



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 1 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของชมพู่แบบทั้งผล ที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	0.00	0.16	0.34	0.47	0.66			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.00	0.15	0.34	0.49	0.67	0.90 b		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.00	0.14	0.36	0.46	0.67	0.88 bc		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.00	0.16	0.34	0.48	0.69	0.84 c	1.05	1.20
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.00	0.16	0.34	0.48	0.67	1.06 a	1.22	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.00	0.15	0.35	0.48	0.68			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.00	0.15	0.36	0.47	0.68			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	0.58	-	-
%CV	-	11.55	6.39	5.21	3.66	4.07	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 2 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	น้ำหนักแห้ง (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	12.88	12.41	14.31	12.98	13.18			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	12.88	13.90	13.65	13.03	12.55	13.08		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	12.88	12.97	13.70	13.34	13.06	11.53		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	12.88	13.72	13.13	13.12	13.37	13.12	13.28	12.18
วิตามินอี1%+วุ้น1%	12.88	12.80	13.80	13.68	13.41	12.81	12.89	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	12.88	13.54	13.43	12.71	13.36			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	12.88	13.51	13.32	13.19	13.19			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	6.55	8.45	9.69	7.68	7.60	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 3 ค่า a* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	24.21	22.70	24.43	24.90	25.85			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	24.21	25.08	26.38	20.75	22.73	22.00		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	24.21	22.33	27.28	23.60	23.05	22.58		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	24.21	24.85	25.60	25.75	25.00	23.70	22.35	24.75
วิตามินอี1%+วุ้น1%	24.21	26.40	26.65	24.90	23.93	22.68	25.70	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	24.21	23.90	23.65	25.23	22.73			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	24.21	25.53	26.15	29.30	23.00			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	10.87	11.14	21.79	14.91	9.83	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 4 ค่า b* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	8.34	7.43	8.23	9.13	8.65			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	8.34	8.00	9.70	9.35	7.20	9.50		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	8.34	7.68	9.20	7.53	8.55	8.68		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	8.34	8.18	11.10	9.38	7.90	9.18	7.80	10.88
วิตามินอี1%+วุ้น1%	8.34	8.40	9.70	9.30	9.93	7.63	10.03	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	8.34	7.45	8.48	9.15	7.83			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	8.34	8.35	9.05	9.40	8.05			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	10.36	21.49	15.92	19.75	17.35	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 5 ค่า L* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	29.92	30.98	30.75	31.13	32.18			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	29.92	29.83	30.83	32.05	32.75	35.05		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	29.92	29.85	30.88	30.80	33.35	31.68		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	29.92	30.43	31.53	30.55	29.95	33.33	30.43	33.08
วิตามินอี1%+วุ้น1%	29.92	29.58	31.15	30.33	32.45	32.78	32.30	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	29.92	29.88	30.88	31.00	30.40			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	29.92	31.00	30.48	31.20	30.75			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	7.41	8.25	6.32	5.98	7.16	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 6 ค่า C* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	26.76	23.93	24.85	26.53	27.30			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	26.76	26.35	28.10	27.68	23.90	23.98		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	26.76	23.65	29.03	24.80	24.60	24.20		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	26.76	26.20	26.80	27.58	26.23	25.48	23.85	27.08
วิตามินอี1%+วุ้น1%	26.76	27.73	28.38	26.58	25.95	23.93	27.60	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	26.76	25.00	25.13	26.65	24.05			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	26.76	26.78	27.68	30.85	24.38			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	10.2	9.54	11.44	14.44	9.67	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 7 ค่า hue บริเวณหัวผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณหัวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	18.73	18.30	19.38	20.13	18.43			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	18.73	17.90	20.20	20.00	17.23	23.48		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	18.73	19.15	20.08	16.15	20.40	21.10		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	18.73	18.28	18.83	20.03	17.53	20.95	19.10	24.05
วิตามินอี1%+วุ้น1%	18.73	17.68	20.00	20.45	23.05	18.58	21.28	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	18.73	17.33	19.75	20.10	18.78			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	18.73	17.65	19.00	17.55	19.23			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	12.37	8.87	12.67	17.09	14.83	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 8 ค่า a* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	23.99	23.75	24.85	25.53	24.78			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	23.99	23.20	25.48	24.28	27.58	25.65		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	23.99	23.98	23.93	24.23	24.45	23.65		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	23.99	25.53	26.38	25.53	24.75	23.38	22.88	22.28
วิตามินอี1%+วุ้น1%	23.99	25.08	23.43	26.68	22.70	24.40	24.00	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	23.99	24.10	25.80	26.23	25.43			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	23.99	25.23	24.65	24.90	24.20			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	6.70	12.24	6.89	12.73	6.16	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 9 ค่า b* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	7.24	7.28	7.05	7.80	7.05			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	7.24	6.98	8.50	7.45	8.45	8.35		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	7.24	7.08	7.88	7.35	7.25	7.95		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	7.24	7.55	7.98	9.08	7.85	8.35	6.25	7.00
วิตามินอี1%+วุ้น1%	7.24	7.18	7.00	7.75	6.98	8.03	6.45	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	7.24	6.68	6.98	9.23	7.58			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	7.24	7.20	9.28	10.08	7.45			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	18.03	20.09	25.12	16.73	12.13	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 10 ค่า L* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	27.55	31.43	27.43 c	29.70	29.40			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	27.55	30.00	28.93 bc	28.40	30.40	30.45		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	27.55	29.10	28.85 bc	28.83	30.55	29.10		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	27.55	27.23	29.85 abc	30.05	29.93	29.53	27.30	30.93
วิตามินอี1%+วุ้น1%	27.55	27.88	30.53 ab	29.70	28.95	30.83	26.60	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	27.55	27.78	30.68 ab	29.83	29.45			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	27.55	27.35	31.68 a	29.50	28.50			
LSD _{0.05}	-	ns	2.50	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	7.42	5.73	5.72	6.54	4.37	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 11 ค่า C* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	25.09	24.85	25.80	26.68	27.30			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	25.09	24.23	26.28	25.38	23.90	26.98		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	25.09	25.00	25.20	25.30	24.60	25.15		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	25.09	26.25	27.58	27.15	26.23	24.83	23.75	23.38
วิตามินอี1%+วุ้น1%	25.09	26.10	24.48	27.83	23.78	25.65	24.33	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	25.09	25.00	26.73	27.83	26.53			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	25.09	26.25	24.65	27.13	25.33			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	6.28	13.28	7.11	14.21	5.90	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 12 ค่า hue บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	16.77	16.98	15.83 cd	16.98	15.78			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	16.77	16.63	18.50 b	17.05	16.95	17.20		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	16.77	16.50	18.30 b	16.88	16.50	15.60		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	16.77	16.48	16.93 bcd	19.58	17.65	16.40	15.45	17.60
วิตามินอี1%+วุ้น1%	16.77	16.10	18.13 bc	16.20	17.58	17.50	15.00	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	16.77	15.38	15.13 d	19.30	16.43			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	16.77	15.80	21.08 a	21.43	17.15			
LSD _{0.05}	-	ns	2.46	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	15.97	9.47	22.71	12.31	14.78	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 13 ค่า a* บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	28.99	25.65 b	29.98	28.15	28.75			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	28.99	26.03 b	26.40	30.68	28.25	28.88		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	28.99	29.08 ab	28.85	28.95	30.28	29.85		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	28.99	32.78 a	30.83	27.38	28.80	29.18	27.00	27.40
วิตามินอี1%+วุ้น1%	28.99	29.60 ab	29.68	30.03	28.60	30.25	27.18	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	28.99	30.63 a	30.20	30.23	27.20			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	28.99	30.93 a	28.40	26.20	28.08			
LSD _{0.05}	-	4.25	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	9.88	10.14	7.15	8.41	10.03	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 14 ค่า b* บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	9.56	8.30	11.28	9.93	10.03			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	9.56	8.18	11.50	10.43	10.70	11.35		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	9.56	9.63	12.23	11.40	11.05	11.40		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	9.56	10.83	10.15	11.53	11.35	12.70	10.33	10.20
วิตามินอี1%+วุ้น1%	9.56	9.60	10.98	11.65	10.13	11.08	10.35	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	9.56	9.78	9.60	11.78	9.00			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	9.56	9.30	12.30	9.73	9.58			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	14.58	18.13	14.03	15.62	15.93	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 15 ค่า L* บริเวณท้ายผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	31.48	31.00	32.53	33.13	33.68			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	31.48	28.98	33.10	32.68	34.25	33.75		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	31.48	31.40	33.28	32.33	35.23	36.10		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	31.48	32.13	33.15	32.83	33.63	34.08	32.70	34.45
วิตามินอี1%+วุ้น1%	31.48	30.53	32.68	35.40	33.40	34.80	35.60	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	31.48	30.50	33.13	32.53	30.88			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	31.48	31.10	35.15	33.68	31.85			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	6.43	9.82	7.7	5.5	6.51	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 16 ค่า C* บริเวณท้ายผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	30.61	26.98	32.08	29.88	30.48			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	30.61	27.23	28.80	32.43	30.20	31.10		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	30.61	30.68	31.73	31.18	32.28	31.95		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	30.61	34.53	32.60	29.83	30.98	31.88	28.98	29.33
วิตามินอี1%+วุ้น1%	30.61	31.15	32.98	32.23	30.38	29.50	29.45	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	30.61	32.20	31.70	32.43	28.70			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	30.61	32.28	30.98	28.05	29.75			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	9.54	10.7	5.84	8.51	9.32	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 17 ค่า hue บริเวณท้ายผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	18.16	17.98	20.63 ab	19.43	19.03			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	18.16	17.25	23.60 a	18.73	20.70	21.63		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	18.16	18.38	20.08 ab	21.55	19.95	20.90		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	18.16	18.33	18.13 b	23.20	21.65	23.60	20.95	20.73
วิตามินอี1%+วุ้น1%	18.16	18.10	19.45 b	21.23	19.70	20.03	22.83	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	18.16	17.43	17.58 b	21.30	18.18			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	18.16	16.68	23.53 a	20.58	18.75			
LSD _{0.05}	-	ns	3.58	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	13.45	11.93	17.02	12.28	14.06	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 18 ความแน่นเนื้อของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม/ตารางเซนติเมตร)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	0.71	0.69	0.67	0.67	0.69			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.71	0.69	0.67	0.66	0.70	0.67		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.71	0.68	0.66	0.68	0.69	0.66		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.71	0.69	0.69	0.67	0.68	0.67	0.66	0.68
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.71	0.68	0.66	0.68	0.68	0.66	0.67	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.71	0.68	0.67	0.65	0.67			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.71	0.69	0.67	0.66	0.67			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	2.55	4.48	2.99	2.08	3.71	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 19 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (องศาปริกซ์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	10.82	9.78	9.11	8.51	9.96			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	10.85	8.91	8.48	9.20	9.54	9.42		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	10.85	9.13	8.19	9.36	9.48	8.79		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	10.85	8.86	9.02	9.57	9.32	9.39	9.63	9.43
วิตามินอี1%+วุ้น1%	10.85	10.24	8.37	9.52	9.56	9.02	9.35	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	10.85	9.69	8.89	8.73	9.19			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	10.85	9.44	8.89	8.78	9.69			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	6.91	7.98	8.63	9.99	10.45	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 20 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	0.10	0.13	0.14	0.19	0.15			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.10	0.13	0.13	0.14	0.15	0.14		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.10	0.13	0.13	0.15	0.17	0.16		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.10	0.12	0.13	0.14	0.15	0.13	0.13	0.13
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.10	0.12	0.14	0.12	0.12	0.14	0.13	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.10	0.12	0.14	0.14	0.14			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.10	0.11	0.15	0.14	0.14			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	18.63	12.37	21.43	24.94	19.67	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 21 ปริมาณวิตามินซีของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซีของผลชมพู่ (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักผลไม้)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	12.59	11.79 a	8.58	7.68	7.68 abc			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	12.59	10.54 ab	8.22	7.50	8.22 a	7.50 a		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	12.59	9.11 b	7.50	8.57	6.61 cd	6.08 b		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	12.59	9.29 b	7.68	7.32	6.08 d	5.54 b	5.54	5.54
วิตามินอี1%+วุ้น1%	12.59	10.18 ab	6.97	6.97	6.79 bcd	6.61 ab	6.26	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	12.59	9.64 b	8.04	8.75	6.61 cd			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	12.59	9.11 b	8.75	7.68	7.86 ab			
LSD _{0.05}	-	1.67	ns	ns	1.10	1.08	-	-
%CV	-	1.41	15.77	12.15	10.54	10.87	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 22 ปริมาณแอนโทไซยานินของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	19.14	14.43	18.13	12.96	16.07			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	19.14	13.86	15.83	17.54	14.27	15.33		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	19.14	15.33	17.07	14.98	17.17	13.64		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	19.14	19.26	18.17	15.25	17.40	14.44	16.80	16.10
วิตามินอี1%+วุ้น1%	19.14	16.19	16.60	17.41	18.64	15.14	16.55	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	19.14	15.87	17.27	18.87	18.47			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	19.14	14.34	16.46	19.21	18.40			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
%CV	-	14.64	15.53	20.74	19.73	11.14	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 23 กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	กิจกรรมของเอนไซม์ PPO (หน่วย/นาที่)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	296.00	311.75 c	328.50	182.50 d	284.25 d			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	296.00	309.25 c	313.75	244.75 c	319.25 c	409.00		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	296.00	367.75 b	319.25	272.50 bc	394.75 b	460.50		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	296.00	383.75 ab	335.00	295.75 b	401.25 b	481.25	121.50	117.25
วิตามินอี1%+วุ้น1%	296.00	390.75 ab	371.00	336.50 a	452.75 a	443.00	127.50	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	296.00	391.75 ab	371.75	357.50 a	457.75 a			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	296.00	424.00 a	356.75	373.00 a	453.50 a			
LSD _{0.05}	-	45.38	ns	40.71	32.28	ns	-	-
%CV	-	2.59	5.57	2.60	1.22	7.86	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 24 คะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อผลชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเกิดเนื้อผลสีน้ำตาล (คะแนน)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	0.00	0.75	1.00	1.25	2.00 a			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.00	0.25	0.75	1.00	1.25 b	1.25		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.00	0.50	0.50	1.00	1.25 b	1.5		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.00	0.25	0.50	0.75	1.00 b	1.00	1.00	1.25
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.00	0.75	0.75	1.25	1.00 b	1.25	1.50	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.00	0.25	1.00	1.25	1.75 a			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.00	0.50	0.75	1.25	2.00 a			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	0.48	ns	-	-
%CV	-	1.13	59.99	38.07	22.42	36.51	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 25 คะแนนการเน่าเสียของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเน่าเสีย (คะแนน)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	0.00	0.00	0.50	2.00 a	4.00 a			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.00	0.00	0.00	0.50 b	2.00 c	3.50 a		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.00	0.00	0.25	0.25 b	1.25 d	3.25 a		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.00	0.00	0.00	0.00 b	0.00 e	1.00 b	1.25	2.00
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.00	0.00	0.00	0.50 b	1.50 cd	1.75 b	3.75	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.00	0.00	0.00	1.50 a	3.00 b			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.00	0.25	0.25	1.50 a	2.75 b			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	0.83	0.37	0.94	-	-
%CV	-	0.00	2.47	63.70	16.66	25.73	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 26 คะแนนการยอมรับในการบริโภคของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับการบริโภค (คะแนน)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ควบคุม	5.00	4.50	3.50	2.75 b	1.50 c			
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	5.00	4.50	4.25	4.00 a	3.25 b	2.00 c		
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	5.00	4.75	4.50	4.00 a	3.25 b	1.75 c		
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	5.00	4.75	4.50	4.25 a	4.00 a	3.75 a	3.50	2.75
วิตามินอี1%+วุ้น1%	5.00	4.25	4.50	4.00 a	3.25 b	3.00 b	1.75	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	5.00	4.50	4.00	3.00 b	1.50 c			
วิตามินอี1%+วุ้น3%	5.00	4.50	4.25	2.75 b	1.75 c			
LSD _{0.05}	-	ns	ns	0.66	0.72	0.54	-	-
%CV	-	12.02	14.19	12.71	18.48	13.44	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 27 เปรอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของชมพูพร้อมบริโกล ที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	0.00	0.15	0.33		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.00	0.16	0.33	0.63	0.85
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.00	0.16	0.34	0.57	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.00	0.16	0.34	0.62	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.00	0.16	0.32	0.63	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.00	0.16	0.34		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.00	0.17	0.34		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	12.50	8.02	5.44	-

ตารางภาคผนวกที่ 28 เปรอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	น้ำหนักแห้ง (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	15.53	16.75	17.17 ab		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	15.53	15.16	16.76 b	16.91	16.22
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	15.53	15.60	16.76 b	15.57	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	15.53	16.22	16.51 b	16.47	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	15.53	16.44	18.13 a	16.11	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	15.53	15.16	16.44 b		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	15.53	16.37	16.66 b		
LSD _{0.05}	-	ns	1.02	ns	-
%CV	-	5.43	4.11	5.60	-

ตารางภาคผนวกที่ 29 ค่า a* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโภครวมที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	21.20	22.85	20.63		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	21.20	22.23	20.35	20.75	21.48
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	21.20	23.38	23.23	21.60	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	21.20	21.45	22.03	21.88	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	21.20	23.05	22.55	21.90	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	21.20	22.28	22.10		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	21.20	22.38	21.20		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	10.19	12.78	12.91	-

ตารางภาคผนวกที่ 30 ค่า b* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโภครวมที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	7.53	9.10	6.88		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	7.53	7.20	6.43	6.10	7.28
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	7.53	8.60	8.63	6.98	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	7.53	7.25	7.35	7.33	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	7.53	7.20	7.15	6.88	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	7.53	7.55	5.80		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	7.53	7.80	6.60		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	22.03	26.40	27.56	-

ตารางภาคผนวกที่ 31 ค่า L* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	30.53	29.28	28.53		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	30.53	26.55	28.95	28.15	27.13
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	30.53	26.48	29.30	31.00	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	30.53	28.40	22.05	28.64	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	30.53	29.55	25.73	28.95	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	30.53	28.53	29.85		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	30.53	28.80	28.83		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	11.67	28.91	5.89	-

ตารางภาคผนวกที่ 32 ค่า C* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	22.53	24.68	21.78		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	22.53	24.35	21.33	21.63	22.70
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	22.53	24.93	24.80	25.23	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	22.53	22.65	23.25	24.83	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	22.53	24.20	23.63	22.98	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	22.53	23.48	23.85		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	22.53	23.75	20.68		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	10.49	10.87	10.68	-

ตารางภาคผนวกที่ 33 ค่า hue บริเวณหัวผลของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณ <u>หัว</u> ผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	19.50	21.55	18.15		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	19.50	17.08	17.58	16.40	18.68
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	19.50	20.08	20.33	17.65	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	19.50	18.63	18.60	18.03	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	19.50	17.58	17.75	17.25	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	19.50	18.10	17.85		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	19.50	19.30	16.90		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	17.96	14.92	15.86	-

ตารางภาคผนวกที่ 34 ค่า a* บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณ <u>กลาง</u> ผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	17.87	20.10	20.85		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	17.87	21.20	19.83	17.90	17.63
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	17.87	22.23	15.33	21.13	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	17.87	20.70	20.28	19.68	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	17.87	21.90	22.25	19.00	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	17.87	20.75	22.53		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	17.87	22.30	19.33		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	11.10	19.76	13.31	-

ตารางภาคผนวกที่ 35 ค่า b* บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	5.27	6.25	5.60		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	5.27	5.60	5.43	5.88	5.78
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	5.27	6.53	5.60	5.23	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	5.27	6.75	5.75	6.03	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	5.27	6.30	5.78	5.78	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	5.27	6.13	6.80		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	5.27	6.43	5.65		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	21.02	23.72	15.70	-

ตารางภาคผนวกที่ 36 ค่า L* บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	29.73	28.73	27.03		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	29.73	26.35	27.65	27.50	28.20
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	29.73	27.28	27.33	27.80	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	29.73	27.68	26.93	22.20	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	29.73	27.60	27.65	27.30	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	29.73	27.38	28.33		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	29.73	28.08	27.08		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	7.81	8.40	25.95	-

ตารางภาคผนวกที่ 37 ค่า C* บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโภครวมที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	18.54	21.15	21.63		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	18.54	21.98	20.58	18.88	18.55
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	18.54	23.20	21.63	23.78	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	18.54	21.80	21.10	18.08	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	18.54	22.78	22.00	19.38	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	18.54	21.65	23.43		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	18.54	23.25	20.20		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	11.02	11.79	17.69	-

ตารางภาคผนวกที่ 38 ค่า hue บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโภครวมที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	15.23	17.38	14.78		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	15.23	14.63	14.73	18.45	18.30
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	15.23	16.38	16.15	15.40	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	15.23	17.85	17.25	17.23	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	15.23	16.35	14.35	16.88	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	15.23	16.28	16.70		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	15.23	16.18	17.13		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	18.36	14.18	19.45	-

ตารางภาคผนวกที่ 39 ค่า a* บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	23.13	23.58	24.85		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	23.13	24.45	22.30	24.03	23.50
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	23.13	21.83	23.23	20.75	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	23.13	22.15	25.90	25.10	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	23.13	24.60	25.90	23.80	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	23.13	22.68	24.85		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	23.13	23.30	24.40		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	12.88	8.57	12.99	-

ตารางภาคผนวกที่ 40 ค่า b* บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	7.37	6.68	6.68		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	7.37	6.65	8.75	6.30	7.88
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	7.37	6.43	6.38	8.08	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	7.37	7.35	7.48	7.68	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	7.37	8.43	7.30	6.95	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	7.37	7.13	7.40		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	7.37	7.45	7.85		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	24.84	18.41	21.66	-

ตารางภาคผนวกที่ 41 ค่า L* บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	32.23	28.93	29.50		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	32.23	28.53	29.80	28.83	30.00
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	32.23	27.80	28.33	30.45	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	32.23	31.38	30.03	28.58	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	32.23	30.35	29.30	29.75	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	32.23	29.90	29.75		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	32.23	31.25	30.15		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	8.27	7.14	11.26	-

ตารางภาคผนวกที่ 42 ค่า C* บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	24.30	24.48	25.75		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	24.30	23.83	25.08	24.90	24.80
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	24.30	22.90	24.13	24.38	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	24.30	23.38	26.98	25.75	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	24.30	26.03	26.85	25.43	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	24.30	23.78	25.95		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	24.30	24.83	25.65		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	12.29	10.12	10.54	-

ตารางภาคผนวกที่ 43 ค่า hue บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	17.73	15.78	14.95 c		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	17.73	17.55	19.25 a	16.15	18.45
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	17.73	17.38	16.30 bc	17.08	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	17.73	15.50	17.58 abc	16.98	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	17.73	19.03	15.35 bc	15.13	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	17.73	17.38	16.60 abc		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	17.73	16.10	17.85 ab		
LSD _{0.05}	-	ns	2.72	ns	-
%CV	-	26.37	10.97	13.05	-

ตารางภาคผนวกที่ 44 ความแน่นเนื้อของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม/ตารางเซนติเมตร)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	0.69	0.63 c	0.72 b		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.69	0.66 bc	0.73 a	0.73	0.73
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.69	0.67 ab	0.72 b	0.72	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.69	0.68 ab	0.71 b	0.72	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.69	0.71 a	0.72 ab	0.73	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.69	0.68 ab	0.71 b		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.69	0.69 ab	0.69 c		
LSD _{0.05}	-	0.04	0.01	ns	-
%CV	-	3.66	1.41	2.41	-

ตารางภาคผนวกที่ 45 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของขมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (องศาปริกซ์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	10.90	10.58	10.15		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	10.90	10.47	10.77	10.83	11.05
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	10.90	10.90	10.38	10.34	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	10.90	10.82	10.79	11.10	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	10.90	11.63	11.07	11.09	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	10.90	10.56	10.85		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	10.90	10.83	10.30		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	4.84	5.87	4.15	-

ตารางภาคผนวกที่ 46 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของขมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	0.14	0.17	0.18		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.14	0.14	0.17	0.16	0.19
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.14	0.15	0.19	0.18	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.14	0.17	0.20	0.22	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.14	0.16	0.10	0.16	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.14	0.16	0.23		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.14	0.15	0.18		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	11.55	17.46	23.57	-

ตารางภาคผนวกที่ 47 ปริมาณวิตามินซีของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำผลไม้ที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซีของผลชมพู่ (มิลลิกรัม/100กรัม น้ำผลไม้)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	14.29	12.5	11.79		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	14.29	12.69	11.23	11.97	10.54
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	14.29	12.51	11.08	11.25	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	14.29	12.51	11.79	11.25	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	14.29	12.51	11.97	12.15	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	14.29	11.79	10.36		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	14.29	12.33	11.08		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	6.73	12.95	11.66	-

ตารางภาคผนวกที่ 48 ปริมาณแอนโทไซยานินของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำผลไม้ที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (มิลลิกรัม/100กรัม น้ำหนักสด)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	22.28	18.70	16.72		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	22.28	17.80	16.50	15.85	17.40
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	22.28	18.67	17.08	18.46	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	22.28	16.69	17.74	17.59	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	22.28	17.87	18.41	17.94	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	22.28	17.90	21.49		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	22.28	17.84	18.13		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	9.55	14.95	15.39	-

ตารางภาคผนวกที่ 49 กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	กิจกรรมของเอนไซม์ PPO (หน่วย/นาทีก)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	252.00	243.25	304.00		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	252.00	234.75	280.50	194.50	207.00
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	252.00	268.25	291.25	198.50	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	252.00	288.50	298.50	227.75	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	252.00	254.75	322.50	227.75	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	252.00	262.25	314.75		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	252.00	285.75	326.25		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-
%CV	-	7.18	3.71	15.35	-

ตารางภาคผนวกที่ 50 คะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อผลชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเกิดเนื้อผลสีน้ำตาล (คะแนน)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	0.00	1.75 a	2.25		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.00	1.00 b	1.25	1.50	2.50
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.00	1.00 b	1.50	1.75	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.00	1.25 ab	1.25	2.00	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.00	1.00 b	1.50	2.00	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.00	1.00 b	1.50		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.00	1.50 ab	1.75		
LSD _{0.05}	-	0.51	ns	ns	-
%CV	-	28.51	34.05	21.10	-

ตารางภาคผนวกที่ 51 คะแนนการเน่าเสียของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเน่าเสีย (คะแนน)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	0.00	1.00 a	1.50 a		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	0.00	0.00 b	0.25 c	0.75	1.00
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	0.00	0.25 b	0.50 bc	1.25	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	0.00	0.00 b	0.75 abc	1.50	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	0.00	0.25 b	0.75 abc	1.25	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	0.00	0.50 a	1.25 ab	1.25	
วิตามินอี1%+วุ้น3%	0.00	0.50 a	1.25 ab		
LSD _{0.05}	-	0.60	0.77	ns	-
%CV	-	1.13	58.79	43.73	-

ตารางภาคผนวกที่ 52 คะแนนการยอมรับในการบริโภคของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว 7 กรรมวิธี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับการบริโภค (คะแนน)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ควบคุม	5.00	3.50	2.50 e		
วิตามินอี1%+เจลาติน1%	5.00	4.50	4.25 a	3.25	2.50
วิตามินอี1%+เจลาติน2%	5.00	4.25	3.75 ab	3.00	
วิตามินอี1%+เจลาติน3%	5.00	4.25	3.50 bc	2.75	
วิตามินอี1%+วุ้น1%	5.00	4.25	3.25 bcd	2.50	
วิตามินอี1%+วุ้น2%	5.00	4.00	3.00 cde		
วิตามินอี1%+วุ้น3%	5.00	4.00	2.75 de		
LSD _{0.05}	-	ns	0.72	ns	-
%CV	-	10.95	14.83	15.83	-

ตารางภาคผนวกที่ 53 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.00	0.14	0.33	0.48				
7 องศาเซลเซียส	0.00	0.16	0.35	0.47	0.66	0.84	1.01	1.09
15 องศาเซลเซียส	0.00	0.14	0.33	0.47	0.60	0.85		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	14.29	6.58	5.21	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 54 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	น้ำหนักแห้ง (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	14.86	14.36	12.82 c	14.72				
7 องศาเซลเซียส	14.86	14.99	16.86 a	15.89	15.17	13.86	14.96	15.03
15 องศาเซลเซียส	14.86	15.67	14.87 b	15.46	15.58	16.18		
LSD _{0.05}	-	ns	1.44	ns	-	-	-	-
%CV	-	11.29	6.05	8.08	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 55 ค่า a* บริเวณผิวผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณผิวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	20.53	19.43 b	19.53 ab	20.08 b				
7 องศาเซลเซียส	20.53	25.13 a	25.18 a	23.60 a	23.93	20.95	23.58	25.05
15 องศาเซลเซียส	20.53	19.83 b	14.25 b	20.85 ab	20.13	22.45		
LSD _{0.05}	-	4.30	8.31	2.81	-	-	-	-
%CV	-	12.52	26.43	8.17	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 56 ค่า b* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	5.67	4.80 b	5.78 ab	6.70				
7 องศาเซลเซียส	5.67	7.70 a	7.28 a	7.20	7.18	5.00	6.60	7.78
15 องศาเซลเซียส	5.67	5.50 b	4.95 b	6.38	5.73	6.65		
LSD _{0.05}	-	2.01	1.61	ns	-	-	-	-
%CV	-	20.98	16.76	12.13	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 57 ค่า L* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	32.27	32.10 a	31.48 a	31.80 a				
7 องศาเซลเซียส	32.27	29.35 b	28.00 b	26.63 b	28.55	26.60	26.13	27.98
15 องศาเซลเซียส	32.27	32.03 a	31.08 a	31.95 a	32.18	32.75		
LSD _{0.05}	-	1.68	1.81	2.47	-	-	-	-
%CV	-	3.37	3.75	5.12	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 58 ค่า C* บริเวณข้าวผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	21.33	20.03 b	20.43 b	21.18 b				
7 องศาเซลเซียส	21.33	26.33 a	26.20 a	24.70 a	18.78	21.55	24.48	26.23
15 องศาเซลเซียส	21.33	20.58 b	18.95 b	21.80 b	20.90	23.35		
LSD _{0.05}	-	4.35	3.16	2.87	-	-	-	-
%CV	-	12.18	9.04	7.95	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 59 ค่า hue บริเวณหัวผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณหัวผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	15.30	13.85	16.55	18.43				
7 องศาเซลเซียส	15.30	17.10	16.18	17.03	16.73	13.40	15.58	17.18
15 องศาเซลเซียส	15.30	15.58	15.58	16.98	15.88	16.43		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	19.31	15.17	9.24	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 60 ค่า a* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	18.60	18.53	15.30 b	17.50 b				
7 องศาเซลเซียส	18.60	20.75	22.40 a	21.45 a	20.33	22.45	19.85	21.63
15 องศาเซลเซียส	18.60	16.05	13.80 b	17.93 b	19.48	22.03		
LSD _{0.05}	-	ns	3.39	3.15	-	-	-	-
%CV	-	20.64	12.24	10.38	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 61 ค่า b* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	5.17	3.95	4.43 b	5.40 b				
7 องศาเซลเซียส	5.17	5.93	6.33 a	6.28 a	5.60	5.68	4.78	6.2
15 องศาเซลเซียส	5.17	4.40	3.93 b	4.88 b	5.90	5.85		
LSD _{0.05}	-	ns	0.71	1.03	-	-	-	-
%CV	-	21.31	9.1	11.64	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 62 ค่า L* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	29.70	30.25 a	29.28 a	31.13 a				
7 องศาเซลเซียส	29.70	25.95 b	24.85 b	24.20 c	24.53	25.18	26.20	25.90
15 องศาเซลเซียส	29.70	30.35 a	26.95 ab	27.72 b	30.90	30.75		
LSD _{0.05}	-	3.00	3.14	2.19	-	-	-	-
%CV	-	6.49	7.25	4.93	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 63 ค่า C* บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	19.30	18.93	16.33 b	18.33 b				
7 องศาเซลเซียส	19.30	21.58	23.30 a	22.35 a	21.10	23.18	20.15	22.53
15 องศาเซลเซียส	19.30	16.65	14.33 b	18.60 b	20.38	22.83		
LSD _{0.05}	-	ns	3.32	3.22	-	-	-	-
%CV	-	20.19	11.52	10.18	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 64 ค่า hue บริเวณกลางผลของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	15.53	12.18	15.75	17.15				
7 องศาเซลเซียส	15.53	15.93	15.90	16.45	15.35	13.93	13.98	15.95
15 องศาเซลเซียส	15.53	15.63	15.85	15.18	16.78	14.75		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	14.8	11.43	10.58	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 65 ค่า a* บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	21.13	22.98 b	23.33 b	22.85 b				
7 องศาเซลเซียส	21.13	29.70 a	30.08 a	26.75 a	27.80	26.28	27.63	27.05
15 องศาเซลเซียส	21.13	14.85 b	23.33 b	22.25 b	25.00	26.28		
LSD _{0.05}	-	4.94	4.91	3.55	-	-	-	-
%CV	-	11.96	11.99	9.26	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 66 ค่า b* บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	6.03	5.98 b	4.53 b	7.10				
7 องศาเซลเซียส	6.03	8.73 a	9.23 a	7.65	8.33	6.48	7.70	7.68
15 องศาเซลเซียส	6.03	7.38 b	6.13 b	6.10	6.20	7.65		
LSD _{0.05}	-	1.98	3.24	ns	-	-	-	-
%CV	-	16.83	32.54	15.71	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 67 ค่า L* บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	31.60	32.43	32.13	33.08 a				
7 องศาเซลเซียส	31.60	29.68	29.33	26.98 b	28.03	27.10	28.55	29.68
15 องศาเซลเซียส	31.60	33.10	30.58	30.88 a	31.73	33.53		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	3.36	-	-	-	-
%CV	-	5.99	8.69	6.94	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 68 ค่า C* บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	22.97	23.75 b	24.18 b	23.98 b				
7 องศาเซลเซียส	22.97	30.95 a	31.48 a	27.83 a	29.00	27.05	28.68	28.08
15 องศาเซลเซียส	22.97	25.98 b	24.13 b	23.08 b	25.78	27.38		
LSD _{0.05}	-	4.87	5.07	3.77	-	-	-	-
%CV	-	11.31	11.92	9.44	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 69 ค่า hue บริเวณท้ายผลของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	15.27	14.63	14.95	17.20				
7 องศาเซลเซียส	15.27	16.33	17.00	15.93	16.70	13.90	15.55	15.80
15 องศาเซลเซียส	15.27	16.73	14.93	15.33	14.00	16.18		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	18.33	11.01	10.7	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 70 ความแน่นเนื้อของชมพูแบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม/ตารางเซนติเมตร)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.61	0.60	0.67	0.68				
7 องศาเซลเซียส	0.61	0.62	0.66	0.64	0.63	0.65	0.68	0.69
15 องศาเซลเซียส	0.61	0.61	0.67	0.67	0.65	0.64		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	4.64	4.79	3.03	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 71 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (องศาบริกซ์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	9.75	8.25	9.40	7.45 b				
7 องศาเซลเซียส	9.75	9.15	8.70	9.75 a	8.25	9.30	9.15	8.90
15 องศาเซลเซียส	9.75	7.20	8.70	8.90 a	8.70	7.70		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	1.42	-	-	-	-
%CV	-	37.48	13.44	10.24	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 72 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไดเตรทได้ของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไดเตรทได้ (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.20	0.22	0.22	0.27				
7 องศาเซลเซียส	0.20	0.22	0.20	0.22	0.22	0.24	0.24	0.26
15 องศาเซลเซียส	0.20	0.21	0.22	0.23	0.24	0.26		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	18.18	16.50	13.18	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 73 ปริมาณวิตามินซีของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซีของผลชมพู่ (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักผลไม้)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	18.76	16.25	15.00	11.17				
7 องศาเซลเซียส	18.76	17.15	13.58	10.72	10.36	9.65	8.22	6.61
15 องศาเซลเซียส	18.76	16.08	15.00	11.79	10.18	9.11		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	7.04	6.94	10.12	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 74 ปริมาณแอนโทไซยานินของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักสด)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	19.53	16.05	12.91	16.22				
7 องศาเซลเซียส	19.53	17.90	16.94	18.41	15.11	13.76	14.42	13.59
15 องศาเซลเซียส	19.53	18.63	13.03	18.36	13.06	10.97		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	17.36	18.64	16.76	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 75 กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	กิจกรรมของเอนไซม์ PPO (หน่วย/นาที่)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	138.25	161.50	242.00	206.75				
7 องศาเซลเซียส	138.25	157.75	216.00	202.75	184.00	157.75	95.00	91.00
15 องศาเซลเซียส	138.25	190.50	247.50	237.50	251.25	145.75		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	36.66	19.74	13.28	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 76 กิจกรรมของเอนไซม์ POD ในชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	กิจกรรมของเอนไซม์ POD (หน่วย/นาที่)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	21.75	22.25	27.75	49.25				
7 องศาเซลเซียส	21.75	29.75	28.50	66.00	74.50	100.00	74.00	54.00
15 องศาเซลเซียส	21.75	27.25	29.50	52.75	84.25	90.00		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	38.32	38.3	20.08	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 77 ค่าการรั่วไหลของสารอีเล็กโทรไลต์ในชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การรั่วไหลของสารอีเล็กโทรไลต์ (เปอร์เซ็นต์)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	22.48	24.01	14.40	20.75				
7 องศาเซลเซียส	22.48	23.12	15.95	17.65	18.75	15.61	23.41	24.65
15 องศาเซลเซียส	22.48	20.90	18.03	18.03	21.00	21.31		
LSD _{0.05}	-	ns	ns	ns	-	-	-	-
%CV	-	14.94	25.66	25.66	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 78 คะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อผลชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเกิดเนื้อผลสีน้ำตาล (คะแนน)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.00	1.00	1.5	1.75 a				
7 องศาเซลเซียส	0.00	0.25	0.75	1.00 b	1.00	1.25	1.50	2.50
15 องศาเซลเซียส	0.00	0.50	0.75	1.00 b	1.50	1.75	2.75	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	0.46	-	-	-	-
%CV	-	76.02	34.73	23.09	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 79 คะแนนการเน่าเสียของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเน่าเสีย (คะแนน)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.00	1.25 a	1.75 a	2.25 a				
7 องศาเซลเซียส	0.00	0.00 b	0.00 b	0.00 b	0.00	0.25	0.25	0.50
15 องศาเซลเซียส	0.00	0.00 b	0.00 b	0.00 b	1.00	1.50	2.50	
LSD _{0.05}	-	0.46	0.46	0.46	-	-	-	-
%CV	-	68.72	48.92	38.48	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 80 คะแนนการยอมรับในการบริโภคของชมพู่แบบทั้งผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับการบริโภค (คะแนน)							
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)							
	0	2	4	6	8	10	12	14
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	5.00	4.00	3.25 b	2.50 b				
7 องศาเซลเซียส	5.00	4.50	4.25 a	4.00 a	3.75	3.50	3.00	2.25
15 องศาเซลเซียส	5.00	4.25	4.00 a	3.75 a	3.50	3.25	2.50	
LSD _{0.05}	-	ns	0.65	0.71	-	-	-	-
%CV	-	10.37	10.66	12.89	-	-	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 81 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของชมพู่พร้อมบริโภคที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.00	0.14	0.36		
7 องศาเซลเซียส	0.00	0.14	0.35	0.43	0.64
15 องศาเซลเซียส	0.00	0.15	0.33	0.46	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	18.90	6.58	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 82 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของชมพู่พร้อมบริโภคที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	น้ำหนักแห้ง (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	14.12	15.19	15.18		
7 องศาเซลเซียส	14.12	14.61	14.37	14.72	14.44
15 องศาเซลเซียส	14.12	14.77	14.94	15.94	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	6.50	11.47	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 83 ค่า a* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว
เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	19.83	17.58 b	16.68		
7 องศาเซลเซียส	19.83	24.25 a	21.33	20.25	16.10
15 องศาเซลเซียส	19.83	20.90 ab	18.13	20.08	
LSD _{0.05}	-	3.59	ns	-	-
%CV	-	10.73	18.58	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 84 ค่า b* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว
เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	5.90	5.50	4.43		
7 องศาเซลเซียส	5.90	7.15	5.78	6.15	3.70
15 องศาเซลเซียส	5.90	5.78	5.15	6.78	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	26.76	30.44	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 85 ค่า L* บริเวณข้าวผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว
เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	31.67	32.55	30.13		
7 องศาเซลเซียส	31.67	28.23	28.40	27.98	26.93
15 องศาเซลเซียส	31.67	30.93	30.95	32.95	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	7.70	4.42	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 86 ค่า C* บริเวณข้าวผลของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	20.80	18.43 b	17.23		
7 องศาเซลเซียส	20.80	25.35 a	22.13	21.35	16.93
15 องศาเซลเซียส	20.80	21.68 ab	18.88	21.23	
LSD _{0.05}	-	4.07	ns	-	-
%CV	-	11.67	19.20	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 87 ค่า hue บริเวณข้าวผลของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณข้าวผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	16.17	16.80	14.80		
7 องศาเซลเซียส	16.17	16.45	15.03	16.75	10.88
15 องศาเซลเซียส	16.17	15.35	15.63	18.75	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	19.32	14.19	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 88 ค่า a* บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	16.73	16.60	13.30 b		
7 องศาเซลเซียส	16.73	20.30	18.35 a	20.53	17.23
15 องศาเซลเซียส	16.73	17.98	15.20 b	18.43	
LSD _{0.05}	-	ns	2.39	-	-
%CV	-	14.64	9.55	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 89 ค่า b* บริเวณกลางผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพูบริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	4.23	5.28	3.28 b		
7 องศาเซลเซียส	4.23	5.95	4.78 a	4.75	2.83
15 องศาเซลเซียส	4.23	5.10	4.28 a	5.35	
LSD _{0.05}	-	ns	0.87	-	-
%CV	-	23.59	13.23	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 90 ค่า L* บริเวณกลางผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	31.47	31.28	28.45		
7 องศาเซลเซียส	31.47	26.98	27.25	25.55	24.48
15 องศาเซลเซียส	31.47	27.05	29.55	28.80	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	11.49	6.05	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 91 ค่า C* บริเวณกลางผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	17.30	17.43	13.70 b		
7 องศาเซลเซียส	17.30	21.20	18.98 a	21.10	17.48
15 องศาเซลเซียส	17.30	18.68	15.80 b	19.20	
LSD _{0.05}	-	ns	2.51	-	-
%CV	-	15.12	9.72	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 92 ค่า hue บริเวณกลางผลของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพู่บริเวณกลางผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	14.30	17.43	13.90 b		
7 องศาเซลเซียส	14.30	16.30	14.55 a	13.00	9.00
15 องศาเซลเซียส	14.30	15.98	15.78 a	16.40	
LSD _{0.05}	-	ns	1.33	-	-
%CV	-	11.04	5.66	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 93 ค่า a* บริเวณท้ายผลของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า a* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	22.00	21.55	20.43 b		
7 องศาเซลเซียส	22.00	27.83	27.50 a	25.80	24.08
15 องศาเซลเซียส	22.00	23.33	17.20 b	23.03	
LSD _{0.05}	-	ns	4.03	-	-
%CV	-	13.22	11.60	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 94 ค่า b* บริเวณท้ายผลของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า b* ของสีผิวผลชมพู่บริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	6.00	6.33	5.73 b		
7 องศาเซลเซียส	6.00	8.28	8.20 a	6.75	7.15
15 องศาเซลเซียส	6.00	6.88	5.13 b	6.63	
LSD _{0.05}	-	ns	1.39	-	-
%CV	-	20.10	13.64	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 95 ค่า L* บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า L* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	34.30	32.93 a	31.38 a		
7 องศาเซลเซียส	34.30	28.50 b	29.25 b	27.63	27.20
15 องศาเซลเซียส	34.30	33.48 a	31.78 a	31.98	
LSD _{0.05}	-	3.42	1.26	-	-
%CV	-	6.76	2.55	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 96 ค่า C* บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า C* ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	22.87	22.48	21.23 b		
7 องศาเซลเซียส	22.87	29.05	28.68 a	26.68	25.03
15 องศาเซลเซียส	22.87	24.28	17.95 b	24.00	
LSD _{0.05}	-	ns	4.15	-	-
%CV	-	13.32	11.46	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 97 ค่า hue บริเวณท้ายผลของชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ค่า hue ของสีผิวผลชมพูบริเวณท้ายผล				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	15.07	18.98	15.65		
7 องศาเซลเซียส	15.07	16.40	12.63	14.65	15.30
15 องศาเซลเซียส	15.07	16.45	16.70	16.13	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	19.40	30.20	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 98 ความแน่นเนื้อของชมพูพร้อมบริโภครูปที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ความแน่นเนื้อ (กิโลกรัม/ตารางเซนติเมตร)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.62	0.62	0.64		
7 องศาเซลเซียส	0.62	0.59	0.66	0.69	0.63
15 องศาเซลเซียส	0.62	0.63	0.67	0.67	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	5.18	4.29	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 99 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของชมพูพร้อมบริโภครูปที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (องศาบริกซ์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	9.70	8.80	9.25 a		
7 องศาเซลเซียส	9.70	9.70	8.65 a	8.45	8.05
15 องศาเซลเซียส	9.70	9.40	7.75 b	9.70	
LSD _{0.05}	-	ns	1.07	-	-
%CV	-	8.45	7.81	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 100 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ของชมพูพร้อมบริโภครูปที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.18	0.20	0.22 b		
7 องศาเซลเซียส	0.18	0.21	0.25 a	0.22	0.24
15 องศาเซลเซียส	0.18	0.20	0.21 b	0.22	
LSD _{0.05}	-	ns	0.03	-	-
%CV	-	7.07	9.09	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 101 ปริมาณวิตามินซีของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณวิตามินซีของผลชมพู่ (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักผลไม้)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	18.04	15.54 b	13.76		
7 องศาเซลเซียส	18.04	17.86 a	13.93	11.61	10.36
15 องศาเซลเซียส	18.04	15.36 b	13.58	11.79	
LSD _{0.05}	-	2.15	ns	-	-
%CV	-	8.26	10.34	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 102 ปริมาณแอนโทไซยานินของชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (มิลลิกรัม/100กรัมน้ำหนักสด)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	18.67	17.85	15.90		
7 องศาเซลเซียส	18.67	16.36	14.87	20.05	17.04
15 องศาเซลเซียส	18.67	15.60	14.26	16.16	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	22.31	14.43	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 103 กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในชมพู่พร้อมบริโภคน้ำที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	กิจกรรมของเอนไซม์ PPO (หน่วย/นาที)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	162.75	192.50	272.00		
7 องศาเซลเซียส	162.75	182.75	254.75	228.00	180.00
15 องศาเซลเซียส	162.75	188.75	256.25	277.00	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	10.23	7.44	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 104 กิจกรรมของเอนไซม์ POD ในชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	กิจกรรมของเอนไซม์ POD (หน่วย/นาที่)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	16.25	38.00 a	46.25 a		
7 องศาเซลเซียส	16.25	18.00 b	24.75 b	51.50	48.00
15 องศาเซลเซียส	16.25	39.50 a	42.00 a	71.00	
LSD _{0.05}	-	15.83	15.23	-	-
%CV	-	31.08	25.27	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 105 ค่าการรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ในชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ (เปอร์เซ็นต์)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	18.52	20.75	18.14		
7 องศาเซลเซียส	18.52	16.32	14.11	14.94	14.93
15 องศาเซลเซียส	18.52	20.59	17.35	20.49	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	20.84	15.74	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 106 คะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อผลชมพูพร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเกิดเนื้อผลสีน้ำตาล (คะแนน)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.00	1.75	2.25		
7 องศาเซลเซียส	0.00	1.25	1.75	2.00	2.25
15 องศาเซลเซียส	0.00	1.75	2.00	2.25	
LSD _{0.05}	-	ns	ns	-	-
%CV	-	36.65	20.41	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 107 คะแนนการเน่าเสียของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิว
เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการเน่าเสีย (คะแนน)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	0.00	0.75 a	2.00 a		
7 องศาเซลเซียส	0.00	0.00 b	0.00 b	0.00	0.50
15 องศาเซลเซียส	0.00	0.00 b	0.25 b	0.25	
LSD _{0.05}	-	0.46	0.46	-	-
%CV	-	1.15	38.48	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 108 คะแนนการยอมรับในการบริโภคของชมพู่พร้อมบริโกลที่เคลือบด้วย
สารเคลือบผิว เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25), 15 และ 7 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	คะแนนการยอมรับการบริโภค (คะแนน)				
	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	2	4	6	8
ห้อง (25 องศาเซลเซียส)	5.00	3.50	2.50 b		
7 องศาเซลเซียส	5.00	4.25	4.00 a	3.75	2.75
15 องศาเซลเซียส	5.00	4.00	3.50 a	2.75	
LSD _{0.05}	-	ns	0.75	-	-
%CV	-	11.25	14.16	-	-

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นางสาวณภัทร บัวคลี่คล้าย
วันเดือนปีเกิด	22 กันยายน 2525
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ ปีการศึกษา 2542 สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีการศึกษา 2546
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	74/1 หมู่ 1 ซอยปรียา 2 ตำบลบางบ่อ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ 10560

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved