



ภาคผนวก
ตารางผลการทดลอง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วง					
	แก้ว	ชิวเสวย	โหลคนัต	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	51.9 ^a B±0.7	44.6 ^a A±1.1	52.8 ^a B±3.8	58.6 ^{abc} C±1.3	53.5 ^a B±3.0	53.1 ^a B±2.6
1	52.0 ^b B±0.1	46.0 ^{ab} A±1.4	54.4 ^{ab} C±2.0	57.0 ^d D±0.6	57.2 ^{ab} D±2.2	52.6 ^b B±2.7
2	52.0 ^a B±1.6	45.4 ^{ab} A±0.6	56.9 ^b CD±3.1	57.5 ^{ab} CD±0.8	58.0 ^b D±2.7	55.3 ^{ab} C±3.0
3	54.4 ^{ab} B±1.1	45.6 ^{ab} A±1.6	56.5 ^{ab} BC±3.2	57.0 ^c C±1.0	58.3 ^b D±2.2	54.7 ^{ab} BC±2.6
4	58.2 ^{bc} C±1.5	47.7 ^{ab} A±1.2	56.9 ^b BC±3.8	59.6 ^{abc} C±1.2	65.7 ^d D±2.7	55.2 ^{ab} B±2.9
5	58.3 ^{bc} B±1.5	48.5 ^{abcd} A±2.0	56.5 ^{ab} B±3.3	62.0 ^{bc} C±1.7	65.1 ^c C±2.9	55.7 ^{ab} B±2.9
6	60.2 ^{cd} B±2.3	48.4 ^{abcd} A±2.9	66.1 ^c C±3.4	62.4 ^{cd} B±2.6	66.0 ^c C±2.4	57.5 ^{bc} B±2.6
7	61.8 ^{cde} C±0.8	49.9 ^{bcd} A±0.9	63.1 ^c CD±3.4	65.1 ^{de} D±1.6	64.4 ^c CD±1.9	56.5 ^{ab} B±2.9
8	64.8 ^{ef} C±2.1	52.9 ^d A±1.8	-	65.2 ^{de} C±1.2	63.9 ^b BC±2.3	61.5 ^{cd} B±2.1
9	62.9 ^{de} BC±1.1	52.3 ^{cd} A±1.6	-	64.5 ^{de} C±2.2	63.7 ^b BC±2.8	61.5 ^{cd} B±2.3
10	67.6 ^f C±1.8	57.8 ^e A±2.2	-	68.2 ^e C±1.7	64.2 ^c B±1.8	65.0 ^d B±2.3
11	-	60.6 ^e A±1.1	-	67.3 ^e C±1.4	-	62.9 ^d B±2.4

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนิ่ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 2 ค่า L* ของเนื้อมะม่วงภายหลังปอกเปลือกจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ค่า L* ของเนื้อมะม่วงภายหลังปอกเปลือก					
	แก้ว	เขียวสลาย	โหลคั้นนึ่ง	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกลางวัน
0	77.3 ^g AB±2.3	79.4 ^d BC±2.3	77.1 ^f AB±2.9	80.0 ^c C±3.3	75.5 ^e A±1.7	76.8 ^f A±2.1
1	75.8 ^{fg} A±3.5	77.5 ^{cd} A±2.6	75.1 ^e A±2.8	76.0 ^{de} A±3.00	72.7 ^f A±1.9	76.2 ^{ef} A±2.4
2	73.7 ^{ef} A±3.2	75.9 ^{bc} AB±3.9	77.0 ^b B±3.5	75.4 ^{de} AB±3.1	73.5 ^{fg} A±2.1	74.5 ^{def} AB±1.6
3	72.8 ^{ef} B±1.9	76.1 ^{bc} CD±2.4	76.9 ^d D±2.7	74.6 ^{cd} BC±1.6	69.3 ^c A±2.3	74.4 ^{de} BC±2.2
4	72.8 ^{ef} BC±2.8	75.4 ^{bc} C±2.3	70.6 ^b AB±2.5	72.8 ^{cd} BC±1.9	68.5 ^{de} A±2.0	74.3 ^{def} C±1.8
5	70.6 ^{de} B±2.5	74.4 ^c C±2.9	70.4 ^b B±3.1	71.8 ^{bcd} BC±1.6	66.8 ^{cd} A±1.6	74.0 ^{cdef} C±1.7
6	67.4 ^{cd} B±2.2	75.6 ^b D±2.7	69.8 ^b C±1.6	67.8 ^{abc} BC±3.0	64.7 ^{bc} A±1.4	73.6 ^{bcd} D±2.5
7	64.8 ^{bc} B±3.2	73.5 ^b E±1.8	65.6 ^b B±2.3	68.5 ^{abc} C±1.4	63.5 ^{ab} A±1.6	71.1 ^{ab} D±3.6
8	63.5 ^{ab} A±2.4	70.6 ^a C±1.7	-	67.5 ^{ab} B±1.6	63.1 ^{ab} A±1.6	73.0 ^{bc} D±2.4
9	60.2 ^a A±3.0	69.9 ^b BC±1.7	-	66.8 ^{ab} B±1.9	62.3 ^a A±2.6	71.0 ^{ab} C±4.3
10	63.3 ^{ab} A±2.1	68.6 ^b B±1.7	-	67.0 ^{ab} B±2.0	61.4 ^a A±2.8	70.9 ^{ab} C±2.9
11	-	68.1 ^b B±1.3	-	65.4 ^a A±2.0	-	69.7 ^b B±2.5

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กตัวยกที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวยิ่ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 3 ค่า H° ของเปลือกผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ค่า H° ของเปลือกผลมะม่วง					
	แก้ว	เขียวสวย	โศคนั้นดี	นำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	108.9 ^a AB±2.1	122.9 ^d D±1.5	110.8 ^b BC±3.4	113.0 ^c C±2.5	107.7 ^a A±2.8	111.1 ^{ef} BC±3.8
1	111.3 ^b B±2.4	123.3 ^d D±2.8	108.3 ^{de} AB±4.1	110.9 ^b B±3.2	106.5 ^a A±2.5	114.1 ^c C±3.8
2	110.0 ^b BC±2.5	119.7 ^d D±2.3	106.7 ^{cd} AB±3.5	110.4 ^c C±2.6	104.4 ^{de} A±2.1	111.8 ^{ef} C±3.9
3	110.2 ^b BC±2.2	118.9 ^{de} D±2.5	106.2 ^d B±3.3	109.0 ^{bc} BC±1.7	100.1 ^d A±2.9	113.1 ^c C±2.2
4	107.2 ^{de} B±3.3	117.7 ^e C±1.4	103.8 ^b B±2.3	104.8 ^b B±2.5	91.2 ^a A±2.6	108.1 ^{def} B±2.9
5	102.6 ^{cd} C±2.9	113.9 ^e E±1.6	90.1 ^b B±1.9	99.6 ^c C±3.0	78.8 ^b A±2.9	108.9 ^{def} D±3.2
6	97.4 ^{bc} C±3.5	113.7 ^e E±1.3	86.3 ^b B±2.8	90.5 ^b B±3.6	76.1 ^{ab} A±3.7	105.8 ^{de} D±2.5
7	92.7 ^c C±3.1	103.8 ^d D±1.5	75.2 ^b B±2.3	89.7 ^d C±3.1	75.3 ^{ab} A±3.7	103.4 ^{cd} D±2.2
8	84.1 ^b B±3.3	97.5 ^d C±1.5	-	84.6 ^b B±3.0	74.1 ^a A±2.6	98.5 ^{bc} C±2.8
9	85.0 ^b B±3.2	93.9 ^c C±1.8	-	82.0 ^b B±3.5	70.5 ^a A±3.6	92.0 ^c C±2.0
10	79.6 ^b B±3.5	88.8 ^b C±3.1	-	78.7 ^{ab} B±3.6	72.9 ^{ab} A±1.6	88.7 ^c C±3.5
11	-	79.1 ^b B±2.4	-	75.9 ^a A±2.8	-	85.6 ^d C±3.6

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามเงื่อนไขที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 4 ค่า H^o ของเนื้อมะม่วงภายหลังปลูกดอกจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ค่า H ^o ของเนื้อมะม่วงภายหลังปลูกดอก						มหาดอก	หนักกลางวัน
	แก้ว	เขียวสวาย	โศคนันต์	น้ำดอกไม้	มหาดอก	หนักกลางวัน		
0	100.5 ^{BC±2.5}	113.9 ^{D±3.5}	101.4 ^{BC±2.9}	98.0 ^{B±1.9}	91.4 ^{A±2.7}	103.8 ^{C±1.4}		
1	101.4 ^{BC±2.5}	113.8 ^{D±3.7}	102.2 ^{BC±3.4}	99.4 ^{B±3.8}	91.0 ^{A±2.1}	104.4 ^{C±1.0}		
2	99.7 ^{deC±3.8}	103.3 ^{C±1.0}	101.7 ^{C±3.9}	93.6 ^{B±2.8}	89.1 ^{efA±2.0}	102.9 ^{fC±3.2}		
3	95.5 ^{B±4.3}	105.1 ^{D±1.2}	99.9 ^{C±3.6}	89.9 ^{dA±1.5}	87.2 ^{eA±3.1}	104.1 ^{fD±1.4}		
4	97.4 ^{deB±3.5}	96.2 ^{B±4.0}	95.8 ^{bB±3.4}	85.2 ^{aA±1.4}	81.5 ^{dA±3.2}	103.4 ^{fC±2.8}		
5	85.2 ^{B±1.4}	96.8 ^{dC±4.0}	85.7 ^{B±2.3}	83.4 ^{B±1.6}	77.3 ^{eA±1.9}	99.9 ^{dD±3.9}		
6	84.1 ^{B±5.0}	91.5 ^{C±3.1}	83.4 ^{B±2.7}	80.6 ^{bB±1.7}	74.4 ^{bcA±2.1}	96.4 ^{dD±4.0}		
7	76.9 ^{B±2.4}	86.8 ^{D±2.7}	81.9 ^{C±1.4}	78.8 ^{bB±1.2}	73.5 ^{abA±2.6}	93.0 ^{eE±2.0}		
8	74.5 ^{bAB±3.3}	81.5 ^{C±2.7}	-	76.3 ^{bB±1.1}	72.8 ^{abA±2.2}	91.6 ^{bcD±2.1}		
9	70.9 ^{A±3.5}	82.2 ^{C±1.5}	-	76.5 ^{aB±1.8}	72.3 ^{abA±3.2}	90.9 ^{abcD±2.0}		
10	71.6 ^{A±2.6}	79.7 ^{C±1.4}	-	76.2 ^{bB±1.4}	70.7 ^{aA±2.9}	89.7 ^{abD±1.6}		
11	-	79.6 ^{B±1.1}	-	74.6 ^{aA±2.3}	-	88.6 ^{C±1.8}		

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาพผนวก 5 ค่า C* ของเปลือกผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)		ค่า C* ของเปลือกผลมะม่วง				
แก้ว	เขียวสวย	โหล่นันต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกลางวัน	
0	26.7 ^{BCD} ±2.6	14.8 ^A ±2.0	24.2 ^{BC} ±2.7	27.3 ^{CD} ±3.5	28.9 ^D ±3.3	23.4 ^{ab} B±3.2
1	29.6 ^{ab} D±1.8	18.1 ^{ab} A±3.1	26.2 ^{BC} ±2.8	28.6 ^{abc} CD±3.0	29.6 ^{ab} D±2.8	22.5 ^a B±3.9
2	29.6 ^{ab} B±2.9	15.4 ^A ±2.6	26.9 ^{ab} B±2.4	28.2 ^{ab} B±3.7	33.6 ^b C±3.4	27.0 ^{bc} B±3.1
3	31.6 ^b C±2.0	17.6 ^{ab} A±3.1	30.9 ^{bc} C±3.1	30.7 ^{abc} C±3.3	32.9 ^{ab} C±2.2	26.2 ^{abc} B±3.8
4	32.8 ^{bc} BC±2.1	17.7 ^{ab} A±3.5	33.7 ^C ±2.9	31.6 ^{bc} BC±2.9	41.4 ^c D±3.9	28.9 ^{cd} B±4.0
5	34.0 ^{bc} C±2.6	21.1 ^b A±3.3	33.8 ^C ±2.3	35.8 ^d C±2.7	41.7 ^d D±3.6	29.8 ^{cd} B±3.0
6	36.9 ^D ±1.9	18.2 ^{ab} A±2.7	45.7 ^d E±2.6	32.6 ^{cd} C±2.4	46.7 ^d E±3.1	29.5 ^{cd} B±2.9
7	45.3 ^d C±2.7	27.1 ^c A±3.3	43.7 ^d BC±2.9	40.0 ^c B±4.2	48.7 ^d D±2.4	30.9 ^{cd} A±2.7
8	42.9 ^d C±2.0	30.8 ^c A±3.4	-	43.9 ^c C D±2.8	48.1 ^d D±3.5	35.0 ^{ef} B±3.9
9	46.5 ^d BC±1.6	36.9 ^d A±4.0	-	44.5 ^f B±2.2	49.3 ^d D±3.2	35.7 ^f A±2.4
10	51.6 ^e C±3.1	47.7 ^C ±3.3	-	45.1 ^f AB±2.9	48.9 ^d C±3.6	42.9 ^g A±4.0
11	-	51.91 ^e C±3.6	-	46.2 ^f B±3.5	-	42.2 ^g A±2.6

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภายในวงกลมหมายถึงค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภายในวงเล็บหมายถึงค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาพผนวก 6 ค่า C* ของเนื้อมะม่วงภายหลังปอกเปลือกจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	แก้ว	เขียวเสวย	โหลขนันต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนักกลางวัน
0	24.9 ^a AB±2.2	24.99 ^{ab} AB±2.0	29.6 ^c C±2.2	23.5 ^a A±2.4	41.2 ^d D±3.6	26.1B ^c C±1.8
1	28.4 ^{ab} B±3.3	21.1 ^a A±1.3	32.3 ^c C±2.4	26.4 ^b B±3.6	41.01 ^d D±2.8	28.3 ^{abc} B±2.5
2	33.3 ^c C±3.7	25.7 ^{ab} A±3.1	33.0 ^{ab} C±2.4	33.5 ^b C±3.1	46.1 ^b D±2.7	29.4 ^{bcd} B±2.1
3	32.1 ^{bc} B±3.4	28.4 ^a A±2.6	32.6 ^{ab} B±3.1	38.7 ^c C±3.2	43.7 ^{ab} D±2.5	27.2 ^{bc} A±2.7
4	32.8 ^c A±3.1	37.3 ^{cd} B±2.6	36.1 ^b B±2.8	44.4 ^d C±2.9	46.6 ^{bc} C±3.0	30.6 ^{cde} A±3.2
5	37.7 ^d B±2.9	35.0 ^b B±3.1	45.4 ^{cd} CD±3.3	43.5 ^d C±2.3	49.1 ^{cd} D±2.8	30.7 ^{cde} A±3.0
6	44.4 ^c C±2.9	39.6 ^d B±3.8	48.0 ^{cd} CD±2.7	45.4 ^{de} C±3.1	49.8 ^{cd} D±3.1	30.9 ^{cde} A±2.0
7	44.4 ^b B±4.5	45.5 ^b B±3.2	51.7 ^d C±2.0	45.8 ^{de} B±3.2	51.7 ^{de} C±2.9	32.5 ^d A±2.1
8	47.5 ^b BC±3.6	50.7 ^d CD±4.3	-	46.3 ^{de} B±3.3	51.7 ^{de} D±3.8	31.8 ^{de} A±3.7
9	46.1 ^b B±3.1	51.2 ^c C±3.4	-	49.0 ^{ef} BC±2.0	51.4 ^{de} C±2.3	32.2 ^{de} A±2.4
10	48.2 ^b B±3.4	52.8 ^c C±3.2	-	50.9 ^f BC±2.8	53.9 ^c C±2.7	35.7 ^f A±2.8
11	-	53.1 ^b B±3.6	-	50.8 ^f B±3.4	-	36.7 ^f A±2.4

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอน (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 7 ค่าความแน่นเนื้อของผลมะม่วง ทั้งผลจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศา

ระยะเวลาดำสุก (วัน)	ค่าความแน่นเนื้อของผลมะม่วงทั้งผล (นิวตัน)					
	แก้ว	เขียวเสวย	โชคอนันต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	139.6 ^f C±4.9	112.7 ^f AB±5.6	133.5 ^d BC±6.6	107.5 ^f A±5.6	106.4 ^d A±5.6	97.8 ^{ef} A±5.9
1	133.9 ^f C±1.8	118.6 ^f ABC±1.6	125.1 ^d BC±6.6	98.9 ^f A±2.1	108.0 ^d AB±0.9	106.7 ^f AB±4.6
2	120.3 ^c C±2.0	75.3 ^{de} A±3.7	100.5 ^{cd} BC±5.9	70.9 ^f A±5.4	84.8 ^c AB±2.8	104.6 ^f BC±2.3
3	98.4 ^b B±1.4	81.2 ^c AB±1.5	104.6 ^{cd} B±3.3	48.7 ^d A±3.6	74.5 ^c AB±3.3	101.8 ^{ef} B±3.7
4	80.3 ^{cd} BC±5.2	68.1 ^{de} B±4.8	66.7 ^b B±4.3	33.5 ^{cd} A±4.7	40.6 ^b A±0.8	102.1 ^c C±4.3
5	59.8 ^c AB±3.0	55.5 ^{cd} A±3.9	36.8 ^{ab} A±7.8	28.6 ^{bc} A±1.8	30.9 ^{ab} A±5.6	91.9 ^{ef} B±1.7
6	41.5 ^{ab} B±1.1	59.6 ^{cde} C±2.5	23.2 ^a A±5.0	21.1 ^{abc} A±2.7	21.2 ^a A±5.7	80.2 ^{de} D±4.7
7	33.1 ^{ab} BC±2.9	40.0 ^{bc} C±4.4	14.5 ^a A±4.0	16.3 ^{ab} A±0.3	19.3 ^a AB±1.5	63.0 ^{cd} D±2.0
8	10.9A±2.2	12.2 ^a A±1.7	-	8.3 ^a A±2.0	17.5 ^a A±0.7	53.4 ^{bc} B±6.4
9	20.1 ^a AB±1.1	24.1 ^{ab} B±1.5	-	11.2 ^a A±1.1	15.1 ^a AB±0.6	39.0 ^{ab} C±4.3
10	18.8 ^b BC±1.7	21.4 ^{ab} CD±2.5	-	12.1 ^a A±0.5	15.2 ^a AB±2.2	24.6 ^d D±0.9
11	-	13.9 ^b BC±2.4	-	9.4 ^a A±0.3	-	18.8 ^c C±2.6

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กตัวทึบที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางทศทวน 8 ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อมะม่วงสายหลังดอกเปลือกจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ค่าความแน่นเนื้อของเนื้อมะม่วงสายหลังดอกเปลือก (นิวตัน)					
	แก้ว	เขียวสลาย	โศคนั้นต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	77.9 ^d AB±2.5	71.6 ^f AB±2.4	91.3 ^d B±5.8	62.2 ^d A±4.3	66.3 ^d A±1.8	70.0 ^e A±6.0
1	94.2 ^d B±2.5	59.8 ^c A±0.9	90.0 ^d B±7.0	64.4 ^d A±3.3	63.2 ^{cd} A±2.9	67.7 ^c A±6.5
2	87.0 ^d C±1.2	49.5 ^d A±1.7	85.3 ^d BC±8.4	34.4A±5.4	50.3 ^{bc} A±2.6	69.9B±4.3
3	68.9 ^{cd} B±1.6	45.9 ^d AB±1.9	68.2 ^d B±2.1	14.6 ^b A±3.5	43.8AB±4.5	62.6 ^{de} B±3.0
4	45.0 ^{bc} BC±1.2	28.2 ^c AB±1.8	51.7 ^b BC±3.6	13.7 ^b A±5.1	10.7 ^a A±3.2	62.7 ^c C±3.1
5	32.4 ^{ab} AB±3.8	25.9 ^c A±1.3	28.8 ^b AB±2.0	4.2 ^a A±1.0	5.8 ^a A±1.7	58.5 ^b B±2.9
6	13.6 ^a AB±1.0	16.5 ^b B±1.6	10.1 ^a AB±4.8	3.5 ^a A±0.4	4.4 ^a A±1.1	45.5 ^{cd} C±3.6
7	12.5 ^a AB±6.2	16.9 ^b B±1.7	3.9 ^a A±0.8	2.8 ^a A±0.2	3.8 ^a A±0.4	32.0 ^{bc} C±4.4
8	2.5 ^a A±0.3	6.1 ^a A±0.9	-	2.6 ^a A±0.0	3.6 ^a A±0.6	22.6 ^{ab} B±3.2
9	5.8 ^a AB±1.0	7.0 ^a AB±1.0	-	2.3 ^a A±0.2	3.6 ^a A±0.5	13.0 ^{ab} C±5.9
10	4.2 ^b BC±0.6	4.2 ^b BC±0.5	-	2.2 ^a A±0.2	3.1 ^a AB±0.4	5.1C±1.2
11	-	3.8 ^b B±0.3	-	2.1 ^a A±0.1	-	3.4 ^b B±0.2

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภายในกลุ่มพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามจำนวนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภายในกลุ่มพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาพผนวก 9 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วง					
	แก้ว	เขียวสวย	โหลคนัต	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	3.53 ^f F±0.00	0.56 ^e A±0.02	1.14 ^b B±0.04	2.60 ^b E±0.15	1.31 ^c C±0.08	1.56 ^d D±0.14
1	3.45 ^e D±0.04	0.46 ^f A±0.02	1.05 ^{de} AB±0.01	2.28 ^b C±0.16	1.35 ^b B±0.07	1.40 ^{de} BC±0.01
2	3.09 ^{de} D±0.11	0.41 ^f A±0.04	0.91 ^{cd} AB±0.01	2.18 ^b C±0.17	1.28 ^b B±0.04	1.33 ^d B±0.12
3	2.90 ^d F±0.01	0.35 ^e A±0.04	0.93 ^{cd} B±0.01	2.01 ^b E±0.07	1.17 ^c C±0.04	1.42 ^{de} D±0.08
4	2.96 ^d D±0.09	0.28 ^d A±0.01	0.79 ^b B±0.08	0.72 ^b B±0.01	0.77 ^b B±0.01	1.49 ^{de} C±0.04
5	2.21 ^e E±0.14	0.28 ^d A±0.01	0.42 ^b AB±0.01	0.47 ^b BC±0.03	0.65 ^b C±0.15	1.56 ^d D±0.04
6	0.92 ^b B±0.09	0.23 ^c A±0.04	0.26 ^a A±0.04	0.22 ^a A±0.02	0.23 ^a A±0.04	1.33 ^d C±0.01
7	0.44 ^a C±0.22	0.16 ^b A±0.04	0.14 ^a A±0.01	0.13 ^a A±0.01	0.21 ^b B±0.01	1.12 ^d D±0.01
8	0.44 ^a C±0.03	0.15 ^b A±0.23	-	0.14 ^a A±0.01	0.21 ^b B±0.01	0.82 ^d D±0.04
9	0.25 ^b B±0.06	0.09 ^a A±0.04	-	0.09 ^a A±0.03	0.21 ^b B±0.01	0.33 ^c C±0.04
10	0.14 ^a ABC±0.00	0.09 ^a A±0.04	-	0.09 ^a AB±0.04	0.16 ^c C±0.04	0.15 ^b BC±0.02
11	-	0.07 ^a A±0.01	-	0.08 ^a A±0.02	-	0.14 ^a A±0.01

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแผนอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 10 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วง					
	แก้ว	เขียวเสวย	โหลคอนันต์	น้ำตาลอ้อย	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	8.4 ^b B±0.8	10.6 ^c C±0.5	6.4 ^a A±0.6	9.8 ^b BC±0.1	6.6 ^a A±0.4	5.8 ^a A±0.5
1	9.7 ^b B±0.7	11.3 ^c C±0.4	6.4 ^a A±0.3	11.3 ^c C±0.5	7.7 ^b A±0.1	6.4 ^a A±0.4
2	11.0 ^c C±0.4	11.1 ^c C±0.5	8.5 ^{ab} B±0.1	11.3 ^c C±0.5	11.2 ^c C±0.2	6.1 ^a A±0.1
3	11.5 ^{cd} B±0.2	16.0 ^b C±0.5	9.7 ^b B±0.5	16.9 ^b C±0.3	11.7 ^b B±0.3	6.1 ^a A±0.4
4	12.0 ^d B±0.2	16.7 ^d D±0.2	15.4 ^c C±0.6	16.7 ^b D±0.2	16.3 ^d CD±0.1	7.2 ^a A±0.5
5	13.5 ^b B±0.1	17.0 ^{cd} C±0.4	19.8 ^d D±0.7	17.1 ^b C±0.2	16.8 ^d C±0.2	10.5 ^b A±0.2
6	16.3 ^b B±0.5	17.4 ^c C±0.2	22.2 ^d D±0.7	17.4 ^{bcd} C±0.2	17.9 ^c C±0.1	12.2 ^a A±0.4
7	16.3 ^b B±0.4	17.3 ^{cd} B±0.4	21.2 ^{de} C±0.6	17.6 ^{bcd} B±0.2	18.1 ^b B±0.2	13.8 ^a A±0.2
8	16.6 ^b B±0.8	18.3 ^c C±0.3	-	18.0 ^{bcd} C±0.2	17.9 ^c C±0.2	13.8 ^a A±0.1
9	18.2 ^c C±0.6	18.3 ^c C±0.1	-	18.2 ^{bcd} C±0.2	16.6 ^d B±0.2	13.8 ^a A±0.0
10	17.9 ^b B±0.6	18.4 ^{cd} BC±0.3	-	18.5 ^b BC±0.1	19.1 ^c C±0.3	14.0 ^a A±0.1
11	-	19.0 ^b B±0.3	-	18.8 ^d B±0.1	-	15.6 ^a A±0.3

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย \pm ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 11 อัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ต่อปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วง จำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลา	แก้ว	เจียวสวย	โศกอนันต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
0	2.4 ^A A±0.2	18.9 ^C C±2.2	5.6 ^B B±0.4	2.6 ^A A±0.8	5.1 ^A AB±0.3	3.8 ^A AB±0.6
1	2.8 ^A A±0.3	25.0 ^C C±1.6	6.1 ^B B±0.3	4.5 ^A AB±0.5	5.8 ^B B±0.3	4.6 ^A AB±0.5
2	3.6 ^A A±0.2	27.0 ^C C±2.3	9.3 ^B B±0.1	4.1 ^A A±0.5	8.7 ^B B±0.4	4.6 ^A A±0.5
3	4.0 ^A A±0.3	47.6 ^{ab} abC±2.4	10.5 ^B B±1.3	8.4 ^B B±1.0	10.0 ^B B±0.6	4.3 ^A A±0.2
4	4.1 ^A A±0.1	59.5 ^{ab} abD±0.6	19.5 ^B B±2.6	23.9 ^C C±0.1	21.2 ^B B±0.2	4.8 ^A A±0.4
5	6.1 ^A A±0.2	62.5 ^{ab} abE±2.5	47.1 ^B B±1.6	36.2 ^C C±2.2	26.7 ^B B±6.5	6.7 ^A A±0.7
6	17.7 ^A A±0.6	77.5 ^{ab} abB±4.3	88.0 ^B B±5.5	80.2 ^B B±3.8	78.1 ^B B±2.9	9.2 ^{ab} abA±0.3
7	37.6 ^B B±1.5	111.9 ^{bc} bcD±2.0	151.4 ^D D±3.0	125.7 ^D D±0.9	86.0 ^{bc} bcC±0.3	11.2 ^{ab} abA±0.2
8	36.7 ^A A±2.0	132.9 ^C C±2.1	-	128.7 ^C C±1.1	91.1 ^B B±3.6	16.9 ^b abA±0.9
9	73.2 ^d dA±8.2	195.5 ^{de} deB±6.4	-	200.7 ^B B±10.6	85.1 ^{bc} bcA±0.7	42.7 ^A A±5.7
10	128.0 ^A A±2.8	219.5 ^B B±2.7	-	204.4 ^B B±10.6	105.6 ^C C±3.1	93.1 ^d dA±1.9
11	-	271.0 ^C C±2.1	-	208.0 ^B B±12.3	-	111.2 ^a aA±2.2

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย \pm ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 12 ค่าพีเอชของผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ค่าพีเอชของผลมะม่วง					
	แก้ว	เขียวเสวย	โศคนันต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกลางวัน
0	2.75 ^{ab} A \pm 0.02	3.01 ^c C \pm 0.01	2.98 ^b BC \pm 0.02	2.74 ^a A \pm 0.01	2.97 ^c C \pm 0.01	2.81 ^b B \pm 0.01
1	2.76 ^{ab} A \pm 0.04	3.07 ^{ab} D \pm 0.03	2.88 ^b B \pm 0.01	2.76 ^a A \pm 0.02	2.97 ^c C \pm 0.00	2.86 ^b B \pm 0.02
2	2.74 ^{ab} A \pm 0.01	3.09 ^b D \pm 0.02	3.01 ^c C \pm 0.01	2.94 ^b C \pm 0.06	2.96 ^c C \pm 0.01	2.85 ^b B \pm 0.03
3	2.73 ^a A \pm 0.02	3.12 ^b D \pm 0.01	3.20 ^e E \pm 0.03	2.98 ^b C \pm 0.05	3.08 ^d D \pm 0.01	2.85 ^b B \pm 0.03
4	2.73 ^a A \pm 0.03	3.47 ^d D \pm 0.05	3.29 ^b B \pm 0.03	3.47 ^d D \pm 0.05	3.38 ^b BC \pm 0.02	3.37 ^b B \pm 0.01
5	2.80 ^b A \pm 0.04	4.30 ^d D \pm 0.02	3.59 ^b B \pm 0.03	3.81 ^d C \pm 0.02	3.57 ^d B \pm 0.02	3.54 ^b B \pm 0.01
6	3.2 ^c A \pm 0.02	4.41 ^d D \pm 0.02	4.31 ^c C \pm 0.04	4.31 ^c C \pm 0.01	4.07 ^b B \pm 0.01	4.02 ^b B \pm 0.06
7	3.17 ^d A \pm 0.02	4.51 ^c C \pm 0.01	5.14 ^d D \pm 0.06	5.28 ^e E \pm 0.01	4.04 ^b B \pm 0.01	3.98 ^b B \pm 0.01
8	3.5 ^d A \pm 0.03	4.85 ^d D \pm 0.01	-	5.53 ^e E \pm 0.02	4.05 ^b B \pm 0.01	4.41 ^c C \pm 0.01
9	4.39 ^e A \pm 0.01	5.35 ^c C \pm 0.03	-	6.07 ^d D \pm 0.03	4.57 ^b B \pm 0.01	4.57 ^b B \pm 0.02
10	4.63 ^f A \pm 0.03	5.59 ^b B \pm 0.01	-	5.38 ^b B \pm 0.02	4.73 ^e A \pm 0.01	4.86 ^c A \pm 0.05
11	-	6.09 ^b B \pm 0.04	-	6.10 ^b B \pm 0.02	-	5.01 ^c A \pm 0.01

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย \pm ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวนอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กตัวที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 13 ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมดของผลมะม่วงจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ระยะเวลาสุก (วัน)	ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมดของผลมะม่วง (ไมโครกรัมของกรัมของน้ำหนักสด)						หน้าอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน
	แก้ว	เขียวสวาย	โศคนันต์	น้ำดอกไม้	มหาชนก	หนังกกลางวัน			
0	20.9 ^a AB±0.0	18.6 ^a A±0.4	20.9 ^a AB±0.9	17.6 ^a A±0.1	27.1 ^b B±1.9	16.0 ^a A±1.1			
1	35.4 ^b D±0.1	20.9 ^{ab} C±0.1	18.0 ^b B±0.4	17.6 ^b B±0.1	37.1 ^b D±1.6	15.4 ^a A±0.0			
2	30.7 ^b B±0.0	20.9 ^{ab} A±2.1	21.7 ^a A±0.0	23.5 ^a A±0.7	47.7 ^b C±4.2	24.0 ^{bc} A±0.0			
3	45.9 ^f F±0.6	24.4 ^{abc} B±0.1	28.3 ^{ab} C±0.5	33.6 ^b D±2.4	63.6 ^c G±0.5	20.3 ^{ab} A±0.0			
4	44.6 ^b BC±0.0	27.3 ^{bcd} A±0.1	35.2 ^b AB±2.0	55.7 ^d C±2.9	85.5 ^d D±5.5	30.0 ^{cd} AB±0.3			
5	50.7 ^c C±1.8	33.4 ^{de} A±2.8	47.2 ^{bc} BC±2.3	42.4 ^c B±0.2	73.8 ^{cd} D±3.4	34.3 ^{de} A±0.2			
6	59.2 ^d CD±4.6	29.6 ^{cde} A±2.2	52.1 ^c C±0.0	62.6 ^d D±2.0	101.1 ^e E±4.4	40.0 ^{de} B±1.6			
7	70.4 ^e CD±1.5	38.4 ^{ef} A±0.5	58.1 ^c BC±3.9	73.2 ^d D±2.4	113.3 ^e E±0.2	54.2 ^f B±1.1			
8	80.1 ^f C±0.7	42.6 ^{fg} A±3.1	-	91.2 ^e D±0.3	102.4 ^e E±6.0	65.0 ^f B±2.2			
9	89.9 ^f C±2.0	50.0 ^g A±0.3	-	101.8 ^f D±2.2	151.6 ^f E±2.0	82.9 ^h B±0.8			
10	105.0 ^g C±2.6	68.4 ^g A±5.8	-	100.1 ^f C±0.8	164.6 ^f D±0.9	82.8 ^h B±1.1			
11	-	93.8 ^g A±0.0	-	109.2 ^f B±3.9	-	95.9 ^g A±0.2			

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กด้วยทักกำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางภาคผนวก 14 ปริมาณโปรตีนในเนื้อมะม่วงของผลจำนวน 6 พันธุ์ระหว่างการสุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส

ปริมาณโปรตีนในเนื้อของผลมะม่วง (มีวิธีการวัดที่อธิบายในหน้าถัดไป)						
ระยะเวลาสุก (วัน)	แก้ว	เดี่ยวสวย	โหลค่อนันต์	น้ำดอกไม้	มหานก	หนังกลางวัน
0	0.37 ^a C±0.03	0.14 ^a B±0.01	0.13 ^a AB±0.03	0.20 ^b B±0.08	0.17 ^b B±0.04	0.04 ^a A±0.08
1	0.41 ^{ab} A±0.06	0.14 ^a A±0.03	0.13 ^a A±0.07	0.37 ^a A±0.05	0.25 ^b A±0.01	0.06 ^a A±0.05
2	0.41 ^{ab} CD±0.02	0.14 ^a AB±0.04	0.13 ^a AB±0.08	0.47 ^d D±0.12	0.26 ^b BC±0.01	0.09 ^a A±0.01
3	0.48 ^{ab} BC±0.03	0.31 ^a AB±0.03	0.13 ^a A±0.02	0.68 ^a C±0.14	0.27 ^b AB±0.01	0.15 ^{ab} A±0.01
4	0.44 ^{ab} ABC±0.04	0.87 ^b D±0.03	0.25 ^a A±0.01	0.63 ^a CD±0.04	0.53 ^c BC±0.03	0.30 ^b AB±0.06
5	0.62 ^{bc} A±0.08	0.83 ^b A±0.04	1.44 ^b B±0.02	1.73 ^b B±0.02	0.77 ^d A±0.01	0.54 ^c A±0.06
6	0.78 ^c A±0.11	1.05 ^{bc} B±0.01	1.50 ^b C±0.02	1.55 ^b C±0.03	0.77 ^d A±0.04	0.68 ^{cd} A±0.07
7	1.05 ^d B±0.01	1.07 ^{bc} B±0.10	2.84 ^d D±0.10	1.62 ^b C±0.03	0.78 ^d A±0.01	0.85 ^d AB±0.03
8	1.03 ^d B±0.05	1.43 ^{cd} C±0.12	-	1.49 ^b C±0.02	0.80 ^d A±0.01	0.89 ^d A±0.04
9	1.45 ^e B±0.08	1.79 ^{de} C±0.07	-	1.86 ^b C±0.07	1.19 ^e A±0.01	1.17 ^e A±0.09
10	1.52 ^e AB±0.04	2.19 ^{ef} C±0.03	-	1.89 ^b BC±0.03	1.41 ^f A±0.04	1.31 ^e A±0.12
11	-	2.31 ^f A±0.07	-	1.94 ^b A±0.05	-	1.88 ^f A±0.07

หมายเหตุ : ข้อมูลแสดงเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวอนที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

: ตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์เล็กที่กำกับค่าของข้อมูลตามแนวตั้ง (วันที่ 0-11) ที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นางสาว อัญญารัตน์ วงศ์ศุข

วัน เดือน ปี เกิด 1 ตุลาคม 2527

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

โรงเรียนลำปางกัลยาณี ลำปาง ปีการศึกษา 2546

สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์)

เกียรตินิยมอันดับ 2

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2550

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved