



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาพผนวกที่ 1 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	-	0.83±0.44	1.62±0.92	1.89±0.76	2.53±0.87	3.29±1.04	4.27±1.12	5.12±1.29	5.96±1.31	-
ปกติ	-	0.98±1.25	1.84±1.56	1.75±1.47	2.32±1.53	3.11±1.65	3.80±1.99	4.53±2.44	5.27±3.44	5.76±3.47
C.V. (%)	-	103.23	73.95	64.47	51.42	43.24	42.78	40.51	50.21	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	-	0.91±0.39 <sup>ab</sup>	1.55±0.57 <sup>b</sup>	2.14±0.65	2.72±0.75	3.47±0.86	3.94±0.93	4.57±1.12	-	-
4	-	1.01±1.67 <sup>ab</sup>	1.39±1.76 <sup>b</sup>	2.04±1.81	2.67±1.92	3.53±2.11	4.29±2.50	5.07±2.53	5.61±2.48	5.76±3.47
8	-	0.38±0.18 <sup>a</sup>	0.90±0.27 <sup>a</sup>	1.27±0.29	1.88±0.34	2.60±0.43	3.49±0.65	-	-	-
ห้อง	-	1.33±0.49 <sup>a</sup>	3.09±0.71 <sup>a</sup>	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	-	95.53	78.94	61.88	49.89	41.83	43.47	40.67	0.00	-
ปัจจัยที่ 1	-	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	-	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	ns	ns	ns	ns	-	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 2 คำ L\* ของผิวใบกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และ อุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	74.77±5.19 <sup>a</sup>	73.87±3.71 <sup>b</sup>	74.25±4.54 <sup>b</sup>	72.38±4.72 <sup>b</sup>	74.77±5.19 <sup>b</sup>	74.81±5.44 <sup>b</sup>	73.75±4.66 <sup>b</sup>	74.34±5.27 <sup>b</sup>	76.91±2.60	-
ปกติ	78.21±2.43 <sup>a</sup>	77.15±3.45 <sup>a</sup>	77.13±3.09 <sup>a</sup>	75.59±3.30 <sup>b</sup>	78.20±2.67 <sup>a</sup>	78.20±2.67 <sup>a</sup>	78.76±2.44 <sup>a</sup>	78.77±3.03 <sup>a</sup>	77.12±2.94	78.06±2.87
C.V. (%)	5.29	4.75	5.13	5.50	5.29	5.60	4.53	5.62	3.61	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	75.48±6.62	75.36±5.42	74.35±6.28	74.46±5.19	75.91±5.89	74.78±6.47	74.87±5.63 <sup>b</sup>	75.80±5.92	-	-
4	76.84±4.11	75.75±3.79	77.09±3.97	73.63±3.60	77.71±3.58	76.94±3.14	77.85±2.79 <sup>b</sup>	77.30±3.39	77.02±2.62	78.06±2.87
8	75.49±3.53	75.20±3.50	75.20±3.12	73.87±4.45	75.87±3.30	77.80±3.10	78.35±1.83 <sup>a</sup>	-	-	-
ห้อง	78.04±2.43	75.72±3.15	76.14±1.82	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	5.82	5.38	5.46	6.03	5.77	5.91	5.33	6.31	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	ns
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	ns	ns	ns	-	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 3 ค่า cirroma ของผิวในกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	27.28±4.76 <sup>a</sup>	27.37±4.00	26.02±4.44	25.72±4.46	26.94±3.73	28.23±4.12	26.94±5.80	27.48±5.15	30.30±3.57	-
ปกติ	24.98±3.81 <sup>b</sup>	26.00±2.58	27.27±3.37	24.71±4.10	27.41±3.37	28.32±2.74	27.27±2.92	29.23±4.09	31.19±4.35	28.99±4.00
C.V. (%)	16.50	12.63	14.80	17.00	13.10	12.38	15.79	16.42	12.95	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	26.69±4.66	26.98±3.04	26.30±4.46	27.59±3.47 <sup>a</sup>	28.64±3.19	28.99±2.93	27.31±4.67	27.95±4.41	-	-
4	25.77±4.32	26.87±4.31	25.75±4.42	22.81±4.94 <sup>b</sup>	26.14±3.90	28.66±3.64	26.69±4.90	28.75±5.01	30.74±3.78	28.99±4.00
8	25.99±4.07	26.51±4.09	25.92±4.58	25.24±2.97 <sup>ab</sup>	26.75±3.22	27.17±3.76	27.68±1.29	-	-	-
ห้อง	26.90±2.22	28.03±2.82	26.16±4.22	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	13.16	15.04	17.52	15.43	12.72	12.26	16.09	16.67	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	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 ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 4 ค่า hue angle (องศา) ของผิวใบกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ ในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	115.53±3.64	115.94±1.98	114.11±4.41	115.59±2.54	115.67±2.71	114.23±3.60	114.81±5.21	112.42±4.66	112.44±3.52	-
ปกติ	115.03±1.70	115.75±1.62	115.17±1.66	114.56±2.07	115.16±1.95	114.85±1.66	115.62±1.98	113.13±1.96	113.36±2.83	113.80±2.01
C.V. (%)	1.92	1.56	2.90	2.01	2.05	2.45	2.13	3.17	2.83	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	115.16±3.02	115.21±2.46	114.56±4.57	115.06±2.60	115.65±3.12	115.18±3.03	114.95±2.72	112.35±4.68	-	-
4	115.18±1.83	115.53±1.30	114.44±2.64	114.22±2.67	115.29±2.26	114.46±2.33	114.60±2.82	113.20±1.88	112.90±3.05	113.80±2.01
8	115.21±2.55	116.01±1.63	114.49±2.70	115.96±1.41	115.32±1.64	113.99±3.06	117.38±0.93	-	-	-
ห้อง	115.58±1.39	116.65±1.47	115.08±3.56	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	1.98	1.53	3.01	2.00	2.09	2.47	3.07	3.16	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 5 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	4.13±0.21 <sup>a</sup>	3.89±0.35 <sup>b</sup>	4.08±0.42 <sup>b</sup>	4.23±0.39 <sup>b</sup>	4.17±0.27 <sup>b</sup>	4.78±0.28 <sup>b</sup>	4.36±0.35 <sup>b</sup>	4.31±0.22 <sup>b</sup>	4.36±0.20 <sup>b</sup>	-
ปกติ	5.16±0.13 <sup>a</sup>	4.72±0.20 <sup>a</sup>	5.11±0.40 <sup>a</sup>	5.04±0.18 <sup>a</sup>	4.98±0.20 <sup>a</sup>	5.42±0.35 <sup>a</sup>	5.00±0.20 <sup>a</sup>	5.16±0.36 <sup>a</sup>	4.96±0.28 <sup>a</sup>	5.40±0.10
C.V. (%)	3.81	6.65	9.02	6.64	5.24	6.35	5.64	6.33	5.39	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	4.65±0.59	4.16±0.70	4.48±0.54	4.55±0.52	4.63±0.50	5.23±0.49	4.65±0.49	4.80±0.67	-	-
4	4.65±0.59	4.48±0.43	4.75±0.86	4.73±0.59	4.56±0.49	5.05±0.53	4.76±0.45	4.68±0.38	4.66±0.39	5.40±0.10
8	4.65±0.59	4.31±0.44	4.81±0.72	4.63±0.49	4.55±0.51	5.03±0.37	4.90±0.10	-	-	-
ห้อง	4.65±0.59	4.26±0.50	4.35±0.53	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	12.83	12.35	14.84	11.65	11.06	9.24	9.11	11.60	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	ns	*	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 6 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วยกศึกษาไว้  
ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	20.94±3.27	24.40±3.30	18.57±2.21	19.62±1.51 <sup>a</sup>	16.21±3.61	12.01±1.68	15.37±1.18	18.83±5.42	15.18±2.51	-
ปกติ	22.63±1.32	24.23±3.70	19.48±1.37	18.09±1.20 <sup>b</sup>	15.99±1.27	11.47±2.47	14.52±1.60	17.20±1.90	12.65±0.54	16.87±2.20
C.V. (%)	11.45	14.42	9.69	7.27	16.81	18.02	9.79	22.59	13.66	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	21.79±2.77	22.29±2.22 <sup>b</sup>	19.15±1.46	18.57±1.81	14.42±2.35	12.17±2.59	13.85±1.22 <sup>b</sup>	15.58±2.88 <sup>b</sup>	-	-
4	21.79±2.77	23.81±4.56 <sup>b</sup>	19.15±1.59	18.25±1.03	16.10±2.70	11.52±2.49	15.54±1.52 <sup>a</sup>	20.45±3.48 <sup>a</sup>	13.92±2.13	16.87±2.20
8	21.79±2.77	23.64±2.28 <sup>b</sup>	18.83±2.51	18.75±1.65	17.78±1.97	11.52±1.13	15.54±1.58 <sup>a</sup>	-	-	-
ห้อง	21.79±2.77	27.53±2.25 <sup>a</sup>	18.99±2.19	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	12.73	12.34	10.45	8.14	14.67	18.56	8.65	17.76	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	ns	ns	ns	ns	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	ns	ns	-	*	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 7 ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติในระยะเวลาเก็บเกี่ยว  
 ระยะเวลาเก็บเกี่ยว (วัน)

วิธีการ	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
อินทรีย์	0.0039±0.0015	0.0034±0.0014 <sup>a</sup>	0.0028±0.0013 <sup>a</sup>	0.0029±0.0012 <sup>a</sup>	0.0022±0.0011 <sup>a</sup>	0.0026±0.0008 <sup>a</sup>	0.0026±0.0009 <sup>a</sup>	0.0022±0.0008 <sup>a</sup>	0.0024±0.0004 <sup>a</sup>	-
ปกติ	0.0028±0.0012	0.0015±0.0006 <sup>b</sup>	0.0012±0.0003 <sup>b</sup>	0.0012±0.0003 <sup>b</sup>	0.0012±0.0003 <sup>b</sup>	0.0012±0.0002 <sup>b</sup>	0.0012±0.0002 <sup>b</sup>	0.0012±0.0002 <sup>b</sup>	0.0011±0.0004 <sup>b</sup>	0.0012±0.0000
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 2 : คุณภาพที่เก็บเกี่ยว (องศาเซลเซียส)										
0	0.0034±0.0014	0.0030±0.0016	0.0025±0.0017	0.0018±0.0008	0.0017±0.0009	0.0017±0.0008	0.0023±0.0012 <sup>a</sup>	0.0014±0.0004 <sup>a</sup>	-	-
4	0.0033±0.0018	0.0026±0.0016	0.0016±0.0008	0.0017±0.0009	0.0019±0.0012	0.0019±0.0008	0.0015±0.0006 <sup>b</sup>	0.0020±0.0010 <sup>b</sup>	0.0017±0.0008	0.0012±0.0000
ห่ออง	0.0029±0.0015	0.0022±0.0012	0.0016±0.0007	0.0026±0.0018	0.0016±0.0007	0.0021±0.0011	0.0011±0.0002 <sup>c</sup>	-	-	-
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์  
 \* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ



ตารางภาคผนวกที่ 8 ปริมาณคลอโรฟิลล์ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วยังเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	0.0032±0.0013	0.0023±0.0009 <sup>a</sup>	0.0022±0.0006 <sup>a</sup>	0.0016±0.0005	0.0015±0.0006	0.0016±0.0003 <sup>a</sup>	0.0018±0.0006 <sup>a</sup>	0.0015±0.0005 <sup>a</sup>	0.0016±0.0001	-
ปกติ	0.0023±0.0008	0.0010±0.0003 <sup>b</sup>	0.0013±0.0003 <sup>b</sup>	0.0012±0.0005	0.0011±0.0003	0.0011±0.0002 <sup>b</sup>	0.0011±0.0002 <sup>b</sup>	0.0009±0.0003 <sup>b</sup>	0.0012±0.0007	0.0012±0.0000
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.0032±0.0010	0.0020±0.0013	0.0019±0.0007	0.0013±0.0003	0.0012±0.0005	0.0013±0.0004	0.0017±0.0004	0.0010±0.0004 <sup>a</sup>	-	-
4	0.0029±0.0013	0.0016±0.0007	0.0015±0.0004	0.0015±0.0005	0.0015±0.0007	0.0014±0.0004	0.0012±0.0002	0.0014±0.0006 <sup>a</sup>	0.0014±0.0005	0.0012±0.0000
8	0.0023±0.0013	0.0014±0.0009	0.0015±0.0004	0.0014±0.0007	0.0012±0.0003	0.0013±0.0004	0.0011±0.0001	-	-	-
ห้อง	0.0027±0.0011	0.0017±0.0010	0.0021±0.0009	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	ns	*	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาพผนวกที่ 9 ปริมาณคลอโรฟิลล์รวม (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ปัจจัย										
อินทรีย์	0.0058±0.0014	0.0051±0.0021 <sup>a</sup>	0.0044±0.0014 <sup>a</sup>	0.0041±0.0016 <sup>a</sup>	0.0036±0.0014 <sup>a</sup>	0.0038±0.0008 <sup>a</sup>	0.0037±0.0015	0.0033±0.0015	0.0033±0.0005	-
ปกติ	0.0062±0.0022	0.0031±0.0010 <sup>b</sup>	0.0030±0.0009 <sup>b</sup>	0.0026±0.0008 <sup>b</sup>	0.0023±0.0006 <sup>b</sup>	0.0026±0.0005 <sup>b</sup>	0.0025±0.0011	0.0023±0.0003	0.0027±0.0015	0.0015±0.0009
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.0062±0.0020	0.0048±0.0026	0.0042±0.0016	0.0030±0.0011	0.0027±0.0011	0.0029±0.0009	0.0038±0.0017 <sup>a</sup>	0.0022±0.0007 <sup>a</sup>	-	-
4	0.0062±0.0024	0.0042±0.0021	0.0031±0.0009	0.0032±0.0011	0.0033±0.0017	0.0032±0.0007	0.0028±0.0007 <sup>ab</sup>	0.0034±0.0013 <sup>a</sup>	0.0026±0.0009	0.0030±0.0011
8	0.0053±0.0015	0.0035±0.0015	0.0031±0.0008	0.0039±0.0020	0.0029±0.0008	0.0035±0.0012	0.0018±0.0007 <sup>b</sup>	-	-	-
ห้อง	0.0063±0.0016	0.0039±0.0017	0.0044±0.0016	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 10 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติแล้ว เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	16.22±1.77 <sup>a</sup>	17.77±2.29	16.34±2.80 <sup>a</sup>	14.34±2.42	14.81±1.58	13.94±0.64	14.10±1.39	11.32±1.39	13.81±0.69	-
ปกติ	14.42±1.61 <sup>b</sup>	16.83±1.17	14.46±2.42 <sup>b</sup>	14.80±2.46	14.55±1.36	13.43±1.26	14.23±0.53	11.99±1.87	13.60±1.31	13.36±0.26
C.V. (%)	10.97	10.53	17.01	16.78	10.07	7.34	8.10	14.19	7.65	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	15.32±2.03	17.66±1.62	17.41±2.85 <sup>a</sup>	16.15±0.65 <sup>a</sup>	15.27±1.08	13.48±1.37 <sup>ab</sup>	14.84±0.72 <sup>a</sup>	11.49±1.22	-	-
4	15.32±2.03	16.93±1.57	16.40±1.38 <sup>a</sup>	16.10±1.10 <sup>a</sup>	14.93±1.87	14.38±0.67 <sup>a</sup>	14.26±0.83 <sup>a</sup>	11.82±2.04	13.71±0.94	13.36±0.26
8	15.32±2.03	17.14±1.78	15.98±0.93 <sup>a</sup>	11.46±0.55 <sup>b</sup>	13.84±1.02	13.19±0.45 <sup>b</sup>	12.53±0.41 <sup>b</sup>	-	-	-
ห้อง	15.32±2.03	17.46±2.64	11.81±1.25 <sup>b</sup>	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	13.27	11.29	11.48	5.56	9.40	6.71	5.16	14.44	-	-
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 ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

**ตารางภาคผนวกที่ 11** คะแนนความเสียหายของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วยกไปศึกษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	1.00±0.00	1.33±0.65	1.75±1.05	1.44±0.52	1.66±0.50	2.11±0.60	2.44±0.72	2.33±0.51	3.33±0.57	-
ปกติ	1.00±0.00	1.41±0.51	1.75±1.21	1.44±0.52	1.55±0.52	2.00±0.86	2.44±1.01	2.66±0.81	2.00±0.00	3.00±0.00
C.V. (%)	0.00	42.69	65.04	36.50	32.21	36.26	36.07	27.32	15.31	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	1.00±0.00	1.16±0.40 <sup>b</sup>	1.16±0.40 <sup>b</sup>	1.33±0.51	1.50±0.54	1.83±0.40 <sup>a</sup>	2.00±0.00 <sup>b</sup>	3.00±0.63 <sup>a</sup>	-	-
4	1.00±0.00	1.33±0.51 <sup>b</sup>	1.00±0.00 <sup>b</sup>	1.33±0.51	1.33±0.51	1.50±0.54 <sup>b</sup>	1.83±0.40 <sup>b</sup>	2.00±0.00 <sup>b</sup>	2.66±0.81	3.00±0.00
8	1.00±0.00	1.00±0.00 <sup>b</sup>	1.33±0.51 <sup>b</sup>	1.66±0.51	2.00±0.00	2.83±0.40 <sup>a</sup>	3.50±0.54 <sup>a</sup>	-	-	-
ห้อง	1.00±0.00	2.00±0.63 <sup>a</sup>	3.50±0.54 <sup>a</sup>	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	0.00	33.19	24.46	35.75	26.97	22.35	16.13	17.88	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	ns	ns	*	*	*	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาพผนวกที่ 12 อัตราการหายใจ (มิลลิลิตร CO<sub>2</sub>/กิโลกรัม/ชั่วโมง) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แก้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	33.57±27.49 <sup>a</sup>	22.71±17.35 <sup>a</sup>	24.07±18.46	10.30±5.96	9.65±4.26	9.03±3.30	6.85±0.79	7.91±2.64	10.47±1.23	-
ปกติ	26.86±20.00 <sup>b</sup>	19.80±15.54 <sup>a</sup>	23.67±18.11	8.54±3.53	9.21±3.47	7.78±1.89	10.69±5.52	7.92±2.12	6.36±0.74	6.76±0.33
C.V. (%)	79.57	69.37	76.68	51.99	41.24	31.97	47.41	30.25	12.10	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	15.16±2.59 <sup>a</sup>	10.09±1.44 <sup>a</sup>	12.73±1.67 <sup>a</sup>	7.29±1.67 <sup>b</sup>	7.23±0.72 <sup>b</sup>	5.60±1.12 <sup>b</sup>	6.84±1.30 <sup>b</sup>	7.82±2.64	-	-
4	10.83±3.29 <sup>a</sup>	9.11±1.63 <sup>a</sup>	9.58±4.26 <sup>b</sup>	5.85±2.42 <sup>b</sup>	6.76±1.37 <sup>b</sup>	8.95±1.89 <sup>a</sup>	7.44±1.12 <sup>b</sup>	8.02±2.11	8.41±2.39	6.76±0.33
8	26.35±5.29 <sup>b</sup>	17.74±3.45 <sup>b</sup>	20.08±3.06 <sup>b</sup>	15.12±3.53 <sup>a</sup>	14.29±2.14 <sup>a</sup>	10.67±1.99 <sup>a</sup>	17.23±4.55 <sup>a</sup>	-	-	-
ห้อง	68.50±10.02 <sup>a</sup>	48.07±3.17 <sup>a</sup>	53.12±5.88 <sup>a</sup>	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	20.14	12.16	16.87	28.20	16.23	20.41	24.14	32.22	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	*	*	*	*	*	*	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	*	*	ns	ns	ns	ns	ns	*	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 13 ปริมาณน้ำตาแลรีคิวซ์ (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
อินทรีย์	0.23±0.02 <sup>b</sup>	0.19±0.02 <sup>b</sup>	0.22±0.02 <sup>b</sup>	0.25±0.03 <sup>b</sup>	0.29±0.05 <sup>b</sup>	0.29±0.04 <sup>b</sup>	0.31±0.09 <sup>b</sup>	0.25±0.02 <sup>b</sup>	0.22±0.01 <sup>b</sup>	-
ปกติ	0.34±0.01 <sup>a</sup>	0.28±0.04 <sup>a</sup>	0.27±0.02 <sup>a</sup>	0.31±0.01 <sup>a</sup>	0.35±0.04 <sup>a</sup>	0.40±0.03 <sup>a</sup>	0.38±0.05 <sup>a</sup>	0.32±0.01 <sup>a</sup>	0.36±0.01 <sup>a</sup>	0.36±0.01
C.V. (%)	4.96	13.04	9.22	7.25	13.60	9.68	18.67	4.94	3.43	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.28±0.06	0.23±0.06	0.25±0.01	0.27±0.04	0.32±0.08	0.34±0.08	0.28±0.05 <sup>b</sup>	0.28±0.04	-	-
4	0.28±0.06	0.20±0.03	0.26±0.03	0.27±0.05	0.34±0.02	0.36±0.03	0.40±0.01 <sup>a</sup>	0.29±0.03	0.29±0.08	0.36±0.01
8	0.28±0.06	0.24±0.04	0.24±0.04	0.29±0.01	0.30±0.03	0.33±0.09	0.43±0.02 <sup>a</sup>	-	-	-
ห้อง	0.28±0.06	0.25±0.07	0.23±0.04	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	21.65	23.41	14.24	13.56	15.91	20.22	9.75	13.53	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	*	*	*	*	ns	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ "ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ"

ตารางภาพผนวกที่ 14 ปริมาณแป้ง (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)									
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18
ปัจจัยที่ 1 : ผัก										
อินทรีย์	0.12±0.00b	0.14±0.02b	0.20±0.03b	0.11±0.01b	0.10±0.02b	0.08±0.03b	0.09±0.03b	0.08±0.02b	0.06±0.01b	-
ปกติ	0.19±0.00a	0.18±0.02a	0.17±0.02a	0.15±0.02a	0.14±0.02a	0.14±0.03a	0.11±0.02a	0.11±0.02a	0.14±0.01a	0.36±0.01
C.V. (%)	0.00	10.86	18.11	10.73	14.24	27.49	23.32	22.95	14.32	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)										
0	0.15±0.04	0.16±0.02	0.16±0.03a	0.13±0.03	0.13±0.04	0.10±0.03b	0.08±0.02b	0.08±0.02b	-	-
4	0.15±0.04	0.16±0.04	0.17±0.03a	0.14±0.03	0.14±0.02	0.14±0.03a	0.13±0.02a	0.12±0.01a	0.10±0.04	0.12±0.00
8	0.15±0.04	0.16±0.02	0.14±0.01ab	0.12±0.02	0.10±0.02	0.08±0.03b	0.10±0.02b	-	-	-
ห้อง	0.15±0.04	0.16±0.01	0.12±0.05b	-	-	-	-	-	-	-
C.V. (%)	23.68	16.59	22.70	18.58	21.75	31.75	16.49	17.78	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	ns	*	*	*	*	*
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	*	ns	*	ns	ns	*	*	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์, ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 15 อายุการเก็บรักษาของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)
ปัจจัยที่ 1 : ผัก	
อินทรีย์	11.00±4.79 <sup>b</sup>
ปกติ	12.00±5.32 <sup>a</sup>
C.V. (%)	44.08
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	
0	14.00 ±0.35 <sup>b</sup>
4	17.00±1.09 <sup>a</sup>
8	11.00±1.14 <sup>c</sup>
ห้อง	4.00±0.16 <sup>d</sup>
C.V. (%)	7.10
ปัจจัยที่ 1	*
ปัจจัยที่ 2	*
ปัจจัยที่ 1×2	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์  
ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ



ตารางภาพรวมที่ 16 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีที่ขึ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีที่ขึ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1: ผัก								
อินทรีย์	-	1.37±1.11 <sup>a</sup>	2.06±1.17 <sup>a</sup>	2.77±1.26 <sup>a</sup>	2.65±0.69	3.18±0.80	3.55±0.86	-
ปกติ	-	0.63±0.42 <sup>b</sup>	1.30±0.55 <sup>b</sup>	1.76±0.59 <sup>b</sup>	2.19±0.63	2.30±0.44	2.63±0.47	2.76±0.43
C.V. (%)	-	83.59	53.10	43.26	27.95	23.57	22.53	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	-	0.66±0.32	1.28±0.48 <sup>b</sup>	1.81±0.59 <sup>b</sup>	2.27±0.67	2.74±0.76	3.09±0.81	2.76±0.43
4	-	0.99±0.49	1.59±0.52 <sup>ab</sup>	2.11±0.56 <sup>ab</sup>	2.49±0.72	-	-	-
8	-	1.35±1.42	2.23±1.45 <sup>c</sup>	2.92±1.55 <sup>c</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	-	88.74	53.89	44.84	29.28	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	-	*	*	*	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	-	ns	*	*	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	-	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 17 ค่า L\* ของกะหล่ำปลีที่ผลิตขึ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีที่ผลิตขึ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	74.00±4.39	71.59±4.68 <sup>b</sup>	71.67±4.73 <sup>b</sup>	73.51±4.34	76.37±4.12	75.61±4.98	75.88±5.15	-
ปกติ	75.96±3.56	75.92±5.34 <sup>a</sup>	76.42±5.15 <sup>a</sup>	76.13±6.67	76.16±3.72	80.91±3.03	80.56±2.99	75.62±5.76
C.V. (%)	5.33	6.81	6.68	7.51	5.05	5.27	5.39	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	76.27±4.60	76.59±4.64	77.17±5.06 <sup>a</sup>	78.24±4.00 <sup>a</sup>	77.47±3.50 <sup>a</sup>	78.26±4.79	78.22±4.67	75.62±5.76
4	76.66±2.94	71.42±6.11	72.89±5.44a <sup>b</sup>	73.55±5.206 <sup>ab</sup>	73.76±3.02 <sup>b</sup>	-	-	-
8	74.00±4.47	73.25±4.45	72.08±4.80 <sup>b</sup>	72.66±6.41 <sup>b</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	5.43	6.95	6.90	7.08	4.41	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 18 ค่า chroma ของกะหล่ำปลีที่เพิ่มขึ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่เพิ่มขึ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	22.96±4.71 <sup>a</sup>	22.48±4.92 <sup>a</sup>	21.98±4.46 <sup>a</sup>	21.77±3.91	20.92±4.76	20.08±5.40	19.96±4.44	-
ปกติ	18.07±3.14 <sup>b</sup>	17.48±3.29 <sup>b</sup>	18.64±2.94 <sup>b</sup>	20.00±3.14	20.13±3.02	21.45±2.08	23.05±3.91	75.62±5.76
C.V. (%)	19.53	20.95	18.62	17.01	17.89	19.72	19.48	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	18.75±3.15	20.01±5.02	21.00±4.95	20.70±4.11	20.57±5.49	20.76±3.92	21.51±4.27	23.56±3.45
4	21.97±5.45	20.29±4.98	20.59±3.90	21.34±3.20	20.04±4.02	-	-	-
8	20.83±4.93	19.65±5.00	19.36±3.53	20.62±3.78	-	-	-	-
C.V. (%)	22.50	25.04	20.53	17.74	17.95	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 19 ค่า huc ของกะหล่ำปลีที่ขึ้นพื้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ขึ้นพื้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	110.14±4.46	112.83±2.98 <sup>a</sup>	114.12±8.80	110.92±2.83	108.06±3.41	108.70±4.18	107.40±4.71	-
ปกติ	109.06±4.36	108.80±4.57 <sup>b</sup>	109.13±4.83	108.24±5.49	107.94±5.59	106.08±7.42	104.90±7.50	104.02±7.73
C.V. (%)	4.02	3.48	6.36	3.98	4.62	5.61	5.90	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	108.67±3.51	110.21±4.59	113.04±12.21	109.46±5.71	108.52±5.75	107.39±5.84	106.15±6.05	104.02±7.73
4	112.13±3.40	112.64±3.22	112.05±2.87	111.39±2.80	108.90±3.33	-	-	-
8	108.01±5.17	109.60±4.76	109.79±3.72	107.89±4.25	-	-	-	-
C.V. (%)	3.74	3.83	65.00	4.03	4.72	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางแสดงผลการวัด 20 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีที่ขึ้นต้นที่ผลิตในระบอบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ขึ้นต้นที่ผลิตในระบอบปกติ  
แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
<b>ปัจจัยที่ 1 : ผัก</b>								
อินทรีย์	6.36±0.50 <sup>b</sup>	5.15±0.23 <sup>b</sup>	5.85±0.41 <sup>b</sup>	5.26±0.45 <sup>b</sup>	5.40±0.26	5.56±0.28	5.40±0.40 <sup>b</sup>	-
ปกติ	7.23±0.18 <sup>a</sup>	5.88±0.34 <sup>a</sup>	6.72±0.52 <sup>a</sup>	5.76±0.41 <sup>a</sup>	5.95±0.30	6.13±0.97	5.76±0.51 <sup>a</sup>	75.62±5.76
C.V. (%)	5.59	5.33	7.51	7.84	5.14	12.24	8.24	-
<b>ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)</b>								
0	6.80±0.61	5.53±0.63	6.50±0.96	5.90±0.41 <sup>a</sup>	5.70±0.44	5.85±0.71	5.58±0.45	5.03±0.35
4	6.80±0.61	5.53±0.35	6.35±0.36	5.33±0.21 <sup>b</sup>	5.90±0.26	-	-	-
8	6.80±0.61	5.50±0.47	6.01±0.43	5.31±0.58 <sup>b</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	9.06	9.64	10.24	7.83	6.99	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	ns	ns	*	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 21 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ขึ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ขึ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ศัก								
อินทรีย์	21.51±1.15	1.83±2.51 <sup>a</sup>	15.37±2.46	19.03±1.18 <sup>a</sup>	19.27±2.21	19.72±2.43	22.13±2.95 <sup>a</sup>	-
ปกติ	20.05±1.30	16.01±2.11 <sup>b</sup>	15.37±2.79	17.15±1.53 <sup>b</sup>	16.62±1.34	17.83±0.81	15.30±1.25 <sup>b</sup>	14.71±0.37
C.V. (%)	5.5.93	1.29	1.71	7.58	9.37	9.32	12.48	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	20.78±1.50	17.59±1.98	14.58±1.55	18.49±2.34	18.43±1.75	18.78±1.87	18.71±4.25	14.71±0.37
4	20.78±1.50	18.01±4.26	16.38±3.40	18.63±0.97	15.64±0.96	-	-	-
8	20.78±1.50	18.15±2.83	15.13±2.49	17.15±1.07	-	-	-	-
C.V. (%)	0.07	17.69	16.89	8.78	8.98	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	ns	*	ns	ns	*	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 22 ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีพันธุ์ที่ผลิตในระบอบอินทรีย์และกะหล่ำปลีพันธุ์ที่ผลิตในระบอบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	0.0058±0.0003 <sup>a</sup>	0.0052±0.0006 <sup>a</sup>	0.0061±0.0017 <sup>a</sup>	0.0048±0.0007 <sup>a</sup>	0.0046±0.0005 <sup>a</sup>	0.0050±0.0005 <sup>a</sup>	0.0041±0.0012	-
ปกติ	0.0037±0.0002 <sup>b</sup>	0.0034±0.0005 <sup>b</sup>	0.0026±0.0011 <sup>b</sup>	0.0029±0.0005 <sup>b</sup>	0.0030±0.0011 <sup>b</sup>	0.0037±0.0009	0.0020±0.0008	0.0020±0.0006
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	0.0047±0.0012	0.0045±0.0013	0.0054±0.0031	0.0045±0.0013	0.0036±0.0012	0.0044±0.0010	0.0030±0.0014	0.0020±0.0006
4	0.0047±0.0012	0.0043±0.0011	0.0039±0.0017	0.0036±0.0011	0.0034±0.0016	-	-	-
8	0.0047±0.0012	0.0041±0.0010	0.038±0.0016	0.0037±0.0010	-	-	-	-
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	*	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 23 ปริมาณคลอโรฟิติดส์บี (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตขึ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์และกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : พันธุ์								
อินทรีย์	0.0041±0.0002 <sup>a</sup>	0.0042±0.0004 <sup>a</sup>	0.0034±0.0006 <sup>a</sup>	0.0056±0.0006 <sup>a</sup>	0.0043±0.0001 <sup>a</sup>	0.0038±0.0003 <sup>a</sup>	0.0025±0.0007	-
ปกติ	0.0027±0.0001 <sup>b</sup>	0.0021±0.0007 <sup>b</sup>	0.0024±0.0006 <sup>b</sup>	0.0023±0.0004 <sup>b</sup>	0.0022±0.0005 <sup>b</sup>	0.0013±0.0004 <sup>b</sup>	0.0022±0.0003	0.0020±0.0003
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	0.0034±0.0008	0.0030±0.0017	0.0030±0.008	0.0064±0.0084	0.0030±0.0014 <sup>a</sup>	0.0025±0.0014	0.0023±0.0005	0.0020±0.0003
4	0.0034±0.0008	0.0033±0.0009	0.0029±0.0009	0.0028±0.0006	0.0025±0.0005 <sup>b</sup>	-	-	-
8	0.0034±0.0008	0.0032±0.0012	0.0028±0.0011	0.0026±0.0007	-	-	-	-
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	ns	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ



ตารางภาคผนวกที่ 24 ปริมาณคลอโรฟิลล์รวม (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีพันธุ์ที่ผลิตในระบอบอินทรีย์และกะหล่ำปลีพันธุ์ที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	0.0099±0.0004 <sup>a</sup>	0.0094±0.0005 <sup>a</sup>	0.0095±0.0015 <sup>a</sup>	0.0104±0.0073 <sup>a</sup>	0.0089±0.0006 <sup>a</sup>	0.0089±0.0008 <sup>a</sup>	0.0066±0.0016	-
ปกติ	0.0063±0.0004 <sup>a</sup>	0.0054±0.0005 <sup>b</sup>	0.0050±0.0010 <sup>b</sup>	0.0052±0.0007 <sup>b</sup>	0.0052±0.0012 <sup>b</sup>	0.0050±0.0007 <sup>b</sup>	0.0041±0.0008	0.0040±0.0009
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	0.0081±0.0020	0.0075±0.0028	0.0083±0.0033 <sup>a</sup>	0.0152±0.0202	0.0066±0.0025	0.0070±0.0022	0.0054±0.0017	0.0040±0.0009
4	0.0081±0.0020	0.0075±0.0020	0.0069±0.0022 <sup>b</sup>	0.0064±0.0015	0.0059±0.0012	-	-	-
8	0.0081±0.0020	0.0073±0.0019	0.0066±0.0025 <sup>c</sup>	0.0063±0.0017	-	-	-	-
C.V. (%)	0.00	0.00	0.00	107.52	0.00	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	*	*	*	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	ns	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	*	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 25 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ขึ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีที่ขึ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	15.49±0.49a	14.71±1.11	14.04±1.52	14.29±1.51	15.11±0.17	14.78±0.70	14.10±0.91	-
ปกติ	14.62±0.77b	13.63±1.15	14.61±0.94	14.38±1.00	15.11±0.67	14.74±1.28	14.17±0.52	11.69±0.70
C.V. (%)	4.31	7.99	8.86	8.97	3.84	7.01	5.27	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	15.05±0.82	14.62±1.44	15.36±1.03 <sup>a</sup>	15.74±0.35 <sup>a</sup>	15.12±0.66	14.76±0.92	14.14±0.66	11.69±0.70
4	15.05±0.82	14.47±1.12	13.69±1.24 <sup>b</sup>	13.98±0.90 <sup>b</sup>	15.09±0.27	-	-	-
8	15.05±0.82	13.42±0.90	13.92±0.92 <sup>b</sup>	13.29±0.71 <sup>b</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	5.45	8.29	7.52	4.88	3.84	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	*	*	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1x2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 26 คะแนนการเกิดถิ่นน้ำตาลบริเวณรอยตัดของกะหล่ำปลีที่ขึ้นดินที่ผลิตจากระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีที่ขึ้นดินที่ผลิตจากระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	1.00±0.12	1.00±0.12	1.00±0.08	1.66±1.50 <sup>a</sup>	2.00±0.08	2.00±0.03	2.00±0.02	-
ปกติ	1.00±0.08	1.00±0.08	1.00±0.008	1.33±1.50 <sup>b</sup>	2.50±0.55	2.00±0.10	2.00±0.05	3.00±0.06
C.V. (%)	10.63	10.63	8.66	33.64	20.08	3.67	1.87	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	1.00±0.08	1.00±0.08	1.00±0.08	1.00±0.07 <sup>a</sup>	2.00±0.05 <sup>b</sup>	2.00±0.06	2.00±0.03	3.00±0.06
4	1.00±0.14	1.00±0.14	1.00±1.08	1.50±0.55 <sup>b</sup>	3.00±0.10 <sup>a</sup>	-	-	-
8	1.00±0.08	1.00±0.08	1.00±0.08	2.00±0.070 <sup>a</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	10.95	10.95	8.94	21.60	3.14	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	*	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 27 คะแนนความเหนียวของกะหล่ำปลีที่ขึ้นต้นที่ผลิตในระบอบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีที่ขึ้นต้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	1.00±0.06	1.00±0.06	1.00±0.06	1.33±0.50 <sup>b</sup>	1.00±0.05 <sup>b</sup>	1.00±0.01 <sup>b</sup>	1.53±0.54	-
ปกติ	1.00±0.05	1.00±0.05	1.00±0.07	2.00±0.02 <sup>a</sup>	2.00±0.05 <sup>a</sup>	2.00±0.09 <sup>a</sup>	2.00±0.01	2.00±0.13
C.V. (%)	6.32	6.32	7.07	21.39	3.28	4.32	21.67	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	1.00±0.07	1.00±0.07	1.00±0.09	1.50±0.55 <sup>b</sup>	1.50±0.54 <sup>b</sup>	1.50±0.55	1.76±0.42	2.00±0.13
4	1.00±0.06	1.00±0.06	1.00±0.06	1.50±0.55 <sup>b</sup>	2.00±0.08 <sup>a</sup>	-	-	-
8	1.00±0.06	1.00±0.06	1.00±0.06	2.00±0.03 <sup>a</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	6.55	6.55	7.28	26.98	27.96	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	*	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	*	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาพผนวกที่ 28 คะแนนการเกิดถิ่นของกะหล่ำปลีหั่นชิ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีหั่นชิ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	1.00±0.06	1.00±0.06	1.00±0.07	1.00±0.15	1.00±0.11	1.00±0.02	1.00±0.02	-
ปกติ	1.00±0.12	1.00±0.12	1.00±0.08	1.00±0.11	1.50±0.55	1.00±0.21	1.00±0.07	2.00±0.10
C.V. (%)	10.19	10.19	8.00	13.85	35.25	14.89	5.19	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	1.00±0.14	1.00±0.14	1.00±0.11	1.00±0.07	1.00±0.07 <sup>b</sup>	1.00±0.13	1.00±0.04	2.00±0.10
4	1.00±0.08	1.00±0.08	1.00±0.07	1.00±0.22	2.00±0.10 <sup>a</sup>	-	-	-
8	1.00±0.08	1.00±0.08	1.00±0.02	1.00±0.05	-	-	-	-
C.V. (%)	10.53	10.53	8.24	14.31	6.09	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	ns	ns	ns	*	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	ns	ns	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ns คือ ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 29 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ( $\log_{10}$  CFU/100 กรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีที่  
 ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน

วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ปัจจัยที่ 1 : ผัก								
อินทรีย์	8.74±0.16	10.18±0.35 <sup>a</sup>	10.37±0.25 <sup>a</sup>	10.84±0.13 <sup>a</sup>	10.79±0.17 <sup>a</sup>	10.49±0.10	10.67±0.04	-
ปกติ	8.64±0.28	9.54±0.31 <sup>b</sup>	9.74±0.47 <sup>b</sup>	10.40±0.24 <sup>b</sup>	10.54±0.12 <sup>b</sup>	10.50±0.08	10.59±0.05	10.90±0.05
V. (%)	2.62	3.35	3.76	1.84	1.26	0.84	0.43	-
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)								
0	8.64±0.22	9.48±0.30 <sup>b</sup>	9.60±0.53 <sup>b</sup>	10.41±0.33 <sup>b</sup>	10.62±0.22	10.50±0.08	10.63±0.06	10.90±0.05
4	8.64±0.22	9.97±0.42 <sup>b</sup>	10.19±0.27 <sup>a</sup>	10.63±0.21 <sup>ab</sup>	10.63±0.07	-	-	-
8	8.80±0.23	10.12±0.42 <sup>a</sup>	10.37±0.27 <sup>a</sup>	10.83±0.20 <sup>a</sup>	-	-	-	-
C.V. (%)	2.62	3.93	3.74	2.41	1.79	-	-	-
ปัจจัยที่ 1	ns	*	*	*	*	*	ns	-
ปัจจัยที่ 2	ns	*	*	*	ns	-	-	-
ปัจจัยที่ 1×2	ns	ns	*	*	-	-	-	-

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

\* คือ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

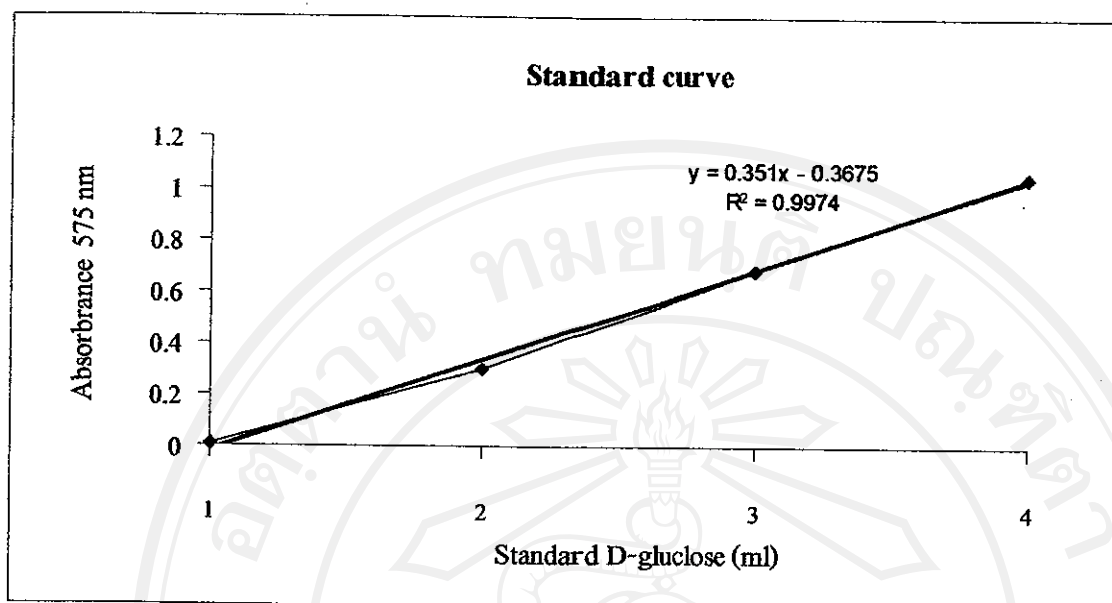
ns คือ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

ตารางภาคผนวกที่ 30 อายุการเก็บรักษาของกะหล่ำปลีหั่นชิ้นที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และกะหล่ำปลีหั่นชิ้นที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส

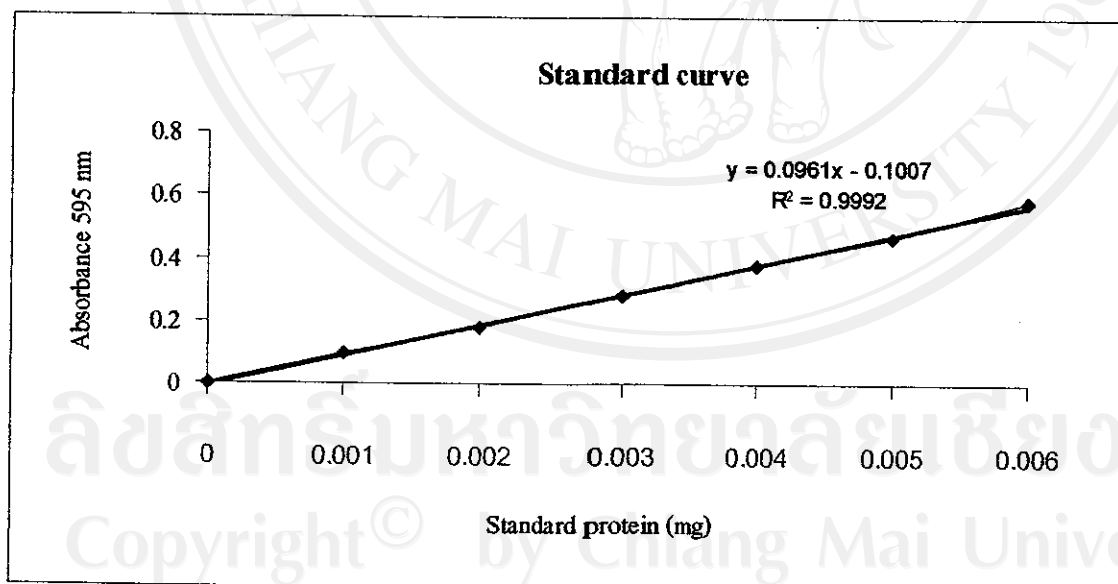
วิธีการ	ระยะเวลาเก็บรักษา(วัน)
ปัจจัยที่ 1 : ผัก	
อินทรีย์	4.00±1.51 <sup>b</sup>
ปกติ	4.66±1.80 <sup>a</sup>
C.V. (%)	38.50
ปัจจัยที่ 2 : อุณหภูมิที่เก็บรักษา (องศาเซลเซียส)	
0	6.50±0.55 <sup>a</sup>
4	3.50±0.56 <sup>b</sup>
8	3.00±0.28 <sup>b</sup>
C.V. (%)	11.21
ปัจจัยที่ 1	*
ปัจจัยที่ 2	*
ปัจจัยที่ 1×2	*

หมายเหตุ ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

\* คือ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์  
ns คือ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

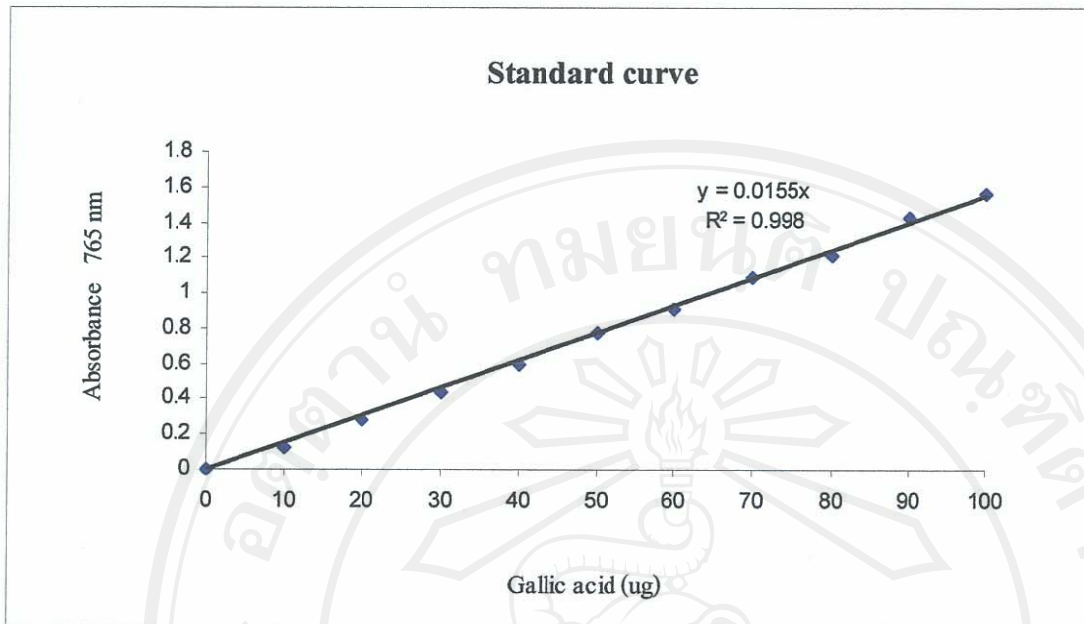


ภาพภาคผนวกที่ 1 เส้นกราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 575 นาโนเมตร กับปริมาณน้ำตาลกลูโคสมาตรฐาน

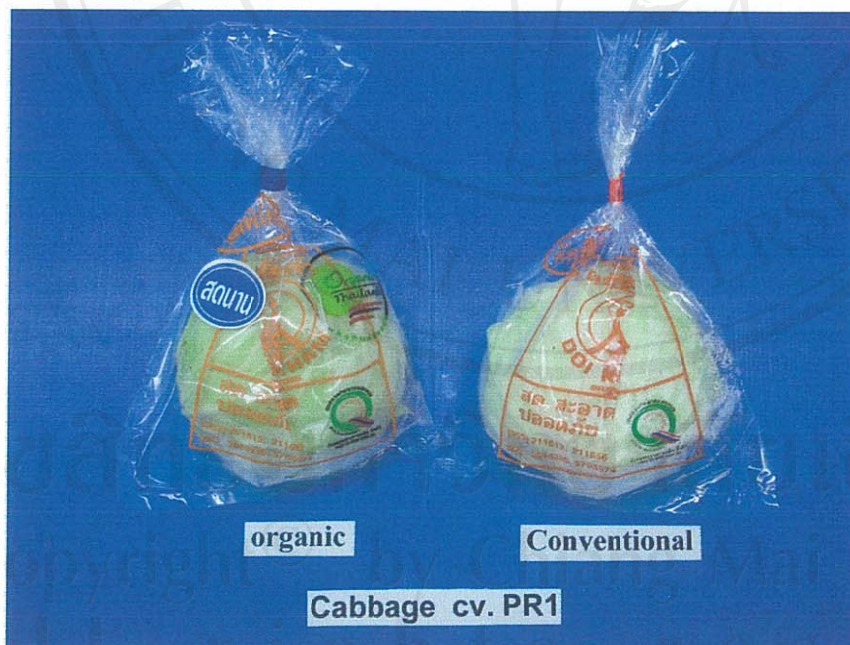


ภาพภาคผนวกที่ 2 เส้นกราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 595 นาโนเมตร กับปริมาณโปรตีนมาตรฐาน

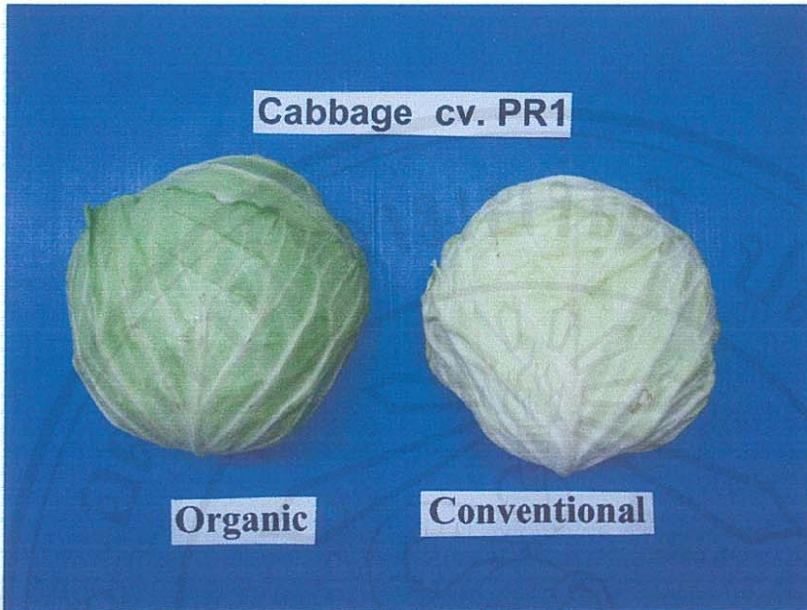




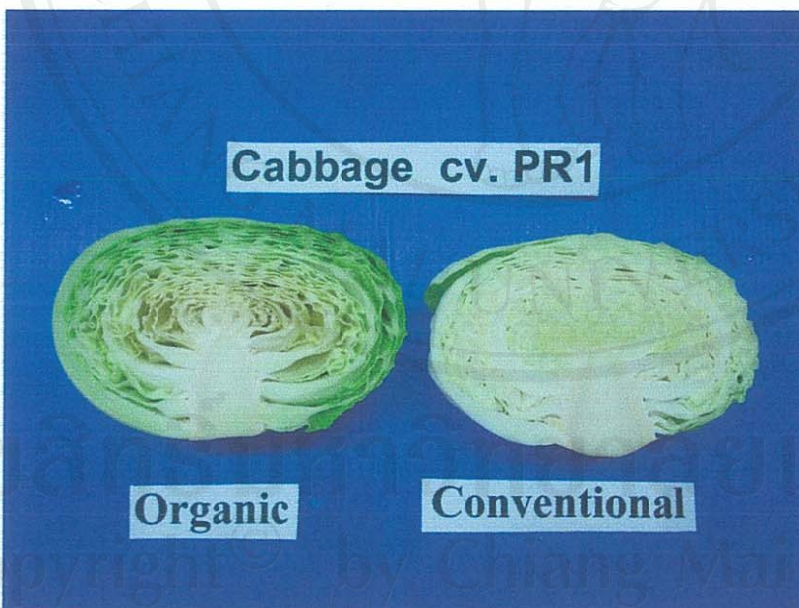
ภาพภาคผนวกที่ 3 เส้นกราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 765 นาโนเมตร กับปริมาณกรดแกลลิกมาตรฐาน



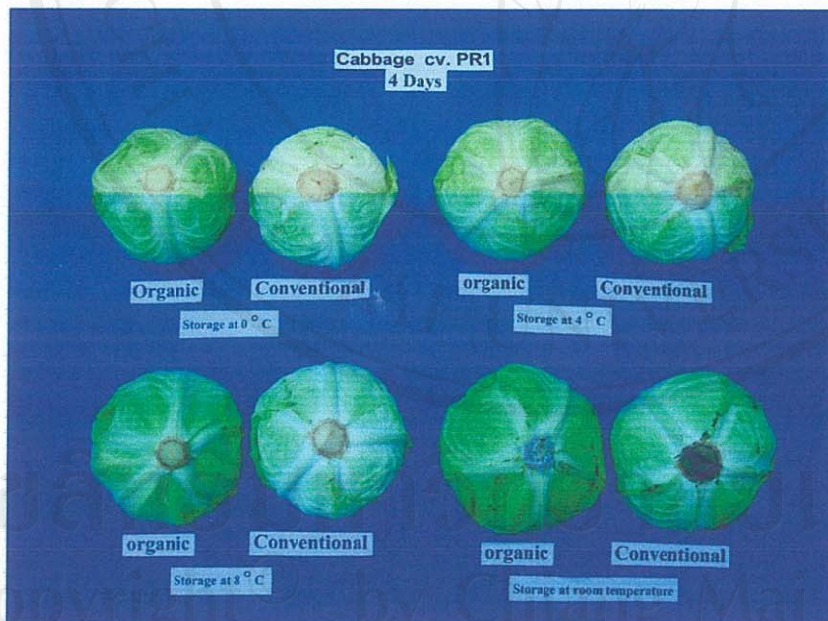
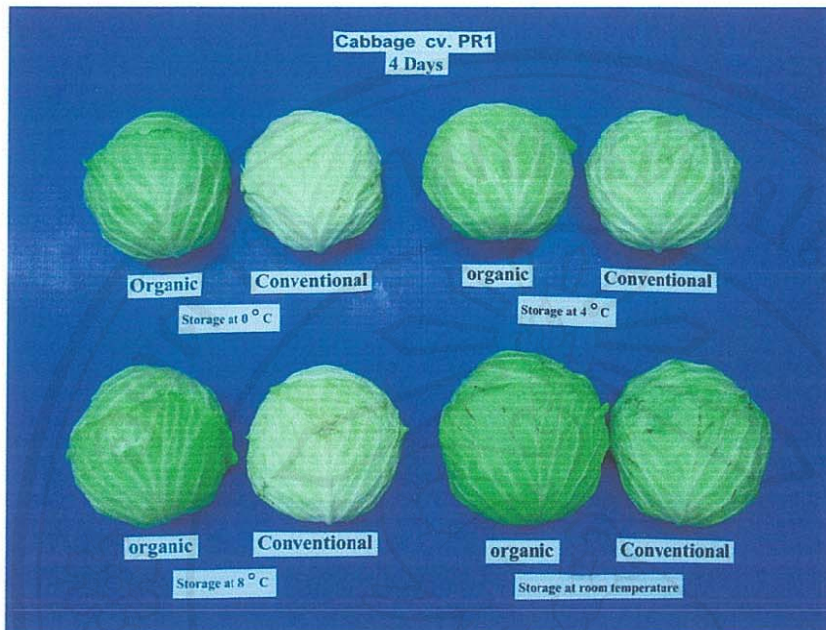
ภาพภาคผนวกที่ 4 กะหล่ำปลีพันธุ์ PR 1 ที่ผลิตในระบบอินทรีย์และที่ผลิตในระบบปกติ จากแหล่งปลูกสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ แล้วส่งมาตัดแต่งและบรรจุภัณฑ์ที่โรงคัดบรรจุ มูลนิธิโครงการหลวง เชียงใหม่



ภาพภาคผนวกที่ 5 ลักษณะรูปทรง และสีผิวใบของกะหล่ำปลีพันธุ์ PR 1 ที่ผลิตในระบบอินทรีย์ และที่ผลิตในระบบปกติ



ภาพภาคผนวกที่ 6 ลักษณะการห่อหุ้มปลีของกะหล่ำปลีพันธุ์ PR 1 ที่ผลิตในระบบอินทรีย์และที่ผลิตในระบบปกติ



ภาพภาคผนวกที่ 7 กะหล่ำปลีพันธุ์ PR 1 ที่ผลิตในระบบอินทรีย์และที่ผลิตในระบบปกติ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และ อุณหภูมิห้อง (25±2 องศาเซลเซียส)

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวนิรนุช มิ่งเมือง
วัน เดือน ปีเกิด	21 มีนาคม 2524
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	2/18 หมู่ 5 ต. วังเงิน อ. แม่ทะ จ.ลำปาง 52150
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบ้านนาแดง จังหวัดลำปาง เมื่อปีการศึกษา 2536 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนแม่ทะประชาสามัคคี จังหวัดลำปาง เมื่อปีการศึกษา 2542 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จังหวัดสงขลา เมื่อปีการศึกษา 2546

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved