

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 1 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	การสูญเสียน้ำหนัก (%)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	0	0.51	1.25	1.29	1.78	2.33
5 องศาเซลเซียส	0	0.59	1.16	1.52	2.00	2.45
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (หุคควบคุม)	0	1.24 ^a	2.28 ^a	3.11 ^a	3.96 ^a	5.11 ^a
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	0	0.07 ^b	0.11 ^b	0.15 ^b	0.28 ^b	0.40 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	0	0.02 ^b	0.08 ^b	0.21 ^b	0.33 ^b	0.46 ^b
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	*	*	*	*	*
CV (%)	-	26.55	24.07	22.99	21.45	20.31

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 2 การร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุและในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	การร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ (%)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	7.33	11.95	15.51	25.85	38.43 ^a	49.39 ^a
5 องศาเซลเซียส	6.76	11.52	14.70	22.02	36.25 ^b	46.27 ^b
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	7.18	11.12 ^b	13.29 ^b	14.10 ^b	14.37 ^c	16.55 ^c
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	6.98	11.30 ^b	15.17 ^{ab}	18.38 ^b	35.39 ^b	52.34 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	6.98	12.77 ^a	16.87 ^a	39.33 ^a	62.26 ^a	74.60 ^a
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	*	*	*
CV (%)	5.55	8.16	8.42	8.34	6.47	5.29

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	9.02	8.49	8.43	7.39	8.50	7.63
5 องศาเซลเซียส	9.00	8.47	8.46	7.72	8.24	7.93
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	9.03	8.57	8.70	7.83	8.78 ^a	8.82 ^a
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	9.03	8.33	8.55	7.25	8.75 ^a	7.33 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	9.03	8.53	8.08	7.58	7.48 ^b	7.18 ^b
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns	*
CV (%)	0.49	7.75	7.17	8.77	11.62	5.65

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรตได้ (%)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	0.87	0.91	0.96	0.99	0.93	0.85
5 องศาเซลเซียส	0.88	0.87	0.96	0.94	0.97	0.83
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (หัดควบคุม)	0.92	0.87	0.99	0.98	0.98	0.89
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	0.88	0.86	0.99	0.95	0.94	0.86
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	0.83	0.95	0.91	0.96	0.92	0.83
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
CV (%)	3.74	6.99	9.06	9.14	10.85	10.47

หมายเหตุ จากผลการทดลอง ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรตได้ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาเมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

ตารางภาคผนวกที่ 5 ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ค่า L* เปลือก					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	57.82	60.07	57.25	55.32	52.31	51.75
5 องศาเซลเซียส	57.82	59.11	57.78	55.18	51.00	52.23
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	57.82	58.29	57.82	56.08	56.33 ^a	55.57 ^a
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	57.82	60.69	57.00	55.66	54.05 ^b	50.64 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	57.82	59.73	57.72	52.91	52.91 ^b	49.76 ^c
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	*	*	ns
CV (%)	-	2.68	3.06	2.68	2.16	4.67

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า L* เป็นค่าความสว่าง ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 0 หมายถึงวัตถุมืดคล้ำ ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 100 แสดงว่าวัตถุมืดความสว่าง

ตารางภาคผนวกที่ 6 ค่า chroma ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ค่า chroma ของเปลือก					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	40.30	37.85	35.40	32.13	35.37	32.90
5 องศาเซลเซียส	40.30	37.67	35.05	34.00	34.62	33.84
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	40.30	37.80	35.30	33.44	35.60	32.99
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	40.30	37.83	35.36	32.86	35.64	34.16
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	40.30	37.65	35.00	32.91	33.74	32.95
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
CV (%)	-	1.65	3.50	8.32	5.65	4.75

หมายเหตุ จากผลการทดลอง ค่า chroma ของเปลือกผลมะม่วงที่วัดได้ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

ค่า chroma (C*) มีค่าเท่ากับ 0 หมายถึงวัตถุมืดสนิท หากมีค่าเพิ่มมากขึ้น สีของวัตถุมืดความเข้มขึ้น

ตารางภาคผนวกที่ 7 ค่า H° ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ค่า H° เปลือก (องศา)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	119.86	118.84	119.33	118.24	114.61	110.62
5 องศาเซลเซียส	119.86	119.02	119.40	118.17	114.59	108.48
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	119.86	119.81	119.39	119.93 ^a	120.30 ^a	117.80 ^a
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	119.86	118.32	119.37	118.71 ^b	114.77 ^b	107.14 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	119.86	118.66	119.33	115.99 ^c	108.72 ^c	103.70 ^c
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	*	ns
CV (%)	-	0.93	0.82	0.60	1.03	1.80

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวดิ่งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า H° มีค่าเข้าใกล้ มุม 90 องศา สีของวัตถุจะอยู่ในกลุ่มสีเหลือง (+b) หากมีค่าเข้าใกล้ 180 องศา สีของวัตถุจะอยู่ในกลุ่มสีเขียว (-a)

ตารางภาคผนวกที่ 8 ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ค่า L* เนื้อ					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	83.42	84.46	85.50	79.92	82.59	84.62
5 องศาเซลเซียส	83.42	84.44	85.45	80.35	84.96	84.73
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (หุคควบคุม)	83.42	84.20	84.97	79.05	84.39	84.86
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	83.42	84.60	85.77	79.30	81.74	84.87
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	83.42	84.55	85.69	82.06	85.20	84.28
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
CV (%)	-	0.65	0.63	11.73	3.81	0.74

หมายเหตุ จากผลการทดลอง ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงที่วัดได้ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

ค่า L* เป็นค่าความสว่าง ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 0 หมายถึงวัตถุมืดคล้ำ ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 100 แสดงว่าวัตถุมีความสว่าง

ตารางภาคผนวกที่ 9 ค่า chroma ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ค่า chroma ของเนื้อ					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	34.29	36.64	34.78	31.02	27.71	23.33
5 องศาเซลเซียส	34.29	36.13	35.84	30.44	26.92	24.46
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	34.29	35.10	35.29	33.17 ^a	33.89 ^a	33.66 ^a
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	34.29	37.08	35.94	33.10 ^a	25.76 ^b	19.97 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	34.29	36.98	34.71	25.93 ^b	22.27 ^c	18.06 ^b
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	*	*	*
CV (%)	-	4.93	5.64	4.87	4.09	9.76

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า chroma (C*) มีค่าเท่ากับ 0 หมายถึงวัตถุนั้นสีเทา หากมีค่าเพิ่มมากขึ้น สีของวัตถุนั้นจะเข้มขึ้น

ตารางภาคผนวกที่ 10 ค่า H° ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	ค่า H° เนื้อ (องศา)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0 วัน	5 วัน	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	96.55	96.71	96.89	91.11	98.74	98.01
5 องศาเซลเซียส	96.55	97.17	97.9	96.67	99.09	97.32
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	96.55	96.92	97.35	96.85	98.44	97.66
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	96.55	97.02	97.58	96.93	98.76	97.82
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	96.55	96.88	97.27	96.90	99.54	97.52
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns
CV (%)	-	0.61	1.38	1.01	0.85	0.79

หมายเหตุ จากผลการทดลอง ค่า H° ของเนื้อผลมะม่วงที่วัดได้ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

ค่า H° มีค่าเข้าใกล้ มุม 90 องศา สีของวัดจะอยู่ในกลุ่มสีเหลือง (+b) หากมีค่าเข้าใกล้ 180 องศา สีของวัดจะอยู่ในกลุ่มสีเขียว (-a)

ตารางภาคผนวกที่ 11 คะแนนแสดงอาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด HDPE และ LDPE แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 25 วัน

วิธีการ	อาการสะท้อนหนาว (%)					
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)					
	0	5	10 วัน	15 วัน	20 วัน	25 วัน
ปัจจัยที่ 1 (อุณหภูมิ)						
1 องศาเซลเซียส	0	0	1.22	1.89	2.56	3.67
5 องศาเซลเซียส	0	0	1.33	1.78	2.56	3.56
ปัจจัยที่ 2 (ชนิดถุงพลาสติก)						
ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม)	0	0	1.00	1.50 ^b	2.00 ^c	3.17 ^b
ชนิดความหนาแน่นต่ำ (LDPE)	0	0	1.00	1.67 ^b	2.25 ^a	3.50 ^b
ชนิดความหนาแน่นสูง (HDPE)	0	0	1.83	3.17 ^a	3.17 ^b	4.17 ^a
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	*
ปัจจัยที่ 1 × 2	ns	ns	ns	ns	*	*
CV (%)	-	-	58.46	38.64	15.96	12.99

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ระบบการให้คะแนน 5 ระดับ

1 = ไม่มีอาการ

2 = มีอาการเล็กน้อย ตั้งแต่ 1 - 25 เปอร์เซ็นต์

3 = มีอาการปานกลาง ตั้งแต่ 26 - 50 เปอร์เซ็นต์

4 = มีอาการรุนแรง ตั้งแต่ 51 - 75 เปอร์เซ็นต์

5 = มีอาการรุนแรงมากตั้งแต่ 76 - 100 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวกที่ 12 ปริมาณโปรตีนของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียสนาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		ปริมาณโปรตีน (มิลลิกรัม / กรัมน้ำหนักสด)						
(ปัจจัย 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40 °ซ		0.34 ^a	0.32	0.33	0.30	0.33	0.33	0.33
45 °ซ		0.31 ^b	0.30	0.35	0.35	0.33	0.33	0.35
C.V. (%)		6.04	14.29	8.98	10.51	14.38	4.34	9.36
(ปัจจัย 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		0.33	0.30	0.33	0.35 ^a	0.31 ^a	0.33 ^a	0.32
45 นาที		0.33	0.30	0.33	0.37 ^a	0.32 ^a	0.33 ^a	0.36
60 นาที		0.33	0.34	0.34	0.35 ^a	0.33 ^a	0.34 ^a	0.35
75 นาที		0.31	0.32	0.34	0.30 ^b	0.29 ^b	0.32 ^b	0.32
C.V. (%)		17.07	14.29	11.60	7.71	16.71	4.34	9.36
ชุดควบคุม		0.32	0.31	0.40	0.39	0.34	0.35	0.33
ปัจจัยที่ 1		*	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	ns	ns	*	*	*	ns
ปัจจัยที่ 1×2		*	*	*	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 13 เปรอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์)						
(ปัจจัยที่ 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40±1 °ซ		0	1.35	1.89	2.77	3.39	4.04	4.82
45±1 °ซ		0	1.20	1.75	2.55	3.29	4.13	4.77
C.V. (%)		-	38.45	20.17	18.80	18.77	18.41	18.58
(ปัจจัยที่ 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		0	1.19	1.92	2.87	3.57	4.36	5.06
45 นาที		0	1.15	1.77	2.60	3.28	3.99	4.68
60 นาที		0	1.10	1.72	2.49	3.14	3.87	4.58
75 นาที		0	1.64	1.88	2.67	3.37	4.16	4.90
C.V. (%)		-	44.05	25.03	22.80	22.84	22.52	22.70
หาค่าควบคุม		0.00	0.96	1.67	2.71	3.30	3.99	4.82
ปัจจัยที่ 1		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ จากผลการทดลอง เปรอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงที่วัดได้ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

ตารางภาคผนวกที่ 14 การร่วงไหลของสารอิเล็กทรอนิกส์ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่ใน
น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ
75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		การร่วงไหลของสารอิเล็กทรอนิกส์ (%)						
(ปัจจัยที่ 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40±1 °ซ		10.82	9.29	9.28	8.36	10.24	7.90	12.53
45±1 °ซ		10.86	9.72	9.90	8.83	10.57	11.82	13.86
C.V. (%)		13.60	11.51	10.48	9.70	10.24	7.90	12.53
(ปัจจัยที่ 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		11.56	9.71 ^{ab}	9.84 ^{ab}	8.50	9.30 ^c	10.62 ^b	12.90 ^c
45 นาที		10.72	10.39 ^a	9.24 ^{ab}	8.97	10.29 ^b	11.28 ^{ab}	13.45 ^{bc}
60 นาที		10.67	9.28 ^{ab}	8.99 ^b	8.25	11.59 ^a	12.12 ^a	14.88 ^{ab}
75 นาที		10.43	8.66 ^b	10.28 ^a	8.65	10.71 ^b	11.61 ^{ab}	15.36 ^a
C.V. (%)		13.60	9.93	10.00	10.00	6.50	7.49	10.82
ชุดควบคุม		10.60	9.15	10.28	9.44	10.79	10.13	11.98
ปัจจัยที่ 1		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	*	*	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2		ns	*	*	*	ns	*	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least
Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 15 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

(ปัจจัยที่ 1)	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (%)						
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
	0	4	8	12	16	20	24
อุณหภูมิ							
40±1 °ซ	7.71	8.08	8.66 ^b	10.56	11.70	12.67	14.54
45±1 °ซ	7.29	8.46	9.83 ^a	10.48	11.75	12.75	14.42
C.V. (%)	6.64	6.12	9.14	17.03	14.37	19.81	21.67
(ปัจจัยที่ 2)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา	0	4	8	12	16	20	24
30 นาที	7.66	7.92 ^b	8.83 ^b	8.80 ^b	10.00 ^b	9.67 ^c	10.92 ^d
45 นาที	7.33	8.08 ^b	8.33 ^b	8.93 ^b	10.67 ^b	11.50 ^b	12.75 ^c
60 นาที	7.50	8.33 ^b	10.00 ^a	11.73 ^a	12.92 ^a	14.75 ^a	15.92 ^b
75 นาที	7.50	8.75 ^a	9.83 ^a	12.33 ^a	13.33 ^a	14.92 ^a	18.33 ^a
C.V. (%)	7.40	3.49	8.78	6.53	7.10	8.41	7.10
หาคความคุม	7.83	7.67	8.33	8.53	10.33	10.33	12.67
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	*	*

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวนั่งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 16 ปริมาณกรดทั้งหมดที่โคเตรค ได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่น้ำร้อน
ที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้ว
เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		ปริมาณกรดทั้งหมดที่โคเตรคได้ (%)						
(ปัจจัยที่ 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40±1 °ซ		1.26	1.19	1.08	1.08	1.08	1.05	1.16
45±1 °ซ		1.40	1.22	1.12	1.15	1.08	1.02	1.05
C.V. (%)		32.48	7.37	15.70	10.25	20.32	8.74	21.78
(ปัจจัยที่ 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		1.37	1.20	1.11	1.13 ^{ab}	1.11	1.04	1.22
45 นาที		1.44	1.20	1.13	1.12 ^{ab}	1.07	1.05	1.19
60 นาที		1.13	1.20	1.05	1.03 ^c	1.14	1.02	1.02
75 นาที		1.37	1.23	1.13	1.17 ^a	1.01	1.04	1.01
C.V. (%)		33.22	7.42	16.37	10.25	20.95	9.26	21.49
หาคovควบคุม		1.14	1.33	1.12	0.82	1.03	1.05	1.00
ปัจจัยที่ 1		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	ns	ns	*	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวดิ่งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least
Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 17 ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		ค่า L* เปลือก						
(ปัจจัยที่ 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40±1 °ซ		54.76	55.89	56.34	56.45	55.84	55.83	57.55
45±1 °ซ		56.35	54.45	55.48	57.45	54.04	54.82	59.40
C.V. (%)		10.36	3.82	3.66	3.51	5.74	4.77	8.16
(ปัจจัยที่ 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		56.60	56.38	54.86 ^b	56.66	54.28 ^{ab}	54.18 ^b	55.49 ^b
45 นาที		51.72	54.61	54.74 ^b	56.98	52.66 ^b	53.52 ^b	56.74 ^b
60 นาที		57.91	55.32	57.12 ^a	57.48	57.11 ^a	56.24 ^{ab}	58.95 ^{ab}
75 นาที		55.99	54.38	56.93 ^{ab}	56.68	55.69 ^{ab}	57.37 ^a	62.69 ^a
C.V. (%)		9.98	3.96	3.27	3.75	5.35	4.08	7.06
ชุดควบคุม		56.89	57.14	54.87	57.65	53.92	59.06	57.38
ปัจจัยที่ 1		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	ns	ns	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวนองแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า L* เป็นค่าความสว่าง ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 0 หมายถึงวัตถุมืด ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 100 แสดงว่าวัตถุมีความสว่าง

ตารางภาคผนวกที่ 18 ค่า chroma ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

ค่า chroma ของเปลือก							
(ปัจจัยที่ 1)	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
	0	4	8	12	16	20	24
อุณหภูมิ							
40±1 °ซ	36.13	36.63	35.67	36.41	36.61	36.23	37.97
45±1 °ซ	36.33	37.38	35.06	36.58	35.65	35.86	37.64
C.V. (%)	4.60	4.55	5.96	3.28	5.33	4.54	6.60
(ปัจจัยที่ 2)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
	0	4	8	12	16	20	24
เวลา							
30 นาที	35.84	37.68	33.68 ^b	36.07	35.28 ^b	35.16 ^b	35.18 ^c
45 นาที	35.98	36.86	35.27 ^{ab}	36.69	35.39 ^h	35.18 ^b	37.33 ^b
60 นาที	37.47	37.05	36.53 ^a	36.49	37.71 ^a	37.18 ^a	37.85 ^b
75 นาที	35.63	36.44	35.99 ^a	36.71	36.13 ^{ab}	36.66 ^{ab}	40.84 ^a
C.V. (%)	4.31	4.72	5.38	3.36	4.97	3.95	3.73
ชุดควบคุม	35.57	37.17	38.46	37.88	35.62	37.38	36.81
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวดิ่งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า chroma (C*) มีค่าเท่ากับ 0 หมายถึงวัตถุมืดเทา หากมีค่าเพิ่มมากขึ้น สีของวัตถุมืดจะเข้มขึ้น

ตารางภาคผนวกที่ 19 ค่า H° ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40 ± 1 และ 45 ± 1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		ค่า H° เปลือก (องศา)						
(ปัจจัย A)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40 °C		120.19	120.34	119.64	120.14	119.17	118.77	116.78
45 °C		120.0	119.26	120.72	119.8	118.84	118.31	116.36
C.V. (%)		1.44	0.97	1.37	1.02	1.33	1.09	1.85
(ปัจจัย B)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		120.2 ^{ab}	118.35 ^b	121.67 ^a	119.83	119.33	118.94	118.76 ^a
45 นาที		120.38 ^a	120.19 ^a	119.63 ^b	119.83	119.38	119.11	117.94 ^{ab}
60 นาที		118.78 ^b	119.91 ^a	119.64 ^b	120.36	117.75	118.29	115.73 ^{bc}
75 นาที		121.04 ^a	120.75 ^a	119.80 ^{ab}	119.86	119.39	117.82	113.85 ^c
C.V. (%)		1.09	0.79	1.30	1.06	1.27	1.06	1.32
ชุดควบคุม		120.43	119.93	120.04	119.56	120.06	117.76	96.35
ปัจจัยที่ 1		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		*	*	*	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 1×2		ns	ns	*	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า H° มีค่าเข้าใกล้ มุม 90 องศา สีของวัตถุจะอยู่ในกลุ่มสีเหลือง (+b) หากมีค่าเข้าใกล้ 180 องศา สีของวัตถุจะอยู่ในกลุ่มสีเขียว (-a)

ตารางภาคผนวกที่ 20 ค่า L* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		ค่า L* เนื้อ						
(ปัจจัยที่ 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40±1 °ซ		85.89	84.19	85.16	84.18	84.10	82.04	80.14
45±1 °ซ		85.55	85.83	85.15	84.92	83.56	82.53	80.97
C.V. (%)		0.97	1.69	0.89	1.01	1.33	2.90	8.49
(ปัจจัยที่ 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		85.91	85.11	85.06	84.99 ^a	83.47 ^b	81.59	77.21
45 นาที		85.96	84.68	84.96	84.65 ^b	84.77 ^a	83.57	84.09
60 นาที		85.42	84.29	85.41	84.86 ^a	84.08 ^{ab}	81.67	83.20
75 นาที		85.57	85.98	85.18	83.68 ^{ab}	83.00 ^b	82.31	77.72
C.V. (%)		1.00	1.90	0.91	0.95	3.14	2.87	7.85
ชุดควบคุม		86.13	84.49	85.10	85.09	84.51	82.16	74.03
ปัจจัยที่ 1		ns	*	ns	*	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	ns	ns	*	*	ns	ns
ปัจจัยที่ 1×2		ns	ns	ns	ns	*	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า L* เป็นค่าความสว่าง ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 0 หมายถึงวัตถุมืดคล้ำ ถ้าค่า L* เข้าใกล้ 100 แสดงว่าวัตถุมืดความสว่าง

ตารางภาคผนวกที่ 21 ค่า chroma ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์ไซคอนันต์ที่แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40±1 และ 45±1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

(ปัจจัยที่ 1)	ค่า chroma ของเนื้อ						
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ	0	4	8	12	16	20	24
40±1 °ซ	31.2	30.06	32.11	37.69	34.26	34.68	36.80
45±1 °ซ	30.27	30.09	32.10	34.20	35.17	35.34	41.31
C.V. (%)	6.49	7.69	9.07	17.20	9.91	11.96	15.27
(ปัจจัยที่ 2)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา	0	4	8	12	16	20	24
30 นาที	31.16	30.80	32.15	34.99	34.80	33.25	35.11 ^b
45 นาที	29.94	31.56	32.83	34.42	34.73	33.47	35.49 ^b
60 นาที	31.32	29.08	32.60	40.85	33.17	34.76	40.47 ^a
75 นาที	30.53	28.85	30.85	33.50	36.18	34.56	42.24 ^a
C.V. (%)	6.72	6.91	9.15	16.63	9.94	13.08	12.67
ชุดควบคุม	32.81	31.14	32.77	35.05	35.51	35.06	36.81
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า chroma (C*) มีค่าเท่ากับ 0 หมายถึงวัตถุดิบสีเทา หากมีค่าเพิ่มมากขึ้น สีของวัตถุดิบความเข้มขึ้น

ตารางภาคผนวกที่ 22 ค่า H° ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์ ไซคอนันต์ที่แช่ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40 ± 1 และ 45 ± 1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

		ค่า H° เนื้อ (องศา)						
(ปัจจัยที่ 1)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ		0	4	8	12	16	20	24
40 ± 1 °ซ		98.95	97.31	97.32	97.06	96.46	96.52	96.18
45 ± 1 °ซ		99.58	97.18	97.39	97.24	96.58	96.21	95.61
C.V. (%)		3.28	0.85	1.45	1.42	1.20	1.23	2.19
(ปัจจัยที่ 2)		ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา		0	4	8	12	16	20	24
30 นาที		99.32	97.37	98.08	97.87 ^a	97.43 ^a	96.82	97.42 ^a
45 นาที		100.01	97.58	97.16	98.26 ^a	96.59 ^{ab}	96.81	96.70 ^{ab}
60 นาที		98.13	97.25	96.89	95.80 ^b	96.45 ^{ab}	75.87	95.35 ^b
75 นาที		99.60	97.00	97.27	96.97 ^b	95.58 ^b	95.95	94.11 ^c
C.V. (%)		1.09	0.79	1.30	1.06	1.27	1.06	1.24
ชุดควบคุม		97.35	97.39	97.46	98.13	96.16	96.84	96.35
ปัจจัยที่ 1		ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2		ns	ns	ns	*	*	ns	*
ปัจจัยที่ 1×2		ns	*	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ค่า H° มีค่าเข้าใกล้ มุม 90 องศา สีของวัตถุจะอยู่ในกลุ่มสีเหลือง (+b) หากมีค่าเข้าใกล้ 180 องศา สีของวัตถุจะอยู่ในกลุ่มสีเขียว (-a)

ตารางแสดงผลที่ 23 คะแนนแสดงอาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่แช่ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 40 ± 1 และ 45 ± 1 องศาเซลเซียส นาน 30, 45, 60 และ 75 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 วัน

(ปัจจัยที่ 1)	อาการสะท้อนหนาว (คะแนน)						
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
อุณหภูมิ	0	4	8	12	16	20	24
40 ± 1 °ซ	1.00	1.00	1.00	1.00	1.16	1.13	2.00
45 ± 1 °ซ	1.00	1.00	1.00	1.00	1.08	1.46	1.83
C.V. (%)	-	-	-	-	30.46	39.69	30.49
(ปัจจัยที่ 2)	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)						
เวลา	0	4	8	12	16	20	24
30 นาที	1.00	1.00	1.00	1.00	1.17	1.33	1.50 ^b
45 นาที	1.00	1.00	1.00	1.00	1.17	1.08	1.67 ^b
60 นาที	1.00	1.00	1.00	1.00	1.17	1.50	1.84 ^{ab}
75 นาที	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.25	2.67 ^a
C.V. (%)	-	-	-	-	31.43	39.69	33.00
หาคความคุม	1.00	1.00	1.00	1.00	1.17	1.33	1.33
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

หมายเหตุ ตัวอักษรหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแนวตั้งแสดงว่าค่าที่ได้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99.5 เมื่อทดสอบด้วยวิธี Least Significant Difference tests (LSD)

* มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ns ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

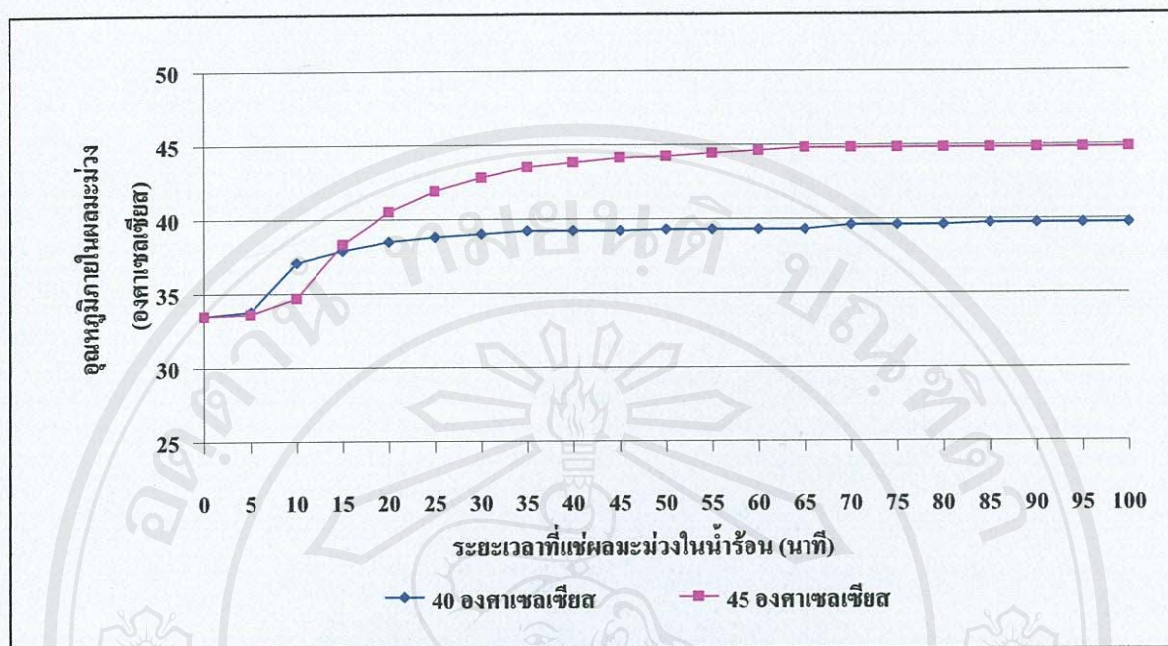
การให้คะแนน 5 ระดับ 1 = ไม่มีอาการ

2 = มีอาการเล็กน้อยตั้งแต่ 1 – 25 เปอร์เซ็นต์

3 = มีอาการปานกลางตั้งแต่ 26 – 50 เปอร์เซ็นต์

4 = มีอาการรุนแรงตั้งแต่ 51 – 75 เปอร์เซ็นต์

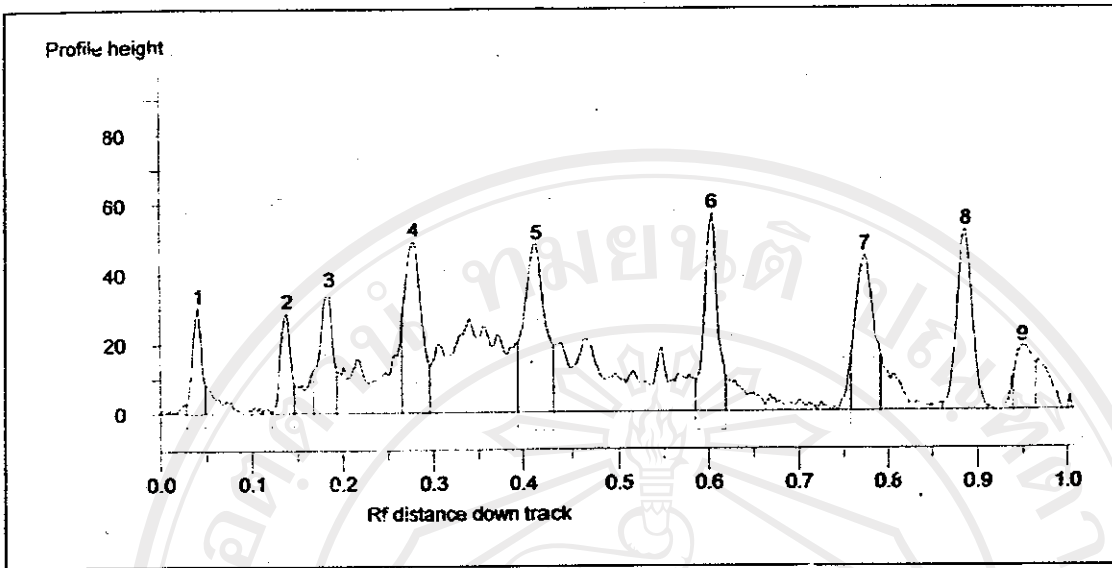
5 = มีอาการรุนแรงมากตั้งแต่ 76 – 100 เปอร์เซ็นต์



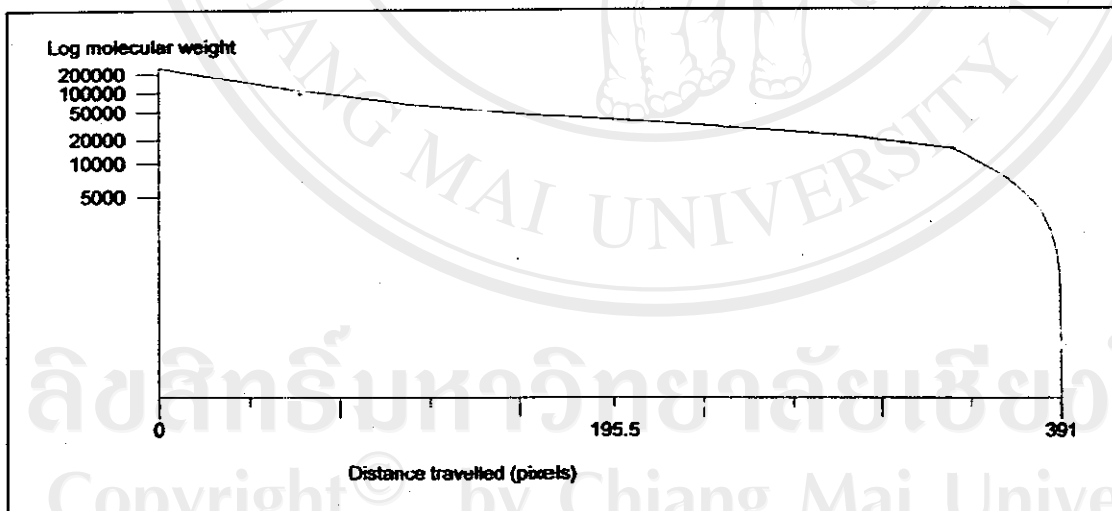
ภาพผนวกที่ 1 อุณหภูมิภายในผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ที่มีน้ำหนักเฉลี่ย 250–280 กรัม เมื่อนำมาแช่ในน้ำร้อนที่ระดับอุณหภูมิ 40 และ 45 องศาเซลเซียส ในช่วงระยะเวลาต่าง ๆ กัน

หมายเหตุ

ปริมาณน้ำที่ใช้ จำนวน 40 ลิตร ต่อจำนวนผลมะม่วงที่แช่ครั้งละ 46 ผล แล้วนำผลมะม่วงออกมาวัดอุณหภูมิภายในผลทุก 5 นาที



ภาพผนวกที่ 2 กราฟความสัมพันธ์ระหว่างระยะทางที่แถบ โปรตีนมาตรฐานเคลื่อนที่กับความสูง peak ที่วัดด้วยเครื่อง Gel Documentation and Analysis System



ภาพผนวกที่ 3 กราฟความสัมพันธ์ของค่า log น้ำหนัก โมเลกุลกับระยะทางการเคลื่อนที่ของแถบ โปรตีนมาตรฐาน ที่วัดด้วยเครื่อง Gel Documentation and Analysis System

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นายวีรพล โพธิ์สว่าง
 ที่อยู่ติดต่อ เลขที่ 145 หมู่ 8 ต. ขางโสภาพ อ.ม่วงสามสิบ จ. อุบลราชธานี 34140
 วัน เดือน ปีเกิด 9 ธันวาคม 2520
 ประวัติการศึกษา

วุฒิ	สถานศึกษา	ปีจบการศึกษา
มัธยมศึกษาตอนต้น	โรงเรียนม่วงสามสิบอัมพวันวิทยา	2536
มัธยมศึกษาตอนปลาย	โรงเรียนศรีปทุมพิทยาคาร	2539
วท.บ (พืชศาสตร์)	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2543

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved