

# ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved

#### ภาคผนวก ก

ภาคผนวก 1 คู่มือมาตรฐานผลผลิตแตงกวา United States Standards for Grades of Cucumbers

**United States Standards for Grades of Cucumbers** 



Effective March 1, 1958 (Reprinted - January 1997)

United States
Department of
Agriculture

Agricultural Marketing Service

Fruit and Vegetable Division

All rights reshault Bulkul Branch

Copyright by Chiang Mai University

All rights reserved

#### **United States Standards for Grades of Cucumbers1**

#### Grades

- 51.2220 U.S. Fancy.
- 51.2221 U.S. Extra No. 1.
- 51.2222 U.S. No. 1.
- 51.2223 U.S. No. 1 Small.
- 51.2224 U.S. No. 1 Large.
- 51.2225 U.S. No. 2.

#### Unclassified

51.2226 Unclassified.

#### Tolerances

51.2227 Tolerances.

#### **Application of Tolerances**

51.2228 Application of tolerances.

#### **Definitions**

- 51.2229 Well colored.
- 51.2230 Well formed.
- 51.2231 Overgrown.
- 51.2232 Injury caused by scars.
- 51.2233 Damage.
- 51.2234 Diameter.
- 51.2235 Fairly well colored.
- 51.2236 Fairly well formed.
- 51.2237 Moderately colored.
- 51.2238 Badly deformed.
- 51.2239 Serious damage.

#### Grades

#### §51.2220 U.S. Fancy.

"U.S. Fancy" consists of cucumbers which are well colored, well formed, not overgrown, and

which are fresh, firm, and free from decay, sunscald, and from injury caused by scars and from

damage caused by yellowing, sunburn, dirt or other foreign material, freezing, mosaic or other

disease, insects, cuts, bruises, mechanical or other means. (See §51.2227.)

(a) The maximum diameter of each cucumber shall be not more than 2-3/8 inches and the length

of each cucumber shall be not less than 6 inches. (See §51.2227.)

#### §51.2221 U.S. Extra No. 1.

"U.S. Extra No. 1" consists of a combination of U.S. Fancy and U.S. No. 1 cucumbers:

1Packing of the product in conformity with the requirements of these standards shall not excuse failure to comply

with the provisions of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act.

- **Provided**, That at least 50 percent of the cucumbers in the lot shall meet the requirements of the U.S. Fancy grade and the remainder shall meet the requirements of the U.S. No. 1 grade. (See§51.2227.)
- (a) The maximum diameter of each cucumber shall be not more than 2-3/8 inches and the length of each cucumber shall be not less than 6 inches. (See §51.2227.) **§51.2222 U.S. No. 1.**
- "U.S. No. 1" consists of cucumbers which are fairly well colored, fairly well formed, not overgrown, and which are fresh, firm, and free from decay, sunscald and from damage caused by cars, yellowing, sunburn, dirt or other foreign materials, freezing, mosaic or other disease, insects, cuts, bruises, mechanical or other means. (See §51.2227.)
- (a) Unless otherwise specified, the maximum diameter of each cucumber shall be not more than 2-3/8 inches and the length of each cucumber shall be not less than 6 inches. (See §51.2227.)

#### §51.2223 U.S. No. 1 Small.

- "U.S. No. 1 Small" consists of cucumbers which meet all requirements for the U.S. No. 1 grade except for size. (See §51,2227.)
- (a) The diameter of each cucumber shall be not less than 1-1/2 inches or more than 2 inches. There are no requirements for length. (See §51.2227.)

#### §51.2224 U.S. No. 1 Large.

- "U.S. No. 1 Large" consists of cucumbers which meet all requirements for the U.S. No. 1 grade except for size. (See §51.2227.)
- (a) The minimum diameter of each cucumber shall be not less than 2-1/4 inches and, unless otherwise specified, the length of each cucumber shall be not less than 6 inches. There are no maximum diameter and length requirements. (See §51.2227.)

#### §51.2225 U.S. No. 2.

- "U.S. No. 2" consists of cucumbers which are moderately colored, not badly deformed, not overgrown, and which are fresh, firm, free from decay and free from damage caused by freezing, sunscald, cuts and from serious damage caused by scars, yellowing, sunburn, dirt or other foreign material, mosaic or other disease, insects, bruises, mechanical or other means. (See §51.2227.)
- (a) Unless otherwise specified, the maximum diameter of each cucumber shall be not more than 2-3/8 inches and the length of each cucumber shall be not less than 5 inches. (See §51.2227.)

#### Unclassified

#### §51.2226 Unclassified.

"Unclassified" consists of cucumbers which have not been classified in accordance with any of the foregoing grades. The term "unclassified" is not a grade within the meaning of these standards but is provided as a designation to show that no grade has been applied to the lot.

#### **Tolerances**

#### §51.2227 Tolerances.

- (a) In order to allow for variations incident to proper grading and handling in each of the foregoing grades, the following tolerances, by count, shall be permitted:
- (1) **For defects.** 10 percent for cucumbers in any lot which fail to meet the requirements of the grade, including therein not more than 1 percent for decay; and,
- (2) **For off-size.** 10 percent for cucumbers in any lot which fail to meet the length and diameter requirements, including therein not more than 5 percent for cucumbers which

fail to meet the requirements for minimum diameter, and not more than 5 percent for cucumbers which fail to meet the requirements for maximum diameter.

(b) When applying the foregoing tolerances to the U. S. Extra No. 1 grade, individual containers shall have not more than 10 percent less than the percentage of U. S. Fancy cucumbers required:

**Provided**, That the entire lot averages within the required percentage. (See §51.2228.) **Application of Tolerances** 

#### §51.2228 Application of tolerances.

- (a) The contents of individual packages in the lot, based on sample inspection, are subject to the following limitations: **Provided**, That the averages for the entire lot are within the tolerances specified for the grade:
- (1) For a tolerance of 10 percent or more, individual packages in any lot shall have not more than one and one-half times the tolerance specified, except that when the package contains 15 specimens or less, individual packages shall have not more than double the tolerance specified; and,
- (2) For a tolerance of less than 10 percent, individual packages in any lot shall have not more than double the tolerance specified, except that at least one defective and one off-size specimen may be permitted in any package.

#### **Definitions**

#### §51.2229 Well colored.

"Well colored" means that not less than three-fourths of the surface of the cucumber is of a medium green or darker color, and that at least a light green color extends to the blossom end on one side of the cucumber.

#### **§51.2230** Well formed.

"Well formed" means that the cucumber is practically straight and not more than very slightly constricted or more than moderately tapered or pointed.

#### §51.2231 Overgrown.

"Overgrown" means that the cucumber has developed beyond the best stage for slicing. It usually yields to slight pressure of the thumb. The seeds may be tough and fibrous, and the pulp in the seed cavity is usually watery or jelly-like. In more advanced cases, pithy streaks may be found in the flesh of the cucumber.

#### §51.2232 Injury caused by scars.

"Injury caused by scars" means scars which aggregate more than the area of a circle three-eighths inch in diameter on a cucumber 6 inches in length, or correspondingly greater areas of scars on larger cucumbers.

#### §51.2233 Damage.

"Damage", unless otherwise specifically defined in this section, means any defect which materially affects the appearance, or the edible or shipping quality of the cucumber. Any one of the following defects, or any combination of defects the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one defect, shall be considered as damage:

- (a) Scars when aggregating more than the area of a circle five-eighths inch in diameter on a cucumber 6 inches in length, or correspondingly smaller or greater areas of scars on smaller or larger cucumbers, respectively;
- (b) Cuts which are fresh and more than slight; and,
- (c) Bruises when materially affecting the appearance of the cucumber, or when sack imprints affect an aggregate area greater than that of a circle 2 1/4 inches in diameter.

#### **§51.2234 Diameter.**

"Diameter" means the greatest dimension of the cucumber measured at right angles to the longitudinal axis, exclusive of ""warts".

#### §51.2235 Fairly well colored.

"Fairly well colored" means that not less than two-thirds of the surface of the cucumber is of a medium green or darker color, and that at least a light green color extends to within one-half inch of the blossom end on one side of the cucumber.

#### §51.2236 Fairly well formed.

"Fairly well formed" means that the cucumber may be moderately curved but not deeply constricted, not extremely tapered or pointed and not otherwise misshapen.

#### §51.2237 Moderately colored.

"Moderately colored" means that at least one-half of the surface of the cucumber is of a light green or darker color.

#### §51.2238 Badly deformed.

"Badly deformed" means that the cucumber is so badly curved, constricted, tapered or otherwise so badly misshapen that the appearance is seriously affected.

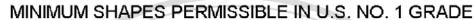
#### §51.2239 Serious damage.

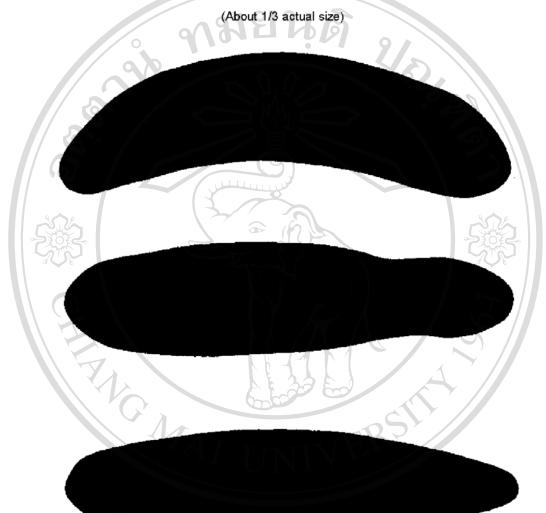
- "Serious damage", unless otherwise specifically defined in this section, means any defect which seriously affects the appearance, or the edible or shipping quality of the cucumber. The following defects, or any combination of defects the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one defect, shall be considered as serious damage:
- (a) Scars when aggregating more than the area of a circle 1 inch in diameter on a cucumber 6 inches in length, or correspondingly smaller or greater areas of scars on smaller or larger cucumbers, respectively; and,
- (b) Bruises when seriously affecting the appearance of the cucumber, or when sack imprints affect more than one-third of the surface of the cucumber.

## ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved

#### MINIMUM SHAPES PERMISSIBLE IN U.S. FANCY GRADE







# ลิขสิทธิมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University
All rights reserved





Illustration CUXFR 3

#### ภาคผนวก ข

**กมยนต** 

## ภาคผนวก 2 ปริมาณและความเข้มข้นของน้ำหวานจากดอกแตงกวาตัวผู้

เวลา ที่วัดค่า	ดัชนี คอกที่		2	3	<b>7</b> 4	5	6	ค่าเฉลี่ย
	ปริมาณ (ไมโครถิตร)	1.3	0.4	1.3	0.6	0.5	2.5	1.13
08.00 น.	ความเข้มข้น (% Brix)	2.0	2.0	1.5	2.0	1.0	2.0	1.75
12.00 %	ปริมาณ (ไมโครถิตร)	1.25	1.65	0.55	0.6	0.55	1.85	71,13
12.00 น.	ความเข้มข้น (% Brix)	0	1.0	1.5	1.0	1.0	0	0,75
15 00 91	ปริมาณ (ไมโครถิตร)	1.1	0.35	0.3	1.0	1.7	0	0.89
15.00 น.	ความเข้มข้น (% Brix)	0.5	0.5	0	0	0.5	0	0.25

## ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved

## ภาคผนวก 3 ปริมาณเกสรจากดอกแตงกวาตัวผู้

เก็บคอกแตงกวาตัวผู้ที่บานเต็มที่ในช่วงเวลาต่างๆ จำนวน 3 คอก นำมากรองเกสรค้วยชุด อุปกรณ์ pollen analysis นำกระคาษกรองที่มีละอองเกสรติดอยู่มาตรวจนับจำนวนเกสรภายใต้กล้อง จุลทรรศน์ นับจำนวนเกสร 100 fields

จำนวนเกสรต่อดอก =  $\frac{$ จำนวนเกสรที่นับได้ $\mathbf{x}$   $\mathbf{x}$   $\mathbf{\pi} r^2$ 

ตารางภาคผนวก 1 ปริมาณเกสรในคอกแตงกวาในแต่ละช่วงเวลา

	ช่วงเวลา	ดอกที่	จำนวนเกสร	เฉลี่ย	200
			6,412		205
	08.00 น.	2	4,959	4,534	
		3	2,231		7
		1	2,382		5 //
,	11.00 น.	2	4,917	4,105	7 //
	6	3	5,015		
	M	1	2,484	5)//	
	13.00 น.	2	2,595	7,460	
		3	2,382		
/-	,	1	4,331		2 "
	15.00 น.	2	2,325	4,275	19 K11
		3	6,168		
		y iCh	2,543	i Un	iversity
	17.00 น.	24	2,218	2,203	rved
	1 5	3	1,848	5 C I	V C CI

ลิขสิทธิ์ Copyrigh All r

### ภาคผนวก 4 สูตรอาหาร (media) สำหรับทดสอบการงอกของเกสร

#### <u>สูตรอาหาร</u>

น้ำตาลกลูโคส 20 กรัม ผงวุ้น 5 กรัม น้ำกลั่น 500 มิลลิลลิตร

#### การทดสอบการงอก

เตรียมอาหารลงบนสไลด์ ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นเคาะเกสรจากดอกแตงกวาลงบนผิวหน้าของ อาหาร นำสไลด์ใส่ไว้ในกล่องพลาสติกให้ความชื้นด้วยสำลีชุบน้ำหรือ ใส่น้ำไว้ที่กันกล่อง พักไว้ที่ อุณหภูมิห้อง นำสไลด์มาตรวจนับจำนวนเกสรที่งอกหลังจากการเพาะ 2 ,4 และ 6 ชั่วโมง เพื่อหา เปอร์เซ็นต์การงอก

### ตารางผนวก 2 ร้อยละการงอกของเกสรแตงกวาที่ช่วงเวลาต่างๆ

เวลาที่เก็บ	การนับเกสร	ร้อยละการงอกของเกสร (%)				
คอกแตงกวา	ชั่วโมงที่	ตัวอย่างที่ 1	ตัวอย่างที่ 2	ตัวอย่างที่ 3	เฉลี่ย	
		23.13	13.14	15.61	17.29	
0800 น.	2	22.48	35.94	42.58	33.67	
6 6	3	23.13	13.14	15.61	43.86	
ans	UMA	20.92	51.38	17.37	29.89	
1100 น.	© 2 by	50.72	60.80	21.48	44.33	
	3 h	53.91	64.29	30.78	49.66	
	9	21.21	25.71	46.60	31.17	
1300 น.	2	50.00	52.38	75.76	59.38	
	3	56.25	60.71	76.10	64.35	

เวลาที่เก็บ	การนับเกสร	ร ร้อยละการงอกของเกสร (%)					
คอกแตงกวา	ชั่วโมงที่	ตัวอย่างที่ 1	ตัวอย่างที่ 2	ตัวอย่างที่ 3	เฉลี่ย		
	1	63.88	60.46	59.09	61.14		
1500 น.	2	64.66	63.24	61.11	63.00		
	3	66.66	66.66	67.77	67.03		
	1	42.86	58.02	69.31	56.73		
1700 น.	2	51.52	64.18	70.65	62.12		
Q /	3	54.63	67.20	72.45	64.76		
THE STATE OF THE S							

# ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved

#### ภาคผนวก ค

ภาคผนวก 5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์แบบถดถอย (Regression) ระหว่างจำนวนดอกแตงกวากับ จำนวนผึ้งพันธุ์ที่พบในหน่วยทดลองแมลงธรรมชาติผสมเกสร (opened pollination)

## Variables Entered/Removed<sup>b</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	Amount of cucumber		Enter
	flower		

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> All requested variables entered

#### **Model Summary**

Model	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the
				Estimate
1	.928ª	.861	.846	3.200

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> Predictors: (Constant) amount of cucumber flower

#### Anova b

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	
1 Regression	572.372		572.372	55.888		.000°
Residual	92.173	hian <sup>9</sup>	10.241	Inivers	itv	
Total	664.545	10	) IVICEII V		, i c y	

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> predictor: (Constant) amount of cucumber flower

<sup>&</sup>lt;sup>b</sup> Dependent Variable: amount of bee

<sup>&</sup>lt;sup>b</sup>Dependant variable: amount of bee

#### Coefficients <sup>a</sup>

Model	Unsandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	
	В	Std. Error	Beta			
1 (Constant)	.625	1.442	.928	.433	.675	
amount of	.361	.048		7.476	.000	
cucumber			0	3000		
flower				13		

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> Dependent Variable: amount of bee

## Correlations

	Amount of bee	Amount of cucumber flower
Amount of bee		
Person Correlation	1336	.928**
Sig. (2-tailed)		.000
N	THIVEK	11
Amount of cucumber flower	UNIT	
Person Correlation	.928**	1
Sig. (2-tailed)	.000	1200
		11000

ลิขสิ

ภาคผนวก 6 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์แบบถดถอย (Regression) ระกว่างจำนวนดอกแตงกวากับ จำนวนผึ้งพันธุ์ที่พบในหน่วยหดลองผสมเกสรโดยผึ้งพันธุ์ (pollination by honey bee)

## Variables Entered/ Removed<sup>b</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	Amount of cucumber		Enter
	flower		

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> All requested variables entered

#### **Model Summary**

Model	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the
				Estimate
1	.908 <sup>a</sup>	.824	.805	8.780

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> Predictors: (Constant) amount of cucumber flower

#### Anova b

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	E S	Sig.
1 Regression	3254.438		3254.438	42.220	.000°
Residual	639.744	hian <sup>9</sup>	77.803	Jnive	rsity
Total	3948.182	10	) 1 1 1001		

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> predictor: (Constant) amount of cucumber flower

<sup>&</sup>lt;sup>b</sup> Dependent Variable: amount of bee

<sup>&</sup>lt;sup>b</sup>Dependant variable: amount of bee

#### Coefficients <sup>a</sup>

Model		dardized ficients	Standardized Coefficients	t	Sig.	
	В	Std. Error	Beta			
1 (Constant)	4.442	4.333	.908	1.025	.332	
amount of	.379	.058		6.498	.000	
cucumber			0	300		
flower				13		

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> Dependent Variable: amount of bee

## Correlations

76	T	Amount of bee	Amount of
		A Milount of Bee	cucumber flower
Amount of bee			96
Person Correlation		1	.908**
Sig. (2-tailed)		336	.000
N	Vo.	110	11
Amount of cucumber flower	TT	NITVER	
Person Correlation	U	.908**	1
Sig. (2-tailed)		.000	
N N	10	CIO O HI	15 c. di

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ

นางสาวกชกร มูลทา

วัน เดือน ปีเกิด

พฤศจิกายน 2525

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนศรีสวัสดิ์วิทยาการ

อ.เมือง จ.น่าน ปีการศึกษา 2543

สำเร็จการศึกษาปริญญา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์)

สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2548

ประสบการณ์

ผู้ช่วยนักวิจัยในโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาวิธีการผลิตพรอพอรีส -

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาคเหนือ

ปี 2548-2549

เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการในโครงการวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนา

กรรมวิธีผลิตเส้นใยจากใหมอีรี่และผลิตภัณฑ์จากใหมอีรี่

ชุดโครงการพัฒนาใหมอีรี่สู่อุตสาหกรรม

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550-2551