±1.24
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	78.52ab±1.32	77.19±1.45	75.47±0.90	74.83±0.89	74.09±1.10	71.98±1.30
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	78.43ab±1.66	76.52±0.87	75.37±1.07	74.61±1.10	74.04±1.25	72.60±1.23
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	77.85ab±1.16	76.70±0.78	75.98±1.36	75.24±0.78	74.22±1.04	72.93±1.37
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	77.45a±1.07	76.33±1.21	75.30±0.96	74.58±0.94	73.56±0.91	72.18±1.39
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	78.07ab±0.98	76.93±1.34	75.98±1.04	75.36±0.89	74.48±1.03	72.73±0.97

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 24 ค่า Hue angle ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์สรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Hue angle ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	90.37 ^{ns*} ±1.86	90.12 ^{ns} ±1.10	90.05 ^{ns} ±0.99	89.36 ^{ns} ±0.99	88.36 ^{ns} ±1.26	87.49 ^{ns} ±1.32
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	91.49±0.23	91.19±0.20	90.90±0.22	90.22±0.49	89.23±0.43	85.02±7.92
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	91.47±0.57	90.71±0.56	90.00±1.23	89.17±1.54	88.00±1.58	87.05±1.99
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	91.03±1.14	90.15±0.99	89.27±1.68	88.73±1.43	88.12±1.24	86.85±1.35
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	91.30±0.36	90.41±0.53	89.71±0.29	89.16±0.50	88.33±0.42	87.19±0.73

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 25 ค่า Hue angle ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์เกี๊ยวที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	Hue angle ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	87.7 ^{ns*} ±0.78	87.34ab±0.70	86.81ab±0.63	86.52ab±0.77	86.06ab±0.72	85.08ab±0.69
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	87.65±1.58	86.85a±0.84	85.89a±0.64	85.30a±0.67	84.94a±0.67	84.68a±0.59
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	89.02±0.73	88.28b±0.79	87.99c±0.68	87.39b±0.63	86.76b±0.81	86.19bc±0.71
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	88.48±0.45	88.42b±0.45	87.78bc±0.67	87.48b±0.93	87.08b±1.18	86.48c±0.85
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	88.80±0.94	88.29b±0.87	87.85bc±0.79	87.40b±0.82	87.04b±1.05	86.80c±0.96

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 26 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	18.40c*±0.11	17.87b±0.18	17.68ab±0.83	17.95e±0.12	17.67d±0.10	15.23a±0.12
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	18.35bc±0.54	18.07b±0.10	17.50ab±0.17	17.00bc±0.11	15.90a±0.15	15.55ab±0.15
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	20.93e±0.60	19.80d±0.13	18.07b±0.08	17.83e±0.12	17.23cd±0.16	16.20d±0.06
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	19.92d±0.19	18.80c±0.13	18.03b±0.78	17.57d±0.15	16.08ab±0.17	15.37a±0.05
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	17.58a±0.08	16.95a±0.10	16.90a±0.17	16.27a±0.12	16.27ab±0.62	15.77bc±0.27
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	17.88abc±0.13	17.73b±0.39	16.93a±0.20	16.78b±0.17	16.63bc±0.25	16.10cd±0.09
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	17.77ab±0.12	17.75b±0.12	17.70ab±0.11	17.08c±0.08	16.52b±0.49	15.98cd±0.35

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 27 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	18.23d*±0.16	17.48c±0.18	17.25c±0.10	16.77c±0.15	16.42c±0.04	16.18d±0.10
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	17.45b±0.23	17.17b±0.12	17.13c±0.10	17.32d±0.24	17.12d±0.08	15.85c±0.16
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	17.77bc±0.12	16.68a±0.10	16.52a±0.10	16.43abc±0.1	15.75a±0.14	15.22a±0.24
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	17.98cd±0.13	17.65c±0.15	17.37c±0.16	17.25d±0.33	16.92d±0.12	16.90e±0.13
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	18.17d±0.14	18.20d±0.15	16.53a±0.10	16.12a±0.08	16.13b±0.10	15.92cd±0.15
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	17.65b±0.26	17.53c±0.10	17.25c±0.14	16.70bc±0.11	16.33bc±0.12	15.42ab±0.18
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	16.70a±0.18	16.68a±0.15	16.83b±0.20	16.35ab±0.22	16.17±b0.18	15.53b±0.05

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 28 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนกที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	16.54 ^{ns*} ±1.14	14.94a±0.32	14.52a±0.18	14.07a±0.26	13.66a±0.49	13.41 ^{ns} ±0.44
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	16.36±1.15	15.68ab±0.49	15.27b±0.53	14.60ab±0.36	14.07ab±0.71	13.21±0.62
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	16.93±0.93	15.61ab±0.53	15.29b±0.46	14.71bc±0.43	14.13ab±0.49	13.49±0.78
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	17.00±0.92	15.56ab±0.33	15.19ab±0.34	14.82bc±0.35	14.31ab±0.41	13.83±0.74
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	17.33±0.92	16.20b±1.25	15.23ab±0.31	14.57ab±0.37	14.14ab±0.34	13.73±0.52
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	17.57±0.73	16.31b±0.64	15.71b±0.60	15.24c±0.45	14.73b±0.54	14.09±0.43
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	17.40±1.09	16.08b±1.06	15.02ab±0.67	14.58ab±0.56	14.54b±0.53	13.97±0.76

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 29 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	11.8ab*±0.24	12.42 ^{ns} ±0.23	13.09 ^{ns} ±0.50	13.38 ^{ns} ±0.57	13.71b±0.58	14.62b±0.87
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	11.93b±0.13	12.24±0.41	12.89±0.27	13.02±0.29	13.22a±0.26	13.53a±0.19
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	11.80ab±0.42	12.28±0.39	12.66±0.42	12.92±0.38	13.44ab±0.28	13.68a±0.49
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	11.39a±0.29	12.31±0.51	12.83±0.46	13.08±0.38	13.30ab±0.33	13.76a±0.27
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	11.79ab±0.45	12.50±0.36	12.62±0.35	13.07±0.11	13.18a±0.19	13.54a±0.14

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 30 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ภูเก็ต ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	14.18b*±0.70	14.45bc±0.16	14.75c±0.18	15.08c±0.17	15.55c±0.33	16.30b±0.40
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	14.53b±0.05	14.97d±0.05	15.03d±0.08	15.88d±0.08	16.23d±0.05	16.25b±0.05
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	14.05b±0.12	14.18c±0.04	14.38b±0.15	14.67b±0.16	15.00b±0.06	15.32a±0.04
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	14.07b±0.05	14.60b±0.06	14.70c±0.00	14.70b±0.00	14.90ab±0.17	15.33a±0.05
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	13.37a±0.28	13.83a±0.30	14.12a±0.04	14.30a±0.13	14.68a±0.04	15.17a±0.05

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 31 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TA) ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพื้นฐานน้ำดอกไม้ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TA (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0.61bc*±0.08	0.59c±0.04	0.51 ^{ns} ±0.01	0.47b±0.02	0.46ab±0.03	0.38ab±0.02
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0.57ab±0.07	0.54b±0.02	0.44±0.02	0.43a±0.03	0.40a±0.02	0.37ab±0.02
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.57ab±0.02	0.54b±0.01	0.49±0.01	0.45ab±0.04	0.45bc±0.04	0.38ab±0.03
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.55ab±0.02	0.51ab±0.01	0.48±0.01	0.48b±0.01	0.44bc±0.01	0.40b±0.03
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.58b±0.03	0.53b±0.01	0.51±0.01	0.45ab±0.01	0.42ab±0.01	0.35a±0.04
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	0.65c±0.02	0.52ab±0.01	0.50±0.02	0.47ab±0.04	0.47c±0.03	0.38ab±0.02
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	0.51a±0.07	0.48a±0.01	0.48±0.02	0.46ab±0.01	0.44abc±0.05	0.39b±0.04

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 32 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TA) ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TA (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	0.27c*±0.00	0.18a±0.01	0.18a±0.01	0.17ab±0.01	0.16ab±0.00	0.13ab±0.01
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0.23ab±0.00	0.21b±0.02	0.19c±0.01	0.18bc±0.00	0.16ab±0.01	0.14ab±0.01
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.26bc±0.00	0.20ab±0.02	0.18abc±0.01	0.16a±0.01	0.15a±0.02	0.13a±0.01
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.21a±0.00	0.19a±0.01	0.18ab±0.01	0.17ab±0.01	0.15ab±0.01	0.15ab±0.01
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.21a±0.00	0.21ab±0.01	0.19bc±0.00	0.19c±0.01	0.17b±0.02	0.15b±0.02
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	0.20a±0.00	0.19ab±0.00	0.18abc±0.01	0.17ab±0.00	0.16ab±0.01	0.15b±0.01
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	0.21a±0.00	0.20ab±0.01	0.19abc±0.00	0.18bc±0.01	0.17b±0.01	0.14ab±0.00

หมายเหตุ

^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 33 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TA) ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชน ที่มีรูปแบบแตกต่าง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TA (%) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0.40d*±0.01	0.37b±0.02	0.34c±0.01	0.25b±0.02	0.24bc±0.02	0.21 ^{ns} ±0.02
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0.39d±0.02	0.36b±0.02	0.31b±0.02	0.24ab±0.01	0.24bc±0.02	0.19±0.02
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.38cd±0.03	0.36b±0.02	0.31b±0.01	0.26bc±0.01	0.24bc±0.01	0.21±0.03
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.38bcd±0.01	0.36b±0.01	0.31b±0.01	0.27c±0.01	0.25c±0.01	0.22±0.01
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.34ab±0.02	0.35b±0.02	0.30b±0.02	0.25bc±0.01	0.24bc±0.01	0.22±0.02
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	0.35abc±0.02	0.34b±0.02	0.30b±0.01	0.25b±0.01	0.21ab±0.01	0.19±0.01
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	0.34a±0.01	0.25a±0.01	0.23a±0.02	0.22a±0.01	0.20a±0.02	0.19±0.02

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 34 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TA) ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TA (%) ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0.62c*±0.04	0.49c±0.03	0.39 ^{ns} ±0.07	0.33ab±0.04	0.32b±0.05	0.27b±0.06
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0.42a±0.01	0.40a±0.03	0.36±0.04	0.31a±0.02	0.25a±0.03	0.21a±0.01
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.47ab±0.04	0.40a±0.04	0.37±0.04	0.30a±0.03	0.25a±0.01	0.22a±0.04
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.50b±0.08	0.48bc±0.07	0.42±0.05	0.38c±0.03	0.30ab±0.03	0.23ab±0.02
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	0.51b±0.05	0.42ab±0.06	0.38±0.06	0.36bc±0.04	0.33b±0.05	0.21a±0.04

หมายเหตุ ¹ ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 35 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TA) ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ภูเก็ต ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TA (%) ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	0.62bc*±0.06	0.61b±0.01	0.59bc±0.01	0.55b±0.01	0.37c±0.01	0.32a±0.02
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	0.68c±0.01	0.66c±0.02	0.58b±0.01	0.56b±0.01	0.31ab±0.02	0.29b±0.01
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.63ab±0.03	0.61b±0.01	0.59b±0.01	0.55b±0.01	0.31ab±0.01	0.30b±0.01
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	0.66bc±0.02	0.65c±0.02	0.62c±0.01	0.60c±0.01	0.34bc±0.01	0.31b±0.03
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	0.61a±0.02	0.58a±0.01	0.55a±0.02	0.49a±0.02	0.29a±0.03	0.25b±0.02

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 36 ค่า TSS/TA ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS/TA ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	30.08ab*±1.69	30.32a±0.91	34.97ab±3.71	37.85abc±1.1	38.80 ^{ns} ±0.82	40.19ab±2.01
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	32.06bc±1.19	33.58b±1.30	40.19b±4.49	39.57bc±1.20	39.80±2.80	42.32bc±3.95
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	36.70d±2.74	36.77c±0.64	36.86ab±2.79	39.81c±2.97	38.55±1.89	42.92bc±1.12
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	36.02d±2.22	37.12c±0.99	37.81ab±2.52	36.45ab±0.93	36.26±0.86	38.15a±1.33
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	30.54ab±0.73	31.99ab±0.80	33.23a±0.70	36.19a±2.37	39.32±4.08	44.84c±1.74
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	27.41a±0.70	34.07b±0.81	34.08a±1.87	36.14a±1.45	35.81±1.51	42.92bc±1.56
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	35.27cd±3.96	36.81c±2.60	37.13ab±2.73	37.18abc±1.11	37.63±1.81	41.51abc±0.84

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 37 ค่า TSS/TA ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS/TA ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	69.01a*±8.46	94.83c±3.15	98.13c±3.65	98.99c±4.15	104.47ab±2.47	121.87c±8.47
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	76.68ab±7.72	80.93a±6.84	89.45ab±4.65	95.53bc±2.54	108b±6.26	115.6abc±7.84
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	67.80a±2.65	84.20ab±9.93	91.91abc±5.69	100.5c±7.56	108.2b±11.7	118.3bc±8.38
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	86.67b±10.10	94.27c±5.06	97.62c±3.78	102.8c±7.76	111.8b±4.1	116.7abc±5.9
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	85.67b±2.85	87.61abc±3.60	86.64a±2.21	85.90a±2.38	95.16a±8.35	106.8ab±14.1
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	87.81b±5.53	91.87bc±2.04	96.55bc±5.85	97.31bbc±2.95	102.35ab±5.7	102.6a±3.4
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	80.84b±3.65	85.53abc±2.80	88.69a±2.24	88.71ab±3.99	95.44a±3.84	111.3abc±3.8

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 38 ค่า TSS/TA ของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชน ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS/TA ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	40.96 ^a ±3.17	40.73 ^a ±2.08	42.19 ^a ±1.00	57.47 ^{ab} ±4.16	56.50 ^a ±4.85	64.82 ^{ns} ±4.52
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	42.24 ^{ab} ±2.88	43.52 ^{ab} ±0.50	49.42 ^{ab} ±2.61	61.52 ^{bc} ±1.90	59.76 ^{ab} ±4.42	69.59±12.46
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	44.64 ^{abc} ±4.87	43.84 ^{ab} ±3.46	49.49 ^{ab} ±2.40	57.46 ^{ab} ±1.16	58.78 ^{ab} ±1.75	66.37±9.39
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	45.02 ^{abc} ±2.77	42.67 ^{ab} ±1.73	48.39 ^{ab} ±1.20	54.80 ^a ±0.72	56.47 ^a ±0.85	62.52±1.96
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	50.77 ^c ±0.71	46.54 ^{ab} ±3.78	50.89 ^b ±3.55	57.17 ^{ab} ±0.45	59.60 ^{ab} ±1.75	61.15±1.90
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	50.20 ^{bc} ±2.25	47.81 ^b ±3.08	53.06 ^b ±3.69	62.15 ^{bc} ±1.57	68.81 ^{bc} ±1.16	72.50±3.32
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	51.86 ^c ±2.52	63.25 ^c ±1.33	64.58 ^c ±3.12	65.89 ^c ±1.91	73.01 ^c ±8.31	74.89±9.30

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 39 ค่า TSS/TA ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS/TA ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	19.09a*±1.47	25.26a±2.06	34.79 ^{ns} ±7.01	40.44bc±5.13	44.29a±7.48	56.37 ^{ns} ±14.92
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	28.63c±0.47	30.72b±2.17	36.00±3.95	42.87c±3.55	52.98b±5.43	63.59±3.16
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	25.42bc±2.10	31.18b±3.15	34.90±3.35	42.71c±4.42	53.38b±2.64	63.90±10.28
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	23.40b±3.85	26.46ab±5.04	31.13±3.97	34.33a±3.46	45.07a±3.76	58.86±3.66
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	23.25b±3.14	30.00ab±4.67	33.84±6.16	36.55ab±4.17	40.78a±5.99	67.35±14.58

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 40 ค่า TSS/TA ของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์เก็ดที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	TSS/TA ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	21.63 ^{ns} ±2.34	23.53ab*±0.6	24.84ab±0.66	27.20bc±0.66	42.40a±1.44	50.87 ^{ns} ±2.36
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	21.33±0.44	22.75a±0.59	25.77b±0.49	28.42cd±0.54	52.08c±2.99	56.03±1.34
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	22.47±0.92	23.42ab±0.40	24.39a±0.41	26.60b±0.36	48.02bc±1.23	51.73±2.19
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	21.19±0.71	22.57a±0.69	23.89a±0.29	24.53a±0.56	43.83ab±1.57	50.16±3.63
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	22.06±1.15	23.98b±0.82	25.57b±0.83	29.01d±1.32	51.42c±4.97	60.74±6.12

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 41 ค่าพีเอชของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	pH ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	3.90a*±0.034	3.96a±0.019	4.06ab±0.012	4.11c±0.008	4.13b±0.008	4.21bc±0.082
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.95c±0.018	4.02b±0.015	4.10b±0.004	4.12d±0.034	4.19c±0.015	4.29cd±0.008
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.87b±0.016	4.06b±0.029	4.11b±0.009	4.14d±0.017	4.19d±0.005	4.26ab±0.010
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.88bc±0.013	4.00a±0.010	4.01a±0.024	4.08b±0.010	4.13c±0.016	4.27ab±0.014
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.82d±0.009	3.93b±0.010	3.99c±0.026	4.18b±0.012	4.20a±0.022	4.34a±0.019
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	3.89d±0.012	3.92a±0.008	3.93b±0.038	4.11a±0.013	4.13a±0.014	4.35bc±0.020
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.00bc±0.012	4.01a±0.015	4.02a±0.018	4.08b±0.015	4.14c±0.008	4.27d±0.012

หมายเหตุ

^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 42 ค่าพีเอชของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	pH ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (ชุดควบคุม)	4.12a*±0.029	4.40cd±0.024	4.44de±0.049	4.54b±0.073	4.56bc±0.094	4.64d±0.008
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.33d±0.019	4.35b±0.012	4.37b±0.005	4.42a±0.018	4.45a±0.020	4.60bcd±0.008
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.28bc±0.040	4.31a±0.014	4.32a±0.016	4.43a±0.017	4.50ab±0.010	4.55ab±0.008
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.31cd±0.008	4.35b±0.012	4.39bc±0.017	4.55b±0.004	4.61c±0.008	4.63cd±0.005
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.30bcd±0.008	4.42d±0.020	4.46e±0.010	4.52b±0.044	4.56c±0.005	4.51a±0.068
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	4.27b±0.016	4.39c±0.009	4.41cd±0.006	4.43a±0.008	4.48a±0.008	4.51a±0.005
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.28bc±0.015	4.38c±0.004	4.41cd±0.008	4.43a±0.010	4.55bc±0.000	4.59bc±0.011

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 43 ค่าพีเอชของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	pH ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.83ab*±0.17	4.01a±0.11	4.12a±0.08	4.19a±0.07	4.27a±0.08	4.36a±0.10
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.95abc±0.21	4.08ab±0.23	4.25ab±0.11	4.33ab±0.03	4.36ab±0.03	4.44ab±0.12
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.89ab±0.08	4.28b±0.05	4.34bc±0.03	4.36bc±0.02	4.42abc±0.05	4.47ab±0.05
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.09bc±0.27	4.30b±0.25	4.36bc±0.24	4.39bc±0.22	4.41abc±0.20	4.45ab±0.20
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.19c±0.19	4.28b±0.18	4.39c±0.13	4.51c±0.06	4.57c±0.03	4.60b±0.01
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	3.80a±0.08	4.04ab±0.20	4.25ab±0.07	4.34ab±0.05	4.45cd±0.11	4.50ab±0.11
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	3.81a±0.77	4.01a±0.14	4.10a±0.59	4.30ab±1.27	4.39ab±1.95	4.48ab±0.16

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 44 ค่าพีเอชของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	pH ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.21b*±0.04	3.27 ^{ns} ±0.03	3.32ab±0.06	3.37a±0.06	3.47a±0.07	3.59ab±0.17
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.19b±0.10	3.28±0.10	3.41b±0.14	3.56c±0.03	3.65c±0.07	3.72bc±0.04
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.20b±0.09	3.23±0.09	3.34ab±0.13	3.49bc±0.13	3.61bc±0.07	3.79c±0.09
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.13ab±0.03	3.25±0.02	3.26a±0.03	3.35a±0.07	3.51ab±0.10	3.57a±0.07
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	3.09a±0.04	3.19±0.05	3.26a±0.02	3.43ab±0.04	3.53ab±0.08	3.61ab±0.09

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 45 ค่าพีเอชสดของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ภูเก็ตที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	pH ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.36b*±0.005	3.38a±0.012	3.48c±0.016	3.49b±0.010	3.51b±0.010	3.55ab±0.012
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.24a±0.010	3.44b±0.009	3.46b±0.008	3.46a±0.005	3.47a±0.009	3.59c±0.012
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.37c±0.008	3.36a±0.010	3.42a±0.010	3.49b±0.009	3.51b±0.010	3.55ab±0.009
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.38c±0.011	3.46b±0.010	3.46bc±0.008	3.48ab±0.011	3.54c±0.015	3.56b±0.014
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	3.39c±0.010	3.44b±0.005	3.45b±0.004	3.50b±0.018	3.52b±0.008	3.53a±0.008

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 46 ปริมาณวิตามินซีของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	วิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมของเนื้อ) ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	11.46 ^{ns*} ±0.33	10.83b±0.49	10.73b±0.72	10.03b±0.41	9.55b±0.65	7.77ab±0.47
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	11.60±0.34	10.74b±0.73	10.23bc±0.52	9.83b±0.92	9.30b±0.83	8.92bc±0.93
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	11.57±0.42	10.54ab±0.33	10.39bc±0.67	9.79b±0.68	9.31b±0.29	8.70bc±0.64
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	11.28±0.48	10.75b±0.56	10.28bc±0.64	10.02b±0.64	9.49b±0.49	9.11c±0.45
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	11.58±0.56	10.17ab±0.72	9.82ab±0.52	9.59b±0.49	9.43b±0.49	9.02c±0.31
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	10.87±0.35	10.44ab±0.67	9.81ab±0.34	9.47ab±0.89	9.01ab±0.69	7.77c±0.94
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	10.65±0.28	9.89a±1.01	9.25a±0.47	8.74a±0.59	8.19a±0.72	7.15a±0.71

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 47 ปริมาณวิตามินซีของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	วิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมของเนื้อ) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	14.11 ^{ns*} ±0.58	13.6b±0.71	12.72b±0.35	12.24b±0.21	12.08b±0.36	10.47 ^{ns} ±0.62
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	13.80±0.61	12.79ab±0.47	12.32ab±0.35	12.00ab±0.24	11.93b±0.29	11.24±0.29
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	13.76±0.39	12.90ab±0.47	12.54ab±0.36	12.18ab±0.34	10.99a±0.80	9.95±0.47
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	13.86±0.54	12.70a±0.31	12.27ab±0.30	11.99ab±0.19	11.75ab±0.29	11.35±0.47
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	13.88±0.53	13.17ab±0.54	12.38ab±0.28	11.95ab±0.44	11.61ab±0.47	10.50±1.86
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	14.69±0.98	12.76ab±0.45	12.04a±0.29	11.72a±0.30	11.45ab±0.49	10.77±0.77
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	13.78±0.70	13.37ab±0.66	12.03a±0.28	11.73a±0.13	11.30ab±0.24	10.77±0.32

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 48 ปริมาณวิตามินซีของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชนที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	วิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมของเนื้อ) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	12.90 ^{ns*} ±0.15	12.15 ^{ns} ±0.80	10.10 ^{ns} ±0.26	9.38a±0.23	8.76ab±0.17	7.20a±0.48
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	12.99±2.17	12.26±2.07	10.61±1.58	10.26ab±1.32	10.10b±1.24	9.54c±1.18
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	12.39±0.99	11.63±0.77	10.08±0.35	9.54a±0.37	9.21ab±0.42	8.84bc±0.50
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	12.71±0.47	11.97±0.42	10.54±0.20	9.71ab±0.35	9.22ab±0.77	7.22a±0.30
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	12.24±0.78	12.24±0.60	10.31±0.75	9.90ab±0.64	9.61ab±0.52	8.39abc±0.28
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อผล	12.46±0.41	12.13±0.24	11.01±0.27	10.73b±0.25	8.47a±1.28	8.04ab±1.08
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	12.71±0.45	12.01±0.44	10.60±0.46	10.23ab±0.38	9.24ab±0.31	7.75ab±0.26

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 49 ปริมาณวิตามินซีของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชาที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	วิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมของเนื้อ) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	11.14 ^{ns*} ±1.02	10.14 ^c ±0.99	9.08 ^c ±0.43	8.72 ^c ±0.54	7.81 ^b ±0.98	6.75 ^{ns} ±0.80
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	10.20±0.72	9.47 ^{bc} ±0.81	9.08 ^c ±0.67	8.31 ^{bc} ±0.43	6.95 ^{ab} ±0.60	6.28±0.57
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	9.88±1.13	9.33 ^{bc} ±1.39	8.47 ^{bc} ±0.77	7.55 ^a ±0.46	6.90 ^a ±0.59	6.36±0.93
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	9.85±1.44	8.71 ^{ab} ±0.52	8.01 ^{ab} ±0.31	7.70 ^{ab} ±0.45	7.00 ^{ab} ±0.43	6.20±0.39
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	9.47±1.68	7.78 ^a ±0.34	7.28 ^a ±0.50	7.10 ^a ±0.35	6.36 ^a ±0.66	5.86±0.68

หมายเหตุ ^Lตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 50 ปริมาณวิตามินซีของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์เก็ดที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	วิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมของเนื้อ) ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	18.34a*±0.97	17.64cd±0.86	15.93bc±0.87	14.86b±0.60	14.03c±0.45	12.60c±0.42
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	19.93b±0.44	18.22d±0.83	16.84c±0.65	15.88c±0.72	15.01c±1.22	12.47c±0.49
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	18.07a±0.97	16.86bc±0.74	16.05bc±0.41	15.15ab±0.55	14.11c±0.93	9.47b±0.39
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	17.49a±1.03	14.77a±0.89	13.58a±0.89	10.36a±0.46	9.07a±0.56	8.25a±0.19
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	18.54a±1.06	16.18b±0.81	15.28b±0.88	14.54b±0.61	12.81b±0.35	9.36b±0.52

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 51 คะแนนการยอมรับด้านรูปแบบการหั่นของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านรูปแบบการหั่น (คะแนน) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	3.8 ^{ns*} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.4 ^{ns} ±0.55	3.4b±0.55	2.4b±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.0±0.71	3.4±0.55	3.4±0.55	2.6±0.89	2.0a±0.71	1.4ab±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.8±0.84	3.4±1.14	3.0±1.00	2.6±0.55	2.4ab±0.55	1.4ab±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.0±0.71	3.6±0.55	3.2±0.84	2.4±0.55	2.2ab±0.45	1.4ab±0.55
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	4.4±0.55	3.4±1.34	3.0±1.00	2.6ab±0.55	1.6ab±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.6±0.55	4.6±0.55	3.4±1.14	2.6±0.89	2.2ab±0.45	1.2a±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.89	4.4±0.89	3.6±1.14	3.6±1.14	2.8ab±0.84	1.8ab±0.45

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 52 คะแนนการยอมรับรูปแบบการหั่นของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้น พันธุ์โชคอนันต์ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านรูปแบบการหั่น (คะแนน) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	3.8 ^{ns*} ±0.84	3.8 ^{ns} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.4 ^{ns} ±0.55	3.2b±0.45	2.6b±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.6±0.55	4.0±0.71	3.4±0.55	2.4±0.55	2.2ab±0.45	1.6ab±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.8±0.84	3.0±0.71	2.6±0.55	2.2ab±0.45	1.4a±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.0±0.71	3.2±0.45	2.6±0.55	2.0a±0.71	1.4a±0.55
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.4±0.55	3.4±0.55	2.8±0.84	2.4ab±0.55	1.6ab±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.8±0.45	4.6±0.55	3.4±0.55	2.6±0.55	2.2ab±0.45	1.4a±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.55	4.2±0.84	3.2±0.84	2.8±0.45	2.2ab±0.45	1.6ab±0.55

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 53 คะแนนการยอมรับด้านรูปแบบการหันของเนื้อมะม่วงสุกหันขึ้นพันธุ์มหาชน ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหัน	การยอมรับด้านรูปแบบการหัน (คะแนน) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหัน (หูดควบคุม)	4.2 ^{ns*} ±0.45	4.2 ^{ns} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.6b±0.55	2.6b±0.55	1.8 ^{ns} ±0.45
หันตามยาว 2 ชั้นต่อผล	4.4±0.55	4.2±0.45	3.6±0.55	3.0ab±0.71	2.0ab±0.71	1.4±0.55
หันตามขวาง 2 ชั้นต่อครึ่งผล	4.8±0.45	4.0±0.71	3.8±0.45	2.6ab±0.55	1.8ab±0.45	1.4±0.55
หันตามยาว 2 ชั้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	4.2±0.45	3.6±0.55	2.4a±0.55	1.4a±0.55	1.2±0.45
หันตามขวาง 4 ชั้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.4±0.55	3.6±0.55	2.6ab±0.55	1.8ab±0.84	1.4±0.55
หันตามยาวและขวาง 4 ชั้นต่อ/ผล	4.6±0.55	4.4±0.55	3.6±0.55	2.6a±0.55	1.8ab±0.45	1.4±0.55
หันตามยาวและขวาง 8 ชั้น/ครึ่งผล	4.8±0.45	4.4±0.55	3.6±0.55	3.0ab±0.00	1.8ab±0.45	1.2±0.45

หมายเหตุ

^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 54 คะแนนการยอมรับด้านรูปแบบการหั่นของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชา ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านรูปแบบการหั่น (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.4 ^{ns*} ±1.14	3.2a±0.45	2.6ab±1.14	2.0a±1.00	1.6 ^{ns} ±0.55	1.4 ^{ns} ±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.0±0.71	2.8a±0.45	2.6ab±0.55	2.2a±0.84	1.6±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.2±1.10	2.6a±0.55	2.2a±0.45	2.2a±0.45	1.6±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.6±0.89	3.4ab±0.89	2.8ab±0.84	3.0ab±0.00	1.8±0.45	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	4.6±0.58	4.4b±0.50	4.0b±0.82	4.0b±0.50	2.2±0.96	1.2±0.50

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 55 คะแนนการยอมรับด้านรูปแบบการหั่นชิ้นของเนื้อสัตว์ประดหั่นชิ้นพันธุ์ภูเก็ต ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านรูปแบบการหั่น (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	4.2 ^{ns*} ±0.84	3.8 ^{ns} ±0.84	3.2 ^{ns} ±0.45	2.8 ^{ns} ±0.45	2.4 ^{ns} ±0.55	1.6 ^{ns} ±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.2±1.10	3.4±0.55	3.2±0.45	2.6±0.55	2.6±0.55	1.6±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.89	3.8±0.45	3.4±0.55	3.0±0.71	3.0±0.71	1.6±0.55
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.2±1.30	4.2±0.84	4.0±1.00	4.0±1.22	3.4±0.98	1.6±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.96	4.0±0.96	3.8±1.50	3.2±0.96	3.0±0.96	1.6±0.50

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 56 คะแนนการยอมรับด้านสีเนื้อของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านสีเนื้อ (คะแนน) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.6 ^{ns*} ±0.55	4.2 ^{ns} ±0.45	4.0b±0.00	3.4b±0.55	3.0b±0.00	1.8 ^{ns} ±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.8±0.45	3.6±0.55	3.0ab±0.71	2.6ab±0.55	1.6a±0.55	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.6±0.55	2.6a±0.89	2.4ab±0.55	1.6a±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.6±0.55	2.8ab±0.84	2.6ab±0.55	1.8a±0.45	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.4±0.55	2.4a±0.55	2.2a±0.45	1.8a±0.45	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.8±0.45	4.4±0.55	3.4ab±0.55	3.0ab±0.00	2.0a±0.00	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.55	3.6±0.55	3.0ab±0.71	2.4ab±0.55	1.6a±0.55	1.2±0.45

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 57 คะแนนการยอมรับด้านสีเนื้อของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านสีเนื้อ (คะแนน) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	4.2 ^{ns*} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.4 ^{ns} ±0.55	3.2 ^{ns} ±0.45	2.6b±0.55	2.0 ^{ns} ±0.00
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.4±0.55	3.8±0.45	2.8±0.84	2.4±0.55	1.6a±0.55	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.8±0.45	3.6±0.55	2.4±0.55	1.8ab±0.45	1.4±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.8±0.84	3.0±0.71	2.4±0.55	1.6a±0.55	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.2±0.45	3.4±0.55	2.6±0.55	2.4±0.55	1.6ab±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.4±0.55	3.6±0.55	2.8±0.45	2.6±0.55	2.0ab±0.00	1.6±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.55	3.6±0.55	2.8±0.45	2.6±0.55	1.8ab±0.45	1.4±0.55

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 58 คะแนนการยอมรับด้านสีเนื้อของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชน ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านสีเนื้อ (คะแนน) ^L					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.2 ^{ns*} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.4 ^{ns} ±0.55	2.6 ^{ns} ±0.55	2.4 ^{ns} ±0.55	1.6 ^{ns} ±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.4±0.55	4.0±0.71	3.4±0.55	2.4±0.55	2.0±0.71	1.4±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.4±0.55	3.6±0.55	2.4±0.55	1.8±0.45	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.8±0.84	3.2±0.84	2.4±0.55	1.6±0.55	1.0±0.00
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.2±0.45	3.6±0.55	3.0±0.71	2.4±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.4±0.55	4.0±0.71	3.0±0.71	2.4±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.55	3.6±0.55	2.8±0.45	2.4±0.55	1.8±0.45	1.2±0.45

หมายเหตุ ^L ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 59 คะแนนการยอมรับด้านสีเนื้อของเนื้อสัตว์ประดั้นชั้นพันธุ์ศรีราชา ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านสีเนื้อ (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.8 ^{ns*} ±0.45	2.8 ^{ns} ±0.45	2.2 ^{ns} ±0.84	1.8 ^{ns} ±0.45	1.4 ^{ns} ±0.55	1.2 ^{ns} ±0.45
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อผล	3.4±0.55	2.8±0.84	2.4±0.55	2.4±0.89	1.4±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อครึ่งผล	3.0±0.71	2.8±0.84	2.8±0.84	1.8±0.45	1.4±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาว 4 ชั้นต่อครึ่งผล	3.8±0.45	3.0±0.71	2.8±0.45	2.2±0.45	1.6±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชั้น/ครึ่งผล	3.2±0.82	2.8±0.58	2.6±0.50	2.4±0.58	1.8±0.82	1.4±0.55

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 60 คะแนนการยอมรับด้านสีเนื้อของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ภูเก็ต ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านสีเนื้อ (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	4.0 ^{ns*} ±0.71	3.4ab±0.55	3.2 ^{ns} ±0.45	3.2 ^{ns} ±0.45	2.2 ^{ns} ±0.45	1.6 ^{ns} ±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.6±0.55	4.2b±0.45	3.2±0.45	3.0±0.00	2.0±0.71	1.4±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.89	3.6ab±0.55	3.4±0.55	2.8±0.45	2.0±0.71	1.4±0.55
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.6ab±0.55	3.4±0.55	3.0±0.00	2.0±0.71	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	3.2±0.82	2.8a±0.58	2.6±0.50	2.4±0.58	1.8±0.82	1.4±0.55

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 61 คะแนนการยอมรับด้านกลิ่นของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านกลิ่น (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	4.6 ^{ns*} ±0.55	4.0 ^{ns} ±0.00	3.2 ^{ns} ±0.45	2.2 ^{ns} ±0.45	2.2 ^{ns} ±0.45	2.0 ^{ns} ±0.71
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.6±0.55	4.0±0.00	3.0±0.00	2.6±0.55	2.2±0.84	1.6±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.4±0.55	3.8±0.45	2.4±0.55	1.8±0.45	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.4±0.55	3.6±0.55	2.2±0.45	1.8±0.45	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	4.4±0.55	3.2±0.45	2.6±0.55	1.8±0.45	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.4±0.55	4.2±0.45	3.2±0.45	2.4±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.6±0.55	4.0±0.71	2.8±0.84	2.2±0.45	1.8±0.45	1.6±0.55

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 62 คะแนนการยอมรับด้านกลิ่นของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านกลิ่น (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.4 ^{ns*} ±0.55	3.8 ^{ns} ±0.45	2.8 ^{ns} ±0.45	2.4 ^{ns} ±0.55	2.4 ^{ns} ±0.55	1.8 ^{ns} ±0.45
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อผล	4.6±0.55	4.2±0.45	2.8±0.45	2.6±0.55	1.8±0.45	1.4±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชั้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	4.0±0.71	3.2±0.45	2.6±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชั้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.8±0.84	3.0±0.71	2.4±0.55	1.8±0.84	1.4±0.55
หั่นตามขวาง 4 ชั้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.8±0.45	2.8±0.45	2.2±0.45	1.6±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชั้นต่อ/ผล	4.6±0.55	3.8±0.45	3.2±0.45	2.6±0.55	1.8±0.45	1.6±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชั้น/ครึ่งผล	4.6±0.55	4.2±0.84	3.4±0.55	2.6±0.55	1.8±0.45	1.4±0.55

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 63 คะแนนการยอมรับด้านกลิ่นของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชน ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านกลิ่น (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.6 ^{ns*} ±0.55	3.8 ^{ns} ±0.45	3.6 ^{ns} ±0.55	3.0 ^{ns} ±0.71	2.6 ^{ns} ±0.55	2.2 ^{ns} ±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.6±0.55	4.2±0.45	3.4±0.55	2.8±0.45	2.4±0.55	1.6±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.8±0.45	3.2±0.45	2.6±0.55	2.4±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.8±0.45	4.2±0.45	3.6±0.55	2.6±0.55	2.2±0.84	1.4±0.55
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.8±0.45	3.4±0.55	2.4±0.55	1.6±0.55	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.4±0.55	3.6±0.55	3.4±0.55	2.6±0.55	1.8±0.45	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.6±0.55	3.8±0.45	3.4±0.55	2.8±0.45	1.6±0.55	1.2±0.45

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 64 คะแนนการยอมรับด้านกลิ่นของเนื้อสับประดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชา ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านกลิ่น (คะแนน) ¹					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	3.8 ^{ns*} ±1.30	3.4 ^{ns} ±0.89	2.6 ^{ns} ±0.55	1.6a±0.55	1.4 ^{ns} ±0.55	1.0 ^{ns} ±0.00
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.2±0.84	3.4±0.89	2.8±0.45	2.2ab±0.45	1.8±0.84	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.2±0.84	3.8±0.84	2.8±0.45	2.2ab±0.45	2.0±0.71	1.4±0.55
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.2±0.84	3.4±0.55	3.0±0.00	2.4ab±0.55	2.2±0.84	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	4.2±0.58	3.2±0.82	3.2±0.58	2.6b±0.50	2.4±0.58	1.4±0.58

หมายเหตุ ¹ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 65 คะแนนการยอมรับด้านกลิ่นของเนื้อสัตว์ประดั้นขึ้นพื้นรัฐภูเก็ต ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านกลิ่น (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีกรหั่น (หูดคววม)	4.0 ^{ns*} ±1.00	4.0 ^{ns} ±0.71	3.2 ^{ns} ±0.45	3.2 ^{ns} ±0.45	2.2 ^{ns} ±0.45	1.4 ^{ns} ±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.0±1.00	3.6±0.55	3.2±0.45	3.4±0.55	2.2±0.45	1.6±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.0±1.00	4.0±0.00	3.2±0.45	3.2±0.45	2.4±0.55	1.6±0.55
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.0±0.71	4.0±0.00	3.4±0.55	3.4±0.55	2.6±0.89	1.8±0.84
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	4.0±0.96	3.6±1.00	3.4±0.50	3.2±0.50	2.4±0.50	1.6±0.58

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 66 คะแนนการยอมรับโดยรวมของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์น้ำดอกไม้ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านโดยรวม (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.6 ^{ns*} ±0.55	4.0 ^{ns} ±0.00	2.6 ^{ns} ±0.55	2.6 ^{ns} ±0.55	2.0 ^{ns} ±0.00	1.8 ^{ns} ±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.6±0.55	3.6±0.55	2.4±0.55	2.2±0.45	1.6±0.55	1.4±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.6±0.55	3.2±0.45	2.4±0.55	1.8±0.45	1.4±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.6±0.55	2.8±0.55	2.4±0.55	2.0±0.71	1.4±0.55
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	3.6±0.55	2.6±0.89	2.4±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.6±0.55	3.6±0.55	2.8±0.45	2.0±0.00	1.8±0.45	1.4±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.8±0.45	3.8±0.45	2.4±0.84	2.6±0.55	1.8±0.45	1.4±0.45

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 67 คะแนนการยอมรับโดยรวมของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์โชคอนันต์ ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านโดยรวม (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.4 ^{ns*} ±0.55	4.4 ^{ns} ±0.55	3.6 ^{ns} ±0.55	2.8 ^{ns} ±0.45	2.2 ^{ns} ±0.45	2.0 ^{ns} ±0.71
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.4±0.55	4.0±0.71	3.4±0.55	2.4±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	3.8±0.45	3.4±0.55	2.4±0.55	1.4±0.55	1.0±0.00
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.2±0.45	3.4±0.55	2.4±0.55	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.0±0.00	2.8±0.45	2.2±0.45	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.4±0.55	3.8±0.45	2.8±0.45	2.2±0.45	1.6±0.55	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.4±0.55	4.2±0.45	2.8±0.45	2.2±0.45	1.4±0.55	1.0±0.00

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 68 คะแนนการยอมรับโดยรวมของเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นพันธุ์มหาชน ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านโดยรวม (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควบคุม)	4.2 ^{ns*} ±0.45	3.8 ^{ns} ±0.45	3.2 ^{ns} ±0.45	3.0 ^{ns} ±0.00	2.6b±0.55	2.2b±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	4.4±0.55	4.0±0.71	3.2±0.55	2.6±0.00	1.6b±0.55	1.6ab±0.55
หั่นตามขวาง 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.4±0.55	4.2±0.45	3.4±0.55	2.8±0.45	2.2ab±0.45	1.2a±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.0±0.71	3.4±0.55	2.8±0.45	1.8ab±0.45	1.4ab±0.55
หั่นตามขวาง 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.55	4.2±0.45	3.4±0.55	2.8±0.45	2.2ab±0.45	1.4ab±0.55
หั่นตามยาวและขวาง 4 ชิ้นต่อ/ผล	4.4±0.55	3.8±0.45	3.2±0.45	2.6±0.55	1.8a±0.84	1.2a±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 8 ชิ้น/ครึ่งผล	4.6±0.55	4.2±0.45	3.6±0.45	3.0±0.55	2.6ab±0.55	1.0a±0.00

หมายเหตุ ^{1/} ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 69 คะแนนการยอมรับโดยรวมของเนื้อสับประรดหั่นชิ้นพันธุ์ศรีราชา ที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านโดยรวม (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (หูดควมคุม)	3.6 ^{ns*} ±0.89	3.6 ^{ns} ±0.55	2.6 ^{ns} ±1.14	1.8a±0.45	1.6a±0.55	1.2 ^{ns} ±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.4±0.89	3.4±0.55	2.4±0.55	2.2a±0.45	1.8a±0.45	1.2±0.45
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.2±0.45	3.2±0.84	2.4±0.55	2.0a±0.00	1.8a±0.84	1.2±0.45
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	3.6±0.55	3.6±0.55	3.0±0.71	2.4ab±0.55	2.0ab±0.71	1.2±0.45
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	4.2±0.50	4.2±0.50	3.6±0.96	3.4b±0.00	3.0b±0.00	1.4±0.58

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกัน และ ns แสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ตารางที่ 70 คะแนนการยอมรับโดยรวมของเนื้อสับประดหั่นชิ้นพันธุ์เก็ดที่มีรูปแบบแตกต่างกัน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน

รูปแบบการหั่น	การยอมรับด้านโดยรวม (คะแนน) ^{1/}					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	2	4	6	8	10
ไม่มีการหั่น (ชุดควบคุม)	4.2 ^{ns*} ±0.45	3.6 ^{ns} ±0.55	3.4 ^{ns} ±0.55	2.8 ^{ns} ±0.45	2.0 ^{ns} ±0.00	1.6 ^{ns} ±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อผล	3.8±0.45	4.0±0.00	3.2±0.45	2.6±0.55	2.0±0.00	1.4±0.55
หั่นตามยาว 2 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.45	3.8±0.00	3.2±0.45	2.8±0.45	2.6±0.55	1.6±0.55
หั่นตามยาว 4 ชิ้นต่อครึ่งผล	4.6±0.89	4.2±0.84	3.6±0.55	3.4±0.55	2.8±0.84	1.8±0.84
หั่นตามยาวและขวาง 16 ชิ้น/ครึ่งผล	4.8±0.58	4.0±0.50	3.6±0.58	3.2±0.50	3.0±1.15	2.0±0.96

หมายเหตุ ^{1/}ตัวเลขที่แสดงในตารางเป็น ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

*ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่เหมือนกันแสดงว่า ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95% (p<0.05)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาวจรรยาพร สมแก้ว

วัน เดือน ปี เกิด 27 พฤศจิกายน 2525

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6
โรงเรียนสารธรรมวิทยาคาร น่าน ปีการศึกษา 2543
สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์)
สาขาวิชาพืชสวน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีการศึกษา 2547

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved