



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของกระเทียมต้น
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	3.20±1.30	2.20±0.45	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	2.60±0.55	2.40±0.55	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	2.80±0.84	2.40±0.55	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.20±0.45	2.20±0.45	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.60±0.89	2.20±0.45	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.80±0.13					

ตารางภาคผนวก 2 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของกะหล่ำปลีระหว่าง
การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.20±0.45	3.60±0.89	3.33±0.58	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.60±0.55	3.40±1.14	3.00±0.00	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.40±0.55	3.80±0.84	2.33±1.15	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.60±0.55	3.20±1.10	3.00±1.00	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.60±0.55	3.40±0.89	2.67±0.58	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	9.00±0.17					

ตารางภาคผนวก 3 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของข้าวโพดหวาน ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของฝัก	5.00±0.00	4.40±0.89	3.80±0.84	2.67±1.15	-	-
ความสดของฝัก	5.00±0.00	4.40±0.89	3.40±0.55	1.67±0.58	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.20±1.30	3.40±0.55	1.67±0.58	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.60±0.89	3.60±0.55	3.00±1.00	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.40±0.89	3.40±0.55	1.33±0.58	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	8.60±0.15					

ตารางภาคผนวก 4 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของแครอทระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของฝัก	5.00±0.00	4.20±0.84	4.00±0.00	4.33±1.15	3.50±1.00	2.75±0.50
ความสดของฝัก	5.00±0.00	4.40±0.89	4.00±0.00	4.33±1.15	3.50±1.29	2.50±0.58
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.00±0.71	3.33±0.58	3.33±0.58	2.25±0.50	1.75±0.50
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.00±1.22	4.00±0.00	4.33±1.15	3.00±1.41	2.75±0.96
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.80±1.10	4.00±0.00	4.33±1.15	3.25±0.50	2.25±0.50
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	13.60±0.23					

ตารางภาคผนวก 5 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของซูกินีระหว่างการผลิต
เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±1.00	4.00±1.73	2.50±1.29	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.00±1.00	3.67±0.58	3.50±0.58	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.67±0.58	3.00±0.00	2.00±0.82	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.00±1.00	3.67±0.58	1.50±1.00	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.00±1.00	4.00±1.00	2.25±0.50	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	9.00±0.00					

ตารางภาคผนวก 6 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของเซลารีระหว่างการผลิต
เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	3.50±0.58	2.33±1.15	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.75±0.96	2.67±0.58	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	2.25±0.50	2.33±1.15	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.50±1.29	3.00±1.00	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.25±0.96	2.00±1.00	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.60±0.21					

ตารางภาคผนวก 7 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของเตกวายาระหว่าง
การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±0.82	3.50±1.29	2.33±0.58	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.50±1.29	3.25±0.50	1.67±0.58	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.00±0.82	3.00±0.82	2.00±0.00	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.00±0.82	3.25±0.96	2.33±0.58	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.00±2.00	3.25±0.50	2.00±0.00	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	8.80±0.13					

ตารางภาคผนวก 8 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของถั่วแขกระหว่าง
การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±0.00	3.25±0.50	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.67±0.58	2.50±0.58	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.00±0.00	2.75±0.50	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.67±0.58	2.25±0.96	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.67±0.58	2.33±0.82	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.60±0.15					

ตารางภาคผนวก 9 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของบีทระหว่างการผลิต
เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.25±0.96	3.75±1.26	3.25±0.96	2.67±0.58	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.75±0.50	4.00±0.82	3.00±0.82	3.00±1.00	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.75±0.50	3.00±1.15	2.25±0.50	2.33±0.58	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.75±0.50	3.75±0.50	3.00±0.82	2.67±0.58	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.75±0.50	3.75±0.96	3.25±0.50	2.67±0.58	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	11.20±0.18					

ตารางภาคผนวก 10 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของปวยเล้งระหว่าง
การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	3.60±0.55	2.67±0.58	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.00±1.00	2.00±1.00	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	2.80±0.84	2.33±1.15	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.60±0.55	2.33±1.15	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.20±1.10	2.33±1.15	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.40±0.15					

ตารางภาคผนวก 11 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของผักกาดขาวปลี
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	3.60±0.55	3.67±1.15	2.00±1.00	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.60±0.55	3.33±0.58	1.67±0.58	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.00±0.71	3.00±1.00	2.67±0.58	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.60±0.55	3.67±1.15	2.00±0.00	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.60±0.55	3.33±0.58	2.00±1.00	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	8.40±0.19					

ตารางภาคผนวก 12 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของผักกาดหวาน
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	2.60±0.89	-	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	2.40±0.55	-	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	2.20±0.45	-	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	2.40±1.14	-	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	2.40±0.55	-	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	2.60±0.15					

ตารางภาคผนวก 13 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของฝักราดหอม
ใบแดงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	3.75±0.96	2.50±0.58	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.25±0.50	2.25±1.26	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.25±0.96	2.50±1.00	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.00±0.82	2.50±0.58	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.25±0.50	2.00±0.82	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.60±0.13					

ตารางภาคผนวก 14 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของฝักราดหอมหัว
ระหว่างกาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	3.40±1.14	3.00±1.00	-	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.40±0.89	3.00±1.00	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.40±1.14	2.67±1.53	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	2.80±1.10	3.00±1.73	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.00±1.00	2.67±1.53	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.60±0.23					

ตารางภาคผนวก 15 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของผักกาดหางหงส์
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±0.71	3.67±0.58	3.33±1.15	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.00±0.71	3.33±0.58	2.33±0.58	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.20±0.45	3.33±0.58	1.22±0.58	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.80±0.45	4.00±1.00	1.67±0.58	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.00±1.00	3.80±0.45	2.33±0.58	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	8.60±0.15					

ตารางภาคผนวก 16 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของพริกหวาน
สีเขียวระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)						
	0	3	6	9	12	15	18
สีของผัก	5.00±0.00	4.60±0.55	4.00±1.00	4.33±1.15	4.00±0.82	3.75±0.96	3.25±0.96
ความสดของผัก	5.00±0.00	5.00±0.00	4.00±1.00	3.67±0.58	3.25±0.50	3.25±0.50	1.50±0.58
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	5.00±0.00	3.67±0.58	3.00±0.00	3.25±1.26	3.00±0.00	2.25±0.96
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	5.00±0.00	4.00±1.00	4.33±1.15	3.75±0.96	3.75±0.96	3.00±0.82
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.80±0.45	4.00±1.00	3.67±0.58	3.50±0.58	3.33±0.58	1.75±0.50
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	17.00±0.17						

ตารางภาคผนวก 17 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของพริกหวานสีแดง
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)						
	0	3	6	9	12	15	18
สีของผัก	5.00±0.00	4.40±0.89	4.00±1.00	4.33±1.15	4.00±1.15	3.75±1.26	2.75±0.96
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.40±0.89	4.00±1.00	3.33±0.58	3.50±0.58	3.75±0.96	2.25±0.50
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.20±0.84	3.6±0.58	3.33±0.58	3.25±0.96	3.25±0.50	2.25±0.50
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.40±0.89	4.00±1.00	4.00±1.00	4.00±0.82	3.75±0.96	2.75±0.96
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.40±0.89	4.00±1.00	4.33±1.15	3.75±0.50	3.75±0.96	2.00±0.00
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	16.60±0.22						

ตารางภาคผนวก 18 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของพริกหวานสี
เหลืองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)						
	0	3	6	9	12	15	18
สีของผัก	5.00±0.00	4.75±0.50	4.00±1.00	4.33±1.15	4.00±0.82	3.72±0.96	3.25±0.50
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.75±0.50	3.67±1.53	3.33±0.58	3.25±0.50	4.00±0.82	1.25±0.50
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.50±0.58	3.67±0.58	3.67±1.15	2.50±0.58	3.25±0.50	2.00±0.82
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.75±0.50	4.00±1.00	4.33±1.15	4.00±0.82	4.00±1.15	3.00±0.82
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.75±0.50	4.00±1.00	4.00±1.00	3.25±0.50	4.00±1.15	2.50±0.58
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	17.40±0.15						

ตารางภาคผนวก 19 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของฟักทองญี่ปุ่น ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	6	12	18	24	30
สีของผัก	5.00±0.00	5.00±0.00	4.60±0.55	3.60±0.55	4.00±0.71	2.80±0.45
ความสดของผัก	5.00±0.00	5.00±0.00	4.60±0.55	3.80±0.45	3.80±0.45	3.60±0.55
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.80±0.45	4.40±0.55	3.60±0.55	3.40±0.55	3.00±0.71
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	5.00±0.00	4.20±0.45	3.80±0.84	3.40±0.55	2.50±0.84
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	5.00±0.00	4.60±0.55	4.00±0.71	3.20±0.45	2.50±0.00
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	28.20±0.13					

ตารางภาคผนวก 20 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของหอมต้นระหว่าง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±0.82	3.25±0.96	2.67±0.58	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.00±0.82	3.25±0.50	2.33±0.58	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.50±0.58	2.25±0.50	2.00±0.00	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.00±0.82	3.25±0.96	2.33±0.58	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.00±0.82	3.25±0.50	2.33±0.58	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	8.00±0.00					

ตารางภาคผนวก 21 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของยอคฝักชาโยใต้
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของฝัก	5.00±0.00	2.75±0.96	-	-	-	-
ความสดของฝัก	5.00±0.00	2.25±0.50	-	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	2.25±0.96	-	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	2.00±0.82	-	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	2.00±0.82	-	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	2.60±0.19					

ตารางภาคผนวก 22 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของบรอกโคลี
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของฝัก	5.00±0.00	2.50±1.00	1.50±0.58	-	-	-
ความสดของฝัก	5.00±0.00	2.75±1.26	2.25±0.96	-	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.50±1.29	3.00±0.82	-	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	3.00±0.82	3.25±0.96	-	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.00±1.26	2.25±0.05	-	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	5.20±0.18					

ตารางภาคผนวก 23 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของกะหล่ำปลีสีม่วง
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.75±0.50	4.40±0.82	3.33±0.96	-	-
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.50±0.58	4.40±0.89	3.00±0.00	-	-
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	4.50±0.58	4.20±0.84	2.33±1.15	-	-
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.75±0.50	4.40±0.82	3.00±0.82	-	-
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.75±0.50	4.40±0.89	2.67±0.58	-	-
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	8.60±0.23					

ตารางภาคผนวก 24 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของมะเขือเทศผลโต
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)					
	0	3	6	9	12	15
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±1.00	4.00±1.73	3.75±0.96	3.75±1.26	3.00±0.82
ความสดของผัก	5.00±0.00	4.00±0.00	3.67±0.58	3.50±1.00	3.50±0.58	2.50±0.58
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.67±0.58	3.67±1.15	3.25±0.50	4.25±0.96	2.50±0.58
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.33±0.58	4.00±1.00	4.00±0.82	3.50±0.58	3.00±0.82
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	4.00±0.00	3.67±0.58	3.25±0.50	3.50±0.58	2.50±0.58
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	14.20±0.23					

ตารางภาคผนวก 25 การประเมินคุณภาพทางกายภาพและอายุการวางจำหน่ายของมะเขือเทศเชอร์รี่
ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส

เงื่อนไข	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)						
	0	3	6	9	12	15	18
สีของผัก	5.00±0.00	4.00±1.00	4.00±1.73	4.00±0.82	3.75±0.96	3.75±0.50	2.67±0.58
ความสดของผัก	5.00±0.00	3.67±0.58	3.67±0.58	3.25±0.50	2.75±0.50	3.25±0.50	1.67±0.58
สีบริเวณรอยตัด	5.00±0.00	3.67±0.58	4.00±1.00	3.50±1.00	4.00±1.15	3.25±0.50	2.33±0.58
การเกิดโรคหรือแผล	5.00±0.00	4.00±1.00	4.00±1.00	3.75±0.96	3.75±0.96	3.75±0.50	2.67±1.15
คุณภาพโดยรวม	5.00±0.00	3.67±0.58	3.67±0.58	3.50±0.58	3.00±0.82	3.25±0.50	2.00±0.00
อายุการวางจำหน่าย (วัน)	17.20±0.13						

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 26 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัมน้ำหนักสด) ของพริกหวานสีแดง ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และ อุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	163.2±1.9	163.2±1.9	163.2±1.9	163.2±1.9	6.1	2.0
2	188.4±7.5	173.0±11.5	184.7±7.7	185.9±3.7	26.4	7.7
4	171.5±9.1	177.6±3.4	183.0±11.9	177.0±10.0	29.9	9.0
6	180.1±4.3 ^{ab}	191.0±6.0 ^a	171.7±6.8 ^b	163.8±5.8 ^b	18.9	5.7
8	-	188.8±1.3 ^a	160.9±4.1 ^c	175.2±4.3 ^b	12.1	3.5
10	-	189.7±6.1	186.7±5.8	182.4±7.9	23.0	6.2
12	-	189.1±6.9	200.6±9.5	175.8±8.9	29.5	7.8
14	-	195.2±4.8 ^a	184.9±1.6 ^a	163.0±5.8 ^b	15.4	4.2
16	-	180.9±3.7 ^{ab}	191.3±3.4 ^a	179.0±2.5 ^b	11.3	3.1
18	-	186.6±1.0	161.0±11.1	-	-	7.9
20	-	183.4±7.2	167.5±3.2	-	-	5.5
22	-	192.6±4.1 ^a	164.0±5.7 ^b	-	-	4.8
24	-	186.9±8.4	203.1±14.1	-	-	10.5
26	-	-	181.5±4.7	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 27 ค่า L* ของพริกหวานสีแดงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	35.81±0.50 ^a	33.89±0.49 ^b	33.64±0.38 ^b	34.01±0.77 ^b	1.66	3.6
2	35.54±0.70 ^a	33.95±0.58 ^{ab}	33.40±0.31 ^b	34.64±0.99 ^{ab}	2.07	4.5
4	34.19±0.45	32.63±0.65	32.83±0.33	33.28±0.90	1.86	4.2
6	33.92±0.45	33.16±0.46	32.07±1.07	33.03±1.07	2.03	4.6
8	-	33.34±0.36	32.92±0.36	33.02±0.86	1.79	3.9
10	-	33.46±0.42	33.17±0.34	32.48±0.74	1.63	3.6
12	-	33.10±0.40	32.79±0.34	32.16±0.48	1.30	2.8
14	-	33.38±0.39	32.87±0.30	32.83±0.58	1.34	3.0
16	-	33.12±0.45	32.67±0.33	33.18±0.56	1.40	3.1
18	-	33.15±0.51	32.71±0.25	-	-	2.7
20	-	32.80±0.29	32.43±0.50	-	-	2.8
22	-	32.99±0.41	32.17±0.37	-	-	2.7
24	-	32.51±0.43	32.26±0.33	-	-	2.7
26	-	-	31.85±0.28	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 28 ค่า chroma ของพริกหวานสีแดงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	38.92±1.60 ^b	43.46±2.53 ^{ab}	45.58±1.25 ^a	41.92±0.64 ^{ab}	4.96	8.7
2	37.47±1.48 ^b	42.78±2.66 ^a	45.04±1.04 ^a	43.19±1.26 ^a	5.18	9.1
4	36.70±1.51 ^b	42.52±2.00 ^a	44.45±1.20 ^a	43.17±1.41 ^a	4.70	8.3
6	36.70±1.92 ^b	44.17±2.31 ^a	43.96±1.34 ^a	42.78±0.78 ^a	5.07	9.0
8	-	43.73±1.84	45.11±1.23	43.09±1.25	4.52	7.5
10	-	44.23±1.63	45.45±1.22	43.53±0.93	3.99	6.5
12	-	43.01±1.53	43.80±0.78	42.08±0.98	3.50	5.9
14	-	43.69±1.75	44.61±1.31	41.65±1.03	4.30	7.2
16	-	43.59±1.43	44.74±1.21	42.17±1.07	3.83	6.4
18	-	45.01±1.46	44.66±1.12	-	-	6.5
20	-	41.08±1.70	42.57±1.31	-	-	8.1
22	-	43.39±1.66	42.23±1.37	-	-	7.8
24	-	43.60±1.56	44.38±1.16	-	-	8.8
26	-	-	42.79±0.79	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 29 ค่า hue angle (องศา) ของพริกหวานสีแดงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	23.88±0.62	25.64±0.52	24.66±0.69	26.32±2.20	3.67	10.9
2	21.58±0.32 ^b	25.10±0.58 ^a	24.46±0.58 ^{ab}	25.60±1.98 ^a	3.26	10.0
4	21.28±0.28 ^b	24.82±0.48 ^a	23.94±0.59 ^{ab}	25.20±1.89 ^a	3.08	9.6
6	20.68±0.27 ^b	24.76±0.42 ^a	23.68±0.67 ^a	24.60±1.48 ^a	2.55	8.1
8	-	24.24±0.38	23.96±0.47	24.56±1.56	2.98	8.9
10	-	24.16±0.38	23.82±0.62	24.24±1.27	2.60	7.8
12	-	24.20±1.94	23.46±0.78	24.10±1.26	4.34	12.8
14	-	23.98±0.35	23.58±0.56	23.28±1.19	2.42	7.4
16	-	24.08±0.38	23.58±0.60	23.40±1.20	2.48	7.6
18	-	23.98±0.40	23.64±0.61	-	-	4.8
20	-	23.60±0.35	23.32±0.61	-	-	4.7
22	-	23.72±0.37	23.34±0.60	-	-	4.7
24	-	23.78±0.31	23.34±0.63	-	-	4.7
26	-	-	22.72±0.86	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 30 ปริมาณแคโรทีนอยด์รวม (ไมโครกรัมต่อกรัมน้ำหนักสด) ของพริกหวานสี
แดงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง
นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิที่เก็บรักษา			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	5.64±0.08	5.64±0.08	5.64±0.08	5.64±0.08	0.25	2.4
2	6.94±0.15 ^a	6.33±0.13 ^b	6.68±0.01 ^{ab}	5.88±0.11 ^c	0.37	3.1
4	6.24±0.14	5.75±0.10	6.03±0.36	6.33±0.55	1.10	9.6
6	7.24±0.10 ^a	6.76±0.10 ^{ab}	5.10±0.28 ^c	5.82±0.51 ^{bc}	0.98	7.7
8	-	5.21±0.09 ^b	5.35±0.11 ^b	6.59±0.04 ^a	0.29	2.6
10	-	5.71±0.25 ^b	6.14±0.31 ^{ab}	6.60±0.12 ^a	0.82	6.7
12	-	5.24±0.27 ^b	5.15±0.16 ^b	6.68±0.06 ^a	0.72	5.5
14	-	5.47±0.07	5.52±0.11	5.79±0.22	0.52	4.6
16	-	5.30±0.07	5.68±0.20	6.14±0.18	0.85	7.5
18	-	5.28±0.15	5.53±0.03	-	-	3.4
20	-	4.70±0.21 ^b	6.12±0.07 ^a	-	-	5.0
22	-	4.83±0.13	5.03±0.22	-	-	6.4
24	-	5.02±0.10	5.34±0.16	-	-	4.6
26	-	-	4.63±0.12	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 31 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของพริกหวานสีแดงระหว่างการเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	0	0	0	0	-	-
2	1.29±0.04 ^a	0.59±0.04 ^b	0.24±0.01 ^c	0.59±0.05 ^b	0.10	16.9
4	2.25±0.04 ^a	1.21±0.71 ^b	0.58±0.02 ^c	1.17±0.08 ^b	0.16	13.7
6	3.11±0.04 ^a	1.65±0.08 ^b	0.80±0.03 ^c	1.55±0.09 ^b	0.19	11.7
8	-	1.92±0.09 ^a	1.15±0.04 ^b	2.03±0.12 ^a	0.27	17.2
10	-	2.25±0.10 ^a	1.44±0.06 ^b	2.45±0.14 ^a	0.31	16.4
12	-	2.55±0.11 ^a	1.71±0.05 ^b	2.81±0.16 ^a	0.33	15.4
14	-	2.72±0.10 ^b	1.93±0.07 ^c	3.16±0.19 ^a	0.37	15.4
16	-	2.97±0.09 ^b	2.20±0.07 ^c	3.58±0.18 ^a	0.32	9.9
18	-	3.15±0.08 ^a	2.48±0.09 ^b	-	-	9.4
20	-	3.28±0.06 ^a	2.75±0.09 ^b	-	-	8.1
22	-	3.66±0.10 ^a	2.98±0.10 ^b	-	-	9.7
24	-	3.90±0.09 ^a	3.18±0.13 ^b	-	-	8.6
26	-	-	3.30±0.10	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 32 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัม น้ำหนักสด) ของพริกหวานสีแดงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	214.8±11.7	214.8±11.7	214.8±11.7	214.8±11.7	34.4	13.3
2	231.7±5.0 ^a	213.4±4.9 ^b	224.3±6.2 ^{ab}	211.3±3.8 ^b	14.9	5.6
4	229.6±2.9 ^b	232.1±5.4 ^b	241.5±6.6 ^{ab}	250.4±5.5 ^a	15.7	5.3
6	259.1±3.2 ^a	226.4±7.9 ^b	227.8±6.0 ^b	248.3±4.1 ^a	15.3	4.3
8	-	234.7±5.7	236.8±8.7	257.2±19.6	38.6	12.9
10	-	199.5±9.6 ^b	217.8±5.7 ^{ab}	225.5±7.2 ^a	23.1	8.8
12	-	185.4±9.8 ^b	220.6±8.6 ^a	224.1±10.9 ^a	29.5	11.4
14	-	223.4±10.3 ^a	187.5±9.3 ^b	214.2±4.3 ^a	25.3	9.9
16	-	206.5±10.3	227.6±10.8	216.4±11.0	32.2	12.1
18	-	182.6±9.2	192.4±11.5	-	-	13.8
20	-	191.0±10.8	201.6±1.7	-	-	9.6
22	-	193.8±9.0 ^b	232.6±1.7 ^a	-	-	9.9
24	-	197.4±9.3 ^b	232.6±8.2 ^a	-	-	8.5
26	-	-	190.3±4.0	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 33 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัมน้ำหนักสด)
ของพริกหวานสีแดงระหว่างการศึกษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และ
อุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	1731.3±38.9	1731.3±38.9	1731.3±38.9	1731.3±38.9	114.9	5.5
2	1552.0±22.5	1640.3±24.6	1563.8±56.5	1588.9±47.7	119.7	6.3
4	1435.9±14.0 ^c	1654.8±24.9 ^a	1542.7±20.1 ^b	1569.1±24.7 ^b	63.1	3.4
6	1387.1±17.6 ^d	1807.8±27.3 ^a	1611.3±20.2 ^b	1482.1±11.3 ^c	58.9	3.1
8	-	1996.3±32.8 ^a	1890.8±40.0 ^a	1637.7±37.2 ^b	110.7	4.9
10	-	2091.2±39.7 ^a	2075.4±25.3 ^a	1817.0±85.1 ^b	169.1	6.9
12	-	1885.6±26.6	1898.7±99.2	1751.1±32.6	187.3	8.3
14	-	1872.4±18.1 ^b	2009.5±43.1 ^a	1637.7±27.2 ^c	93.8	4.1
16	-	1925.1±27.0 ^a	1909.3±39.7 ^a	1563.8±29.3 ^b	97.8	4.4
18	-	2167.7±55.0	2225.7±35.1	-	-	5.1
20	-	2167.7±52.8	2183.6±43.4	-	-	5.4
22	-	2188.8±41.2	2173.0±59.3	-	-	5.7
24	-	2273.2±29.1	2215.2±47.6	-	-	4.3
26	-	-	2067.5±66.2	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 34 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วง ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิที่เก็บรักษา			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	110.4±18.4	110.4±18.4	110.4±18.4	110.4±18.4	60.0	28.9
2	66.6±12.1 ^c	109.1±0.0 ^b	121.2±12.1 ^{ab}	139.4±6.1 ^a	29.7	14.4
4	86.4±6.2 ^b	98.8±6.2 ^{ab}	123.4±12.3 ^a	117.3±16.3 ^{ab}	36.2	18.1
6	72.7±10.5 ^b	133.3±16.0 ^a	139.4±6.1 ^a	115.2±6.1 ^a	34.2	15.8
8	91.5±18.3	124.3±10.6	124.3±10.6	124.3±21.1	51.6	14.2
10	-	116.5±6.1	116.5±24.5	79.7±6.1	52.0	25.0
12	-	125.7±18.0	101.8±6.0	95.8±12.0	44.8	20.8
14	-	90.7±6.2 ^a	59.7±6.2 ^b	-	-	16.5
16	-	128.0±10.5	91.5±10.6	-	-	16.6
18	-	113.2±10.9	100.6±6.3	-	-	14.4
20	-	125.8±27.4	100.6±6.3	-	-	32.6
22	-	119.5±21.8	-	-	-	-
24	-	106.3±21.8	-	-	-	-
26	-	107.6±11.0	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 35 ค่า L* ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	25.29±0.74	25.46±0.42	26.24±1.09	25.68±0.63	2.28	6.6
2	27.43±0.78 ^a	23.86±0.28 ^b	24.21±0.82 ^b	24.40±0.42 ^b	1.86	5.5
4	28.47±0.55 ^a	23.02±0.42 ^b	23.08±0.82 ^b	24.19±0.61 ^b	1.86	5.6
6	27.65±0.63 ^a	22.82±0.29 ^b	23.81±0.53 ^b	23.83±0.54 ^b	1.54	4.7
8	27.26±0.92 ^a	23.75±0.52 ^b	23.42±0.52 ^b	24.82±0.44 ^b	1.88	5.7
10	-	23.54±0.38	23.70±0.37	23.56±0.42	1.22	3.7
12	-	23.91±0.17 ^b	24.11±0.60 ^b	25.89±0.68 ^a	1.65	4.9
14	-	23.63±0.29	23.49±0.39	-	-	3.3
16	-	23.72±0.27	23.65±0.39	-	-	5.9
18	-	22.50±0.27	22.40±0.35	-	-	3.1
20	-	23.33±0.48	22.59±0.12	-	-	3.4
22	-	23.17±0.62	-	-	-	-
24	-	23.02±0.29	-	-	-	-
26	-	23.36±0.55	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 36 ค่า chroma ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	22.27±3.45	28.67±2.42	23.65±3.12	28.57±1.47	8.15	23.6
2	23.13±3.53	25.40±3.74	25.37±0.89	29.10±1.96	8.36	24.2
4	23.75±3.42	27.68±1.72	25.82±1.61	26.69±1.98	6.91	19.8
6	23.22±3.75	23.45±2.65	25.27±0.45	25.47±1.47	7.27	22.2
8	20.69±3.54	23.71±0.99	23.35±0.97	24.69±2.32	6.67	20.8
10	-	22.15±1.95	21.86±0.98	23.02±1.51	4.72	15.3
12	-	19.00±1.08	20.02±0.78	22.81±2.10	4.42	15.6
14	-	21.66±0.78	19.62±1.92	-	-	15.8
16	-	21.35±1.48	18.46±2.41	-	-	22.5
18	-	20.23±2.66	17.54±2.14	-	-	28.6
20	-	19.30±2.43	17.50±1.73	-	-	25.6
22	-	19.58±2.37	-	-	-	-
24	-	19.07±0.62	-	-	-	-
26	-	20.27±1.11	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 37 ค่า hue angle (องศา) ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	353.76±0.62 ^a	351.04±1.12 ^b	352.02±0.37 ^{ab}	351.34±1.03 ^{ab}	2.52	0.5
2	349.18±0.45 ^b	351.96±0.70 ^{ab}	352.40±1.44 ^a	350.34±1.17 ^{ab}	3.05	0.6
4	348.20±0.33 ^c	351.04±0.87 ^{ab}	352.22±0.65 ^a	350.00±0.86 ^{bc}	2.14	0.5
6	347.58±0.45 ^b	351.42±0.72 ^a	351.24±1.27 ^a	350.28±0.75 ^a	2.55	0.5
8	349.16±1.40 ^b	348.90±0.68 ^b	353.14±1.29 ^a	352.02±1.22 ^{ab}	3.54	0.8
10	-	351.74±0.52	351.22±0.66	350.96±0.89	2.18	0.4
12	-	353.74±0.31	352.52±0.51	350.46±1.25	2.47	0.5
14	-	351.30±0.67	351.76±0.76	-	-	0.5
16	-	351.70±0.51	352.18±0.91	-	-	0.5
18	-	351.18±0.95	350.58±0.48	-	-	0.5
20	-	348.42±1.23 ^b	350.72±0.60 ^a	-	-	0.6
22	-	350.16±1.19	-	-	-	-
24	-	350.78±0.54	-	-	-	-
26	-	350.64±2.19	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 38 ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัมเนื้อน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิที่เก็บรักษา			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	86.3±5.0	86.3±5.0	86.3±5.0	86.3±5.0	16.3	10.1
2	72.8±5.2	66.4±8.0	54.8±7.7	71.9±3.4	20.8	16.6
4	81.5±3.8	85.6±5.9	84.0±8.2	84.6±5.9	20.2	12.8
6	92.5±4.2	81.5±2.2	93.0±1.6	83.4±5.4	12.0	7.3
8	106.9±6.0	101.5±7.2	85.3±8.6	88.5±10.3	26.6	14.8
10	-	91.6±2.8	99.7±1.0	95.1±6.1	13.6	7.1
12	-	105.4±3.7	110.2±9.1	108.6±9.2	26.8	12.4
14	-	90.3±1.8 ^b	99.1±1.4 ^a	-	-	2.9
16	-	85.3±8.8	89.3±2.3	-	-	12.8
18	-	89.7±4.7	91.4±2.2	-	-	6.9
20	-	92.2±2.0	90.6±4.9	-	-	7.0
22	-	94.1±5.8	-	-	-	-
24	-	90.4±1.2	-	-	-	-
26	-	89.6±4.2	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 39 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	0	0	0	0	-	-
2	0.59±0.04 ^b	0.36±0.03 ^c	0.43±0.03 ^c	0.87±0.07 ^a	0.13	26.2
4	1.40±0.10 ^a	0.64±0.06 ^b	0.81±0.06 ^b	1.65±0.12 ^a	0.26	25.0
6	2.18±0.14 ^a	0.89±0.07 ^b	1.21±0.07 ^b	2.38±0.16 ^a	0.33	22.0
8	2.78±0.17 ^a	1.27±0.10 ^b	1.58±0.09 ^b	2.86±0.18 ^a	0.41	21.2
10	-	1.61±0.11 ^b	1.96±0.11 ^b	3.33±0.21 ^a	0.40	19.0
12	-	1.95±0.13 ^b	2.39±0.14 ^b	3.84±0.21 ^a	0.47	18.9
14	-	2.25±0.14 ^b	2.76±0.16 ^a	-	-	19.1
16	-	2.71±0.15	3.11±0.17	-	-	17.5
18	-	3.00±0.18	3.41±0.16	-	-	16.5
20	-	3.35±0.19	3.77±0.17	-	-	16.0
22	-	3.69±0.20	-	-	-	-
24	-	3.87±0.21	-	-	-	-
26	-	4.11±0.22	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 40 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัม น้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	202.4±11.4	202.4±11.4	202.4±11.4	202.4±11.4	33.6	12.0
2	201.1±11.1 ^{ab}	193.7±7.9 ^{ab}	174.3±8.4 ^b	220.1±12.1 ^a	29.7	12.5
4	198.3±8.1	183.1±8.4	187.0±12.1	172.6±12.2	30.7	13.8
6	193.4±15.0 ^{ab}	158.9±6.4 ^c	203.2±13.0 ^a	170.5±4.7 ^{bc}	31.5	14.4
8	208.8±15.7 ^a	161.3±13.6 ^b	157.8±6.3 ^b	152.2±14.4 ^b	38.4	18.8
10	-	184.9±7.3 ^b	217.6±11.3 ^a	196.2±11.6 ^{ab}	31.0	12.6
12	-	206.0±26.2	261.3±15.7	245.7±17.1	60.9	17.2
14	-	174.0±10.6 ^b	220.1±9.1 ^a	-	-	12.3
16	-	166.3±4.5 ^b	209.5±11.0 ^a	-	-	10.9
18	-	209.5±12.9	266.5±22.3	-	-	18.8
20	-	195.1±8.2 ^b	247.9±19.7 ^a	-	-	16.7
22	-	209.6±16.4	-	-	-	-
24	-	205.3±9.3	-	-	-	-
26	-	170.4±9.1	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 41 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัมน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และ อุณหภูมิห้อง นาน 26 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	3279.3±40.1	3279.3±40.1	3279.3±40.1	3279.3±40.1	118.2	3.0
2	2871.8±32.9 ^c	3016.9±67.1 ^b	2834.9±35.1 ^c	3421.7±50.6 ^a	142.8	3.9
4	2543.5±53.6 ^b	2811.2±48.5 ^a	2266.6±50.0 ^c	2294.3±67.2 ^c	163.2	5.5
6	3110.9±63.0 ^{abc}	3003.7±47.4 ^c	3184.4±49.1 ^{ab}	3063.0±36.0 ^{bc}	146.9	3.9
8	3072.9±60.0 ^b	3407.2±69.9 ^a	3231.8±77.4 ^{ab}	3194.9±68.7 ^b	204.3	5.1
10	-	3210.7±55.7 ^b	3528.5±63.0 ^a	3589.2±75.1 ^a	195.9	4.6
12	-	4232.6±89.1 ^a	3902.9±32.7 ^b	4088.9±41.3 ^a	179.9	3.6
14	-	3394.0±86.1 ^b	3647.2±66.0 ^a	-	-	5.3
16	-	3109.2±28.7 ^b	3363.7±76.4 ^a	-	-	4.4
18	-	3274.0±24.3	3372.9±70.9	-	-	3.9
20	-	3496.8±35.3	3531.1±87.4	-	-	4.6
22	-	3469.8±35.3	-	-	-	-
24	-	3502.1±54.6	-	-	-	-
26	-	3328.1±56.9	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 42 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัมน้ำหนักสด) ของปีทระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	51.1±6.2	51.1±6.2	51.1±6.2	51.1±6.2	20.3	34.8
2	18.8±0.0 ^b	50.0±6.3 ^a	37.5±10.8 ^{ab}	25.0±6.2 ^b	22.8	36.8
4	24.8±6.2 ^b	43.5±6.2 ^a	37.3±0.0 ^{ab}	24.8±6.2 ^b	17.6	28.6
6	25.3±6.2 ^b	56.3±10.8 ^a	37.5±10.8 ^{ab}	37.5±10.0 ^b	26.9	36.6
8	24.7±6.2 ^b	49.4±6.2 ^a	30.8±6.2 ^{ab}	24.7±6.2 ^b	20.1	33.0
10	25.6±6.4 ^b	57.7±0.0 ^a	38.5±0.0 ^b	32.1±6.4 ^b	14.8	20.5
12	-	48.2±6.0	36.1±0.0	36.1±10.4	24.1	30.0
14	-	48.5±6.0 ^a	42.4±6.0 ^a	24.3±6.1 ^b	20.9	27.3
16	-	48.5±6.0	36.4±10.5	24.3±6.1	27.0	37.2
18	-	41.9±6.0	29.9±6.0	-	-	28.9
20	-	42.1±6.0	24.1±6.0	-	-	31.5
22	-	36.1±10.4	24.3±5.9	-	-	38.5
24	-	41.9±6.0	29.9±6.0	-	-	28.9
26	-	36.6±10.6	30.5±6.1	-	-	44.6
28	-	36.1±0.0	31.4±13.3	-	-	37.4
30	-	35.9±0.0	29.9±6.0	-	-	22.2
32	-	42.1±6.0	-	-	-	-
34	-	35.9±2.6	-	-	-	-
36	-	30.1±6.0	-	-	-	-
38	-	31.0±12.4	-	-	-	-
40	-	30.7±6.1	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 43 ค่า L* ของปีระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และ อุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	24.00±0.53	24.00±0.53	24.00±0.53	24.00±0.53	1.57	5.4
2	25.01±0.65	25.99±0.39	26.54±1.45	26.09±0.83	2.70	8.7
4	22.37±0.81 ^{ab}	22.45±0.45 ^{ab}	22.00±0.74 ^b	24.08±0.73 ^a	2.06	7.5
6	22.12±0.27	23.07±0.28	23.15±0.74	23.30±0.26	1.30	4.7
8	24.18±1.03	23.99±1.22	22.93±0.42	23.53±1.07	2.90	10.2
10	20.21±1.33	22.68±1.45	22.14±0.90	21.37±0.58	3.31	12.7
12	-	24.01±0.76 ^a	20.53±0.31 ^b	24.79±1.08 ^a	2.36	8.3
14	-	22.01±1.03	22.21±0.71	22.94±0.70	2.49	9.0
16	-	23.21±1.20 ^b	24.33±1.09 ^a	26.56±0.89 ^a	3.22	10.6
18	-	24.24±0.85	23.23±0.93	-	-	9.2
20	-	24.10±0.46	24.59±0.43	-	-	4.4
22	-	23.88±0.89 ^a	20.43±0.44 ^b	-	-	7.8
24	-	23.29±1.12	21.48±0.92	-	-	11.1
26	-	23.73±0.29	23.82±0.96	-	-	7.3
28	-	23.23±0.55	21.98±0.79	-	-	7.3
30	-	23.28±0.80	21.96±0.39	-	-	6.8
32	-	22.93±0.91	-	-	-	-
34	-	20.39±0.64	-	-	-	-
36	-	22.33±0.24	-	-	-	-
38	-	23.13±0.76	-	-	-	-
40	-	23.61±0.57	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 44 ค่า chroma ของบีทรูทระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	44.92±0.73	44.92±0.73	44.92±0.73	44.92±0.73	2.06	5.8
2	34.26±1.09	35.97±1.06	37.67±2.47	35.19±1.42	4.38	10.4
4	37.20±1.54 ^b	37.11±1.10 ^b	35.23±1.91 ^b	45.11±2.06 ^a	4.92	10.7
6	35.72±2.63	38.66±0.82	38.87±2.97	41.27±0.89	6.02	13.0
8	42.42±0.83	41.46±1.92	40.72±1.44	42.44±1.63	4.21	8.6
10	35.27±3.50	39.17±2.75	38.07±1.47	34.62±1.47	6.93	16.4
12	-	40.78±0.75 ^a	35.24±0.49 ^b	42.28±1.86 ^a	3.08	6.6
14	-	38.75±1.08	36.19±2.26	38.88±1.05	4.80	10.6
16	-	41.44±2.36 ^b	43.26±1.42 ^{ab}	47.51±1.19 ^a	4.54	8.7
18	-	41.92±2.29	39.80±1.95	-	-	12.3
20	-	42.23±1.24	40.19±1.69	-	-	11.4
22	-	43.61±1.84	34.84±2.00	-	-	11.3
24	-	40.90±1.90	35.19±2.66	-	-	14.2
26	-	40.13±1.10	42.11±1.19	-	-	6.4
28	-	41.08±1.12	37.52±1.49	-	-	7.9
30	-	41.32±0.73	40.38±0.73	-	-	4.4
32	-	41.27±2.43	-	-	-	-
34	-	36.99±1.84	-	-	-	-
36	-	38.18±1.22	-	-	-	-
38	-	38.09±1.43	-	-	-	-
40	-	38.16±1.44	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 45 ค่า hue angle (องศา) ของบีที่ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	9.36±0.50	9.36±0.50	9.36±0.50	9.36±0.50	1.01	17.2
2	11.25±1.08	11.93±0.36	12.12±1.58	10.70±0.84	2.72	31.3
4	7.75±0.41 ^b	6.64±0.81 ^{bc}	5.68±0.40 ^c	8.16±0.51 ^a	1.42	24.5
6	7.30±0.37	6.41±0.78	7.21±0.48	7.45±0.40	1.46	25.2
8	15.14±0.80 ^a	11.93±1.74 ^{ab}	10.84±0.87 ^b	14.74±0.76 ^a	2.81	24.5
10	13.73±1.43	13.26±0.90	11.99±1.11	10.98±0.93	3.16	29.5
12	-	16.60±0.99 ^a	14.36±0.33 ^b	12.67±0.38 ^a	2.66	19.6
14	-	12.15±0.38	13.23±0.76	12.28±1.88	2.98	29.3
16	-	15.26±1.24 ^b	13.99±0.70 ^b	18.86±0.74 ^a	3.27	21.5
18	-	17.21±0.43	16.42±0.71	-	-	18.6
20	-	16.33±0.33	17.15±0.31	-	-	16.2
22	-	16.45±1.32 ^a	14.49±0.15 ^b	-	-	24.9
24	-	16.55±0.73 ^a	13.78±0.68 ^b	-	-	24.7
26	-	16.21±0.51	15.61±0.56	-	-	13.5
28	-	21.50±1.12	22.58±0.40	-	-	14.1
30	-	14.63±0.38	17.06±0.91	-	-	11.6
32	-	15.89±0.99	-	-	-	-
34	-	13.81±0.83	-	-	-	-
36	-	15.75±0.84	-	-	-	-
38	-	16.95±1.37	-	-	-	-
40	-	16.23±0.87	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 46 ปริมาณปีตาลเอน (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด) ของปีทระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	57.9±5.1	57.9±5.1	57.9±5.1	57.9±5.1	16.7	1.4
2	63.6±5.9	74.7±6.3	73.1±1.3	60.9±9.9	21.5	16.8
4	47.8±12.5	54.7±4.5	62.0±12.4	34.9±3.7	30.3	32.2
6	46.5±11.4	77.4±12.9	47.9±5.3	53.9±13.6	36.8	24.7
8	42.6±4.8	65.1±8.8	46.8±4.2	49.8±11.8	26.2	27.2
10	51.2±7.5 ^b	68.9±4.8 ^a	61.2±3.2 ^{ab}	50.3±2.8 ^b	16.1	14.7
12	-	65.1±3.5 ^a	49.2±6.7 ^{ab}	44.9±3.9 ^b	17.1	16.1
14	-	41.3±11.0	54.8±4.9	36.0±10.3	31.7	36.0
16	-	54.5±15.1	42.3±10.3	39.6±2.9	36.9	35.4
18	-	41.5±3.9	40.4±5.1	-	-	19.2
20	-	56.7±3.7	49.2±1.7	-	-	9.4
22	-	53.0±6.6	45.8±7.7	-	-	25.1
24	-	43.7±6.6	38.0±7.8	-	-	33.8
26	-	45.9±3.9	43.8±8.8	-	-	26.3
28	-	56.3±6.6	54.7±4.6	-	-	18.9
30	-	55.8±5.4	44.2±8.3	-	-	24.3
32	-	38.3±6.9	-	-	-	-
34	-	43.3±2.2	-	-	-	-
36	-	42.0±6.1	-	-	-	-
38	-	32.6±6.6	-	-	-	-
40	-	44.0±7.0	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 47 การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของบิทรหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิห้อง			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	0	0	0	0	0	0
2	0.29±0.02 ^a	0.12±0.03 ^c	0.15±0.01 ^{bc}	0.20±0.01 ^b	0.05	29.3
4	0.61±0.03 ^a	0.20±0.05 ^d	0.31±0.01 ^c	0.43±0.01 ^b	0.08	22.6
6	0.95±0.05 ^a	0.30±0.05 ^d	0.45±0.02 ^c	0.62±0.04 ^b	0.11	19.5
8	0.31±0.07 ^a	0.43±0.05 ^d	0.62±0.02 ^c	0.84±0.02 ^b	0.13	17.0
10	1.79±0.10 ^a	0.55±0.07 ^d	0.76±0.03 ^c	1.03±0.04 ^b	0.18	17.9
12	-	0.65±0.07 ^c	0.92±0.04 ^b	1.23±0.10 ^a	0.12	13.3
14	-	0.74±0.08 ^c	1.09±0.04 ^b	1.46±0.11 ^a	0.14	12.8
16	-	0.84±0.08 ^c	1.24±0.06 ^b	1.68±0.67 ^a	0.13	10.9
18	-	0.95±0.11 ^b	1.39±0.08 ^a	-	-	14.1
20	-	1.05±0.14 ^b	1.56±0.11 ^a	-	-	12.7
22	-	1.16±0.17 ^b	1.72±0.13 ^a	-	-	11.5
24	-	1.26±0.09 ^b	1.89±0.11 ^a	-	-	20.5
26	-	1.37±0.08 ^b	2.05±0.13 ^a	-	-	19.7
28	-	1.46±0.11 ^b	2.21±0.11 ^a	-	-	9.0
30	-	1.56±0.14 ^b	2.38±0.14 ^a	-	-	18.4
32	-	1.67±0.11	-	-	-	-
34	-	1.77±0.11	-	-	-	-
36	-	1.89±0.07	-	-	-	-
38	-	2.01±0.10	-	-	-	-
40	-	2.14±0.18	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 48 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัม น้ำหนักสด) ของบีทรูทระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิที่เก็บรักษา			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
0	90.7±4.3	90.7±4.3	90.7±4.3	90.7±4.3	12.8	11.7
2	88.9±5.3	84.7±5.4	91.0±9.3	98.9±6.1	19.9	18.1
4	87.9±8.5	91.5±6.5	80.5±5.0	101.6±11.0	23.8	21.9
6	91.5±4.7	98.4±5.6	96.3±4.8	97.3±5.6	15.3	13.2
8	85.7±4.5 ^b	109.±6.3 ^a	100.0±9.1 ^{ab}	89.4±2.4 ^b	18.0	15.5
10	92.6±4.0	112.6±3.3	106.3±10.4	109.0±16.2	29.4	23.2
12	-	99.4±7.0	100.5±8.5	100.5±7.4	23.0	18.7
14	-	100.0±4.1	91.0±6.3	87.9±3.5	14.0	12.2
16	-	89.0±13.4	88.4±4.6	79.9±5.0	26.2	24.8
18	-	94.7±7.3	107.9±11.8	-	-	23.7
20	-	101.1±6.8	105.3±9.1	-	-	19.0
22	-	94.7±5.0	87.3±6.8	-	-	15.8
24	-	93.1±4.8	84.7±4.5	-	-	12.9
26	-	100.5±7.1	98.4±9.2	-	-	20.2
28	-	90.5±1.6	85.2±9.2	-	-	26.5
30	-	90.5±14.6	88.4±5.2	-	-	30.1
32	-	97.3±5.6	-	-	-	-
34	-	116.9±11.8	-	-	-	-
36	-	102.1±3.0	-	-	-	-
38	-	97.4±6.7	-	-	-	-
40	-	112.7±12.0	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 49 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัมน้ำหนักสด)
ของปีระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0, 5, 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง
นาน 40 วัน

อุณหภูมิที่เก็บรักษา (°C)	อุณหภูมิห้อง (25±2°C)	อุณหภูมิที่เก็บรักษา			LSD _{0.05}	C.V. (%)
		0	5	10		
ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)						
0	803.5±19.7	803.5±19.7	803.5±19.7	803.5±19.7	58.2	6.0
2	888.7±46.4	845.6±45.7	792.0±79.2	820.2±81.8	193.4	19.2
4	908.9±77.4	874.7±32.1	878.2±63.6	661.1±25.5	159.7	16.0
6	942.3±24.7	908.9±62.6	915.1±77.4	859.7±36.2	160.4	14.7
8	899.3±36.8	801.7±103.0	859.7±26.9	806.1±78.4	202.4	20.2
10	1009.1±39.6	955.5±76.2	898.4±30.2	960.8±49.7	153.0	13.3
12	-	897.5±46.1 ^a	745.4±42.3 ^b	811.4±31.4 ^{ab}	121.7	12.1
14	-	912.4±46.1	882.6±30.4	876.4±41.9	177.1	16.2
16	-	904.5±86.3	791.1±79.9	734.8±46.7	219.9	22.1
18	-	943.2±54.9	789.4±50.9	-	-	15.0
20	-	792.9±37.5 ^b	913.3±18.7 ^a	-	-	8.5
22	-	745.5±31.6 ^b	1048.7±74.9 ^a	-	-	15.7
24	-	887.9±20.3	890.5±39.7	-	-	8.7
26	-	876.4±52.4	895.8±102.2	-	-	22.4
28	-	871.1±43.3	906.3±23.2	-	-	9.6
30	-	995.9±40.8	1085.6±55.8	-	-	11.5
32	-	1035.5±36.9	-	-	-	-
34	-	1039.9±25.8	-	-	-	-
36	-	1001.2±44.8	-	-	-	-
38	-	974.9±24.5	-	-	-	-
40	-	1008.3±24.2	-	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน
ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 50 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด) ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ + 4 °C		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	178.9±5.7	178.9±5.7	178.9±5.7	19.7	5.5
2	181.8±2.3	178.1±2.9	173.9±11.2	23.6	7.0
4	174.4±3.5	170.0±5.1	163.2±1.9	12.9	4.0
6	159.3±10.5	173.8±5.0	175.6±8.8	29.1	9.4
8	-	180.7±2.6	177.6±2.8	-	2.5
10	-	189.2±6.1	182.8±2.3	-	4.3
12	-	178.8±4.8	181.4±3.4	-	4.0
14	-	175.2±6.3	179.0±3.2	-	4.9
16	-	181.7±4.2	186.1±2.9	-	3.4
18	-	182.0±4.4	168.9±5.0	-	4.6
20	-	177.5±4.1	174.4±10.4	-	7.8
22	-	185.2±10.0	177.6±11.2	-	10.2
24	-	162.9±7.5	175.9±2.1	-	5.6
26	-	174.2±6.4	173.0±8.7	-	7.6
28	-	-	167.7±0.9	-	-
30	-	-	178.3±1.2	-	-
32	-	-	181.4±0.7	-	-
34	-	-	171.2±1.4	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 51 ค่า L* ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	กรรมวิธี			LSD _{0.05}	C.V. (%)
	ชุดควบคุม (25±2°C)	VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	37.03±1.43 ^a	34.98±0.51 ^{ab}	33.48±1.15 ^b	3.38	7.0
2	37.06±1.25 ^a	35.01±0.65 ^{ab}	34.08±0.73 ^b	2.83	5.8
4	37.39±1.08 ^a	35.44±0.60 ^{ab}	34.10±0.73 ^b	2.55	5.2
6	36.80±1.21 ^a	34.09±0.71 ^b	34.03±0.49 ^b	2.63	5.4
8	-	35.14±0.69	34.04±0.54	-	4.0
10	-	35.07±0.60	34.14±0.43	-	3.3
12	-	34.83±0.53	33.59±0.59	-	3.7
14	-	35.09±0.60	34.19±0.68	-	4.1
16	-	35.20±0.54	34.45±0.48	-	3.3
18	-	34.51±0.93	33.60±0.57	-	5.1
20	-	34.83±0.71	33.71±0.69	-	4.6
22	-	34.37±0.54	33.09±0.54	-	3.5
24	-	34.43±0.61	33.92±0.63	-	4.0
26	-	34.48±0.71	33.65±0.59	-	4.3
28	-	-	33.78±0.22	-	-
30	-	-	33.82±0.19	-	-
32	-	-	34.61±0.22	-	-
34	-	-	34.48±0.22	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 52 ค่า chroma ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	กรรมวิธี ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	36.55±2.14	37.93±1.24	38.21±0.99	4.47	8.9
2	34.44±1.79	37.69±1.20	36.25±1.04	4.25	8.5
4	32.34±2.02 ^b	37.05±1.38 ^a	36.70±0.80 ^{ab}	4.58	9.4
6	33.69±1.90	36.74±0.95	35.33±0.66	3.95	8.1
8	-	37.24±1.29	35.87±0.94	-	6.8
10	-	37.00±0.94	35.01±1.11	-	6.4
12	-	36.82±1.31	35.81±1.12	-	7.3
14	-	36.50±1.46	35.96±1.44	-	8.9
16	-	36.71±0.71	33.83±1.82	-	8.8
18	-	37.17±1.49	36.42±1.35	-	8.6
20	-	36.74±1.22	36.27±1.39	-	8.2
22	-	36.89±1.12	35.79±1.27	-	7.3
24	-	37.18±1.38	36.41±1.13	-	7.7
26	-	36.95±1.09	35.33±0.90	-	6.2
28	-	-	35.17±0.35	-	-
30	-	-	35.77±0.36	-	-
32	-	-	34.99±0.32	-	-
34	-	-	34.41±0.30	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 53 ค่า hue angle (องศา) ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ
ด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34
วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	กรรมวิธี		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	36.12±3.22	33.72±1.89	30.80±1.04	6.88	14.9
2	32.66±2.34	33.10±1.77	30.34±0.99	5.51	12.5
4	31.60±2.18	33.10±1.76	30.98±0.99	5.28	12.0
6	31.42±3.18	33.10±2.05	30.46±1.11	5.67	13.0
8	-	32.80±1.63	30.10±0.91	-	9.4
10	-	32.36±1.62	29.96±1.22	-	10.3
12	-	31.84±1.67	29.40±0.71	-	9.4
14	-	31.28±1.39	29.56±0.88	-	8.5
16	-	31.86±1.54	27.48±1.97	-	13.3
18	-	31.68±1.53	29.60±0.75	-	8.8
20	-	31.36±1.42	29.38±0.79	-	8.4
22	-	30.96±1.50	29.50±1.50	-	10.9
24	-	31.22±1.46	28.64±0.70	-	8.6
26	-	30.66±1.40	28.50±0.75	-	8.5
28	-	-	28.04±0.26	-	-
30	-	-	28.52±0.28	-	-
32	-	-	28.60±0.24	-	-
34	-	-	28.10±0.23	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 54 ปริมาณแคโรทีนอยด์ (ไมโครกรัมต่อกรัมน้ำหนักสด) ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	การหมัก		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	5.97±0.06	5.97±0.06	5.97±0.06	0.22	1.8
2	5.35±0.26	5.22±0.09	5.72±0.13	0.62	5.7
4	6.58±0.28 ^a	5.80±0.31 ^{ab}	5.49±0.35 ^b	1.09	9.1
6	6.80±0.16 ^a	5.66±0.10 ^b	5.60±0.18 ^b	0.52	4.7
8	-	5.71±0.09	5.43±0.21	-	5.0
10	-	5.34±0.09	5.34±0.09	-	3.3
12	-	5.20±0.03 ^b	5.76±0.13 ^a	-	3.1
14	-	5.63±0.12	5.53±0.19	-	4.9
16	-	5.61±0.15	5.12±0.18	-	5.5
18	-	5.42±0.11	5.65±0.05	-	2.7
20	-	5.65±0.09	5.95±0.25	-	6.9
22	-	6.00±0.09	5.71±0.021	-	4.7
24	-	5.67±0.09	5.65±0.11	-	3.7
26	-	5.83±0.27	5.48±0.03	-	6.0
28	-	-	5.49±0.11	-	-
30	-	-	5.14±0.17	-	-
32	-	-	5.47±0.19	-	-
34	-	-	5.46±0.04	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 55 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	0	0	0	0	0
2	0.26±0.02 ^b	0.21±0.02 ^b	0.35±0.04 ^a	0.01	32.4
4	0.67±0.06 ^a	0.48±0.05 ^b	0.79±0.05 ^a	0.16	27.6
6	1.10±0.07 ^a	0.80±0.06 ^b	1.24±0.09 ^a	0.22	22.4
8	-	1.10±0.07 ^b	1.72±0.10 ^a	-	19.2
10	-	1.40±0.11 ^b	2.15±0.15 ^a	-	20.0
12	-	1.67±0.11 ^b	2.61±0.15 ^a	-	19.5
14	-	1.98±0.14 ^b	3.05±0.19 ^a	-	20.4
16	-	2.31±0.14 ^b	3.47±0.23 ^a	-	20.7
18	-	2.42±0.19 ^b	3.94±0.28 ^a	-	23.5
20	-	2.98±0.17 ^b	4.34±0.29 ^a	-	20.5
22	-	3.31±0.18 ^b	4.73±0.32 ^a	-	20.1
24	-	3.64±0.17 ^b	5.12±0.35 ^a	-	19.7
26	-	4.05±0.16 ^b	5.32±0.35 ^a	-	18.5
28	-	-	5.60±0.11	-	-
30	-	-	5.94±0.11	-	-
32	-	-	6.46±0.11	-	-
34	-	-	6.79±0.13	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 56 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัม น้ำหนักสด) ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	228.1±3.3	228.1±3.3	228.1±3.3	9.9	3.5
2	231.5±3.7 ^b	227.6±4.7 ^a	226.6±5.4 ^a	14.0	5.2
4	241.1±1.9 ^a	214.0±6.7 ^b	217.1±3.5 ^b	13.5	5.1
6	245.1±3.6 ^a	231.1±6.6 ^a	208.0±9.1 ^b	13.9	9.0
8	-	223.1±8.8	235.6±5.7	-	8.0
10	-	251.1±4.2	258.6±5.3	-	4.6
12	-	263.1±8.7 ^a	228.9±6.9 ^b	-	7.9
14	-	252.6±4.8 ^a	223.6±3.8 ^b	-	4.7
16	-	250.6±7.6	248.4±5.8	-	6.6
18	-	258.7±10.1	258.6±2.4	-	6.6
20	-	239.6±3.6	227.1±9.0	-	7.2
22	-	245.1±6.9	229.6±10.5	-	9.2
24	-	236.6±7.3	227.6±3.2	-	5.9
26	-	216.6±7.2	214.0±4.2	-	6.7
28	-	-	223.6±2.6	-	-
30	-	-	218.5±3.2	-	-
32	-	-	230.1±9.5	-	-
34	-	-	240.2±7.6	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 57 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัมน้ำหนักสด) ของพริกหวานสีแดงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 34 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	ชดเชยอุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	1481.3±23.4	1481.3±23.4	1481.3±23.4	70.4	3.9
2	1277.5±28.8 ^b	1485.8±37.1 ^a	1332.4±39.3 ^b	106.5	6.3
4	1213.4±23.2 ^b	1476.7±91.9 ^a	1385.1±32.6 ^{ab}	174.1	10.4
6	1192.8±27.8 ^c	1540.7±59.3 ^a	1327.8±17.6 ^b	117.9	7.1
8	-	1497.3±57.7	1387.4±45.9	-	8.9
10	-	1488.1±41.3	1469.8±26.5	-	5.8
12	-	1559.1±87.5	1453.8±32.4	-	10.7
14	-	1524.7±66.1	1460.6±14.0	-	7.8
16	-	1444.6±43.4	1485.2±14.8	-	5.4
18	-	1545.4±36.7	1625.4±60.6	-	7.5
20	-	1593.4±67.3	1499.6±63.2	-	10.3
22	-	1543.0±26.9	1499.6±17.9	-	3.7
24	-	1462.3±27.8	1497.3±42.7	-	6.0
26	-	1517.9±43.7	1517.9±42.9	-	7.0
28	-	-	1600.3±35.6	-	-
30	-	-	1577.4±36.6	-	-
32	-	-	1600.3±91.7	-	-
34	-	-	1664.4±43.5	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 58 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ + 4 °C		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	87.0±6.2	87.0±6.2	87.0±6.2	21.6	12.4
2	81.9±16.9	95.5±11.0	108.2±6.4	42.2	20.8
4	80.3±6.2	107.5±25.0	108.8±12.5	57.2	23.7
6	-	93.6±5.9	86.0±5.8	-	11.9
8	-	109.0±6.4	96.2±11.1	-	15.3
10	-	82.8±6.4	80.0±6.4	-	14.4
12	-	87.7±0.0	89.7±12.8	-	21.3
14	-	95.5±0.0	95.5±11.2	-	14.1
16	-	82.3±16.7	101.2±12.7	-	28.0
18	-	80.7±16.4	94.5±10.8	-	30.9
20	-	100.0±6.2	106.3±6.2	-	10.5
22	-	108.2±6.4	95.5±0.0	-	7.7
24	-	98.8±12.3	80.3±6.2	-	18.9
26	-	104.3±12.3	79.7±6.1	-	18.3
28	-	103.7±16.1	-	-	-
30	-	109.8±18.3	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 59 ค่า L* ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	กรรมวิธี ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	28.96±0.48 ^a	24.86±0.46 ^b	26.00±0.62 ^b	1.61	4.4
2	27.82±0.36 ^a	24.03±0.48 ^b	24.99±0.48 ^b	1.36	3.9
4	26.73±0.49 ^a	23.81±0.53 ^b	23.63±0.68 ^b	1.76	5.1
6	-	24.63±0.41	24.88±0.74	-	5.4
8	-	24.14±0.65	24.16±0.38	-	4.9
10	-	24.91±0.26	25.97±0.49	-	3.5
12	-	23.89±0.52	24.94±0.61	-	5.2
14	-	24.23±0.43 ^b	25.80±0.49 ^a	-	4.1
16	-	24.49±0.40	24.36±0.31	-	3.3
18	-	24.32±0.64	24.53±0.42	-	4.9
20	-	24.45±0.28	25.09±0.42	-	3.2
22	-	23.76±0.48 ^b	25.59±0.42 ^a	-	4.1
24	-	23.41±0.46 ^b	24.70±0.22 ^a	-	3.4
26	-	24.01±0.37 ^b	25.15±0.29 ^a	-	3.0
28	-	23.93±0.17	-	-	-
30	-	24.23±0.49	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 60 ค่า chroma ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	20.45±1.09	22.42±1.43	23.59±1.37	4.29	12.5
2	19.99±1.23 ^b	20.51±1.43 ^b	26.60±2.69 ^a	5.28	15.6
4	19.07±0.84 ^b	19.61±1.72 ^b	24.60±1.52 ^a	4.60	14.4
6	-	18.72±1.15	24.85±3.20	-	18.2
8	-	18.46±1.43	22.64±1.52	-	14.2
10	-	16.79±0.70 ^b	22.52±2.10 ^a	-	13.0
12	-	17.21±1.54	23.32±4.40	-	25.9
14	-	16.19±0.64	20.58±2.28	-	14.4
16	-	15.38±1.45	19.28±2.57	-	21.9
18	-	14.76±0.52	20.41±3.87	-	23.6
20	-	16.75±1.29 ^b	20.24±3.18 ^a	-	20.2
22	-	16.20±1.22	18.65±1.57	-	16.0
24	-	16.65±2.01	18.91±1.63	-	23.0
26	-	13.77±0.58 ^b	20.76-2.25 ^a	-	15.2
28	-	12.63±0.92	-	-	-
30	-	14.41±0.62	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 61 ค่า hue angle (องศา) ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม			LSD _{0.05}	C.V. (%)
	(25±2°C)	VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	348.22±0.79 ^b	351.72±0.77 ^a	350.12±1.06 ^{ab}	2.72	0.6
2	346.88±0.95 ^b	351.96±0.77 ^a	349.52±0.94 ^{ab}	2.75	0.6
4	346.16±1.32 ^b	350.26±1.48 ^a	348.78±0.79 ^{ab}	3.80	0.8
6	-	351.50±1.01	349.06±0.46	-	0.5
8	-	351.24±0.24 ^a	349.70±0.54 ^b	-	0.3
10	-	352.46±0.74 ^a	349.84±0.72 ^b	-	0.5
12	-	352.16±0.56	350.96±0.60	-	0.4
14	-	351.34±0.41	349.42±0.74	-	0.4
16	-	352.92±0.90 ^a	349.72±0.55 ^b	-	0.5
18	-	350.64±0.57	350.62±0.69	-	0.4
20	-	351.90±0.78	350.92±1.26	-	0.7
22	-	352.64±0.94 ^a	349.42±0.84 ^b	-	0.5
24	-	352.70±1.05	351.70±1.25	-	0.7
26	-	353.72±0.58	351.98±1.28	-	0.6
28	-	352.34±1.16	-	-	-
30	-	352.56±0.48	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

ตารางภาคผนวก 62 ปริมาณแอนโทไซยานิน (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัมเนื้อน้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	ชุดควบคุม		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	79.5±3.5	79.5±3.5	79.5±3.5	12.1	10.1
2	79.2±2.1	83.9±4.9	75.8±2.8	12.0	8.6
4	78.2±4.3	81.4±2.9	84.5±1.1	10.7	7.8
6	-	94.3±1.5	96.8±4.4	-	6.7
8	-	91.0±1.0 ^b	99.4±2.3 ^a	-	3.7
10	-	88.8±3.3	92.6±1.8	-	5.7
12	-	78.4±3.7	84.5±6.6	-	12.9
14	-	97.5±3.3	94.0±3.6	-	7.0
16	-	88.2±1.4	89.7±6.7	-	10.6
18	-	93.8±7.2	90.2±0.7	-	10.8
20	-	89.9±8.1	87.4±7.4	-	17.1
22	-	94.1±3.3	85.2±6.4	-	11.1
24	-	94.9±5.2	83.1±9.1	-	16.2
26	-	90.8±3.2	89.3±9.8	-	15.7
28	-	82.9±3.3	-	-	-
30	-	84.7±1.4	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 63 เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก (เปอร์เซ็นต์) ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	0	0	0	0	0
2	0.31±0.00 ^a	0.15±0.03 ^b	0.20±0.05 ^b	0.10	33.9
4	0.60±0.01 ^a	0.27±0.06 ^b	0.52±0.07 ^a	0.10	35.9
6	-	0.51±0.08 ^b	0.79±0.07 ^a	-	38.4
8	-	0.66±0.08 ^b	1.06±0.04 ^a	-	23.8
10	-	0.85±0.11 ^b	1.25±0.05 ^a	-	25.5
12	-	1.01±0.12 ^b	1.49±0.05 ^a	-	23.6
14	-	1.17±0.11 ^b	1.75±0.05 ^a	-	18.8
16	-	1.33±0.12 ^b	2.00±2.08 ^a	-	19.3
18	-	1.43±0.12 ^b	2.23±0.09 ^a	-	18.5
20	-	1.72±0.15 ^b	2.51±0.10 ^a	-	18.8
22	-	1.91±0.16 ^b	2.80±0.12 ^a	-	18.6
24	-	2.14±0.19 ^b	3.10±0.15 ^a	-	20.7
26	-	2.27±0.19 ^b	3.31±0.15 ^a	-	19.7
28	-	2.47±0.22	-	-	-
30	-	2.67±0.23	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 64 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัม น้ำหนักสด) ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	244.1±8.4	244.1±8.4	244.1±8.4	25.2	14.2
2	241.1±10.1	247.1±22.0	230.1±10.7	45.9	15.6
4	252.6±4.1 ^b	277.7±5.5 ^a	259.1±4.8 ^b	14.6	4.5
6	-	298.7±6.7 ^a	284.2±10.6 ^b	-	3.5
8	-	288.2±10.1	306.2±15.9	-	11.0
10	-	301.2±8.6	298.2±8.4	-	6.9
12	-	279.7±12.8	279.2±24.7	-	17.2
14	-	276.2±9.6 ^b	307.2±19.1 ^a	-	12.7
16	-	300.2±21.0	298.2±9.7	-	13.4
18	-	297.2±17.7	285.7±6.0	-	11.1
20	-	270.6±21.8	295.7±23.2	-	19.5
22	-	274.1±8.0	264.6±15.3	-	11.1
24	-	264.1±11.5	274.6±16.7	-	13.0
26	-	274.1±17.6	238.1±12.7	-	15.0
28	-	232.1±10.5	-	-	-
30	-	240.1±7.3	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 65 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัมน้ำหนักสด
ของกะหล่ำปลีสีม่วงที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum
cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 30 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	3076.5±185.3	3076.5±185.3	3076.5±185.3	557.6	16.3
2	3216.0±50.3	3403.2±124.6	3264.1±127.5	321.9	8.0
4	3253.8±96.8	3408.3±65.3	3221.2±54.6	224.1	5.5
6	-	3308.7±81.3 ^b	3592.1±35.8 ^a	-	4.5
8	-	3301.8±72.9	3487.3±89.4	-	7.3
10	-	3523.4±137.6	3564.6±59.9	-	7.3
12	-	3179.9±94.3	3315.6±182.1	-	10.9
14	-	3395.3±106.4	3556.0±129.1	-	8.3
16	-	3561.1±93.1	3561.1±112.6	-	7.1
18	-	3428.9±202.6	3173.1±42.6	-	10.9
20	-	3068.3±85.9	2965.4±100.8	-	7.6
22	-	3162.3±105.7	3011.2±93.5	-	8.8
24	-	3130.9±79.6	3118.2±42.9	-	5.2
26	-	3190.2±223.1	3135.3±123.1	-	14.0
28	-	3283.0±65.6	-	-	-
30	-	3299.1±99.5	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 66 ปริมาณวิตามินซี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด) ของบีทที่ผ่านและไม่ผ่าน การลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	45.3±4.1	45.3±4.1	45.3±4.1	14.3	15.8
2	41.1±4.1	57.6±10.9	45.3±4.1	24.7	25.8
4	37.0±0.0	45.3±4.1	49.4±7.1	16.5	18.8
6	28.8±4.1	37.0±0.0	24.3±7.1	16.4	27.3
8	24.7±0.0 ^b	41.1±7.2 ^a	32.9±7.1 ^{ab}	11.6	17.7
10	-	32.9±4.1	28.8±4.1	-	23.0
12	-	45.3±4.1	37.0±0.0	-	12.3
14	-	49.1±7.1 ^a	32.9±4.1 ^b	-	24.5
16	-	32.9±4.1	28.8±4.1	-	23.0
18	-	41.1±4.1	32.9±4.1	-	19.3
20	-	32.9±4.1	32.9±4.1	-	21.6
22	-	32.9±4.1	28.8±4.1	-	23.0
24	-	32.9±4.1	28.8±4.1	-	23.0
26	-	28.8±4.1	24.7±0.0	-	18.8
28	-	28.8±4.1	16.4±4.1	-	31.5
30	-	16.4±4.1	-	-	-
32	-	20.6±4.1	-	-	-
34	-	16.4±4.1	-	-	-
36	-	12.3±0.0	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 67 ค่า L* ของปีที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	25.60±0.45	25.60±0.45	25.60±0.45	1.46	4.6
2	25.34±1.02	28.60±1.58	29.67±1.99	4.76	13.9
4	27.08±1.11	25.03±0.92	26.05±0.94	2.99	9.4
6	26.97±0.91	25.25±0.85	25.10±0.65	2.45	7.7
8	25.02±0.30	24.72±0.50	24.65±1.53	2.56	7.2
10	-	26.06±0.79	29.57±2.89	-	15.2
12	-	24.39±0.18 ^b	26.46±0.43 ^a	-	2.5
14	-	23.40±0.74	27.36±1.50	-	9.1
16	-	23.37±0.97	25.21±0.19	-	5.7
18	-	29.21±0.98	28.55±0.47	-	5.3
20	-	27.73±0.83	29.43±1.10	-	6.8
22	-	25.63±0.62	25.41±1.18	-	7.4
24	-	30.03±4.11	23.83±1.00	-	22.2
26	-	27.78±0.31	32.85±3.51	-	12.9
28	-	27.04±0.66	26.03±2.21	-	12.3
30	-	21.68±0.80	-	-	-
32	-	23.25±0.31	-	-	-
34	-	24.29±0.64	-	-	-
36	-	24.62±0.72	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 68 ค่า chroma ของบีทที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	กรรมวิธี ชุดควบคุม (25±2°C)	กรรมวิธี		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	47.65±1.47	47.65±1.47	47.65±1.47	4.23	7.9
2	42.46±1.67	46.17±1.20	44.39±1.10	4.13	7.9
4	40.56±1.81	41.09±0.94	43.58±1.64	4.48	9.1
6	46.15±1.82	45.47±1.30	44.97±0.68	3.57	6.7
8	45.66±0.99	42.20±0.35	42.86±1.01	3.63	4.9
10	-	46.64±0.49	47.43±2.37	-	8.7
12	-	41.14±0.86	43.53±2.10	-	7.9
14	-	40.33±2.54	42.66±2.60	-	12.1
16	-	41.84±1.94	44.66±0.94	-	7.3
18	-	50.66±0.45	49.15±0.90	-	1.7
20	-	45.95±1.70	46.91±1.18	-	7.2
22	-	44.97±0.76	43.48±0.60	-	3.1
24	-	45.36±3.61	39.67±2.72	-	15.3
26	-	47.02±0.86	48.23±1.33	-	5.7
28	-	44.52±1.46	45.58±1.36	-	7.2
30	-	37.70±0.93	-	-	-
32	-	39.16±1.26	-	-	-
34	-	42.72±1.32	-	-	-
36	-	40.37±0.84	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 69 ค่า hue angle ของบิทที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	15.09±0.69	15.09±0.69	15.09±0.69	2.10	9.2
2	15.33±1.12	14.11±3.45	17.09±0.47	5.10	35.3
4	13.93±2.95	14.25±1.02	15.60±1.53	4.33	33.4
6	19.43±0.89 ^a	15.14±1.16 ^b	17.09±0.26 ^{ab}	2.82	17.0
8	20.06±0.63 ^a	16.52±1.22 ^b	15.15±0.84 ^b	2.07	10.2
10	-	17.82±1.38	14.68±2.15	-	19.7
12	-	18.52±0.57	20.19±1.64	-	14.1
14	-	17.05±0.59	14.90±1.14	-	20.0
16	-	16.05±0.50 ^b	17.42±0.39 ^a	-	6.3
18	-	18.95±0.89	15.58±1.48	-	16.2
20	-	14.54±0.70	14.20±2.67	-	25.4
22	-	18.09±0.09	15.60±0.51	-	6.5
24	-	15.71±0.95	17.43±0.98	-	16.8
26	-	15.07±1.19	12.54±2.62	-	27.5
28	-	13.12±1.39	13.19±2.60	-	31.2
30	-	14.41±1.32	-	-	-
32	-	14.50±0.93	-	-	-
34	-	14.76±1.39	-	-	-
36	-	15.86±1.11	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน

ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 70 ปริมาณบีตาเลน (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม น้ำหนักสด) ของบีทที่ผ่านและไม่ผ่าน
การลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศา-
เซลเซียส นาน 36 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	การลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	30.4±2.1	30.4±2.1	30.4±2.1	7.1	11.6
2	25.8±1.9	32.1±3.3	32.2±1.2	7.9	13.3
4	22.6±4.9	24.7±6.8	24.9±4.9	19.3	30.2
6	17.3±0.7	21.4±3.1	24.1±3.6	9.5	22.7
8	24.3±3.7 ^b	37.0±2.4 ^a	36.5±3.6 ^a	6.4	15.8
10	-	32.1±3.3	26.4±1.9	-	16.2
12	-	27.8±3.9	34.5±5.4	-	26.2
14	-	50.7±14.8	37.1±0.3	-	31.3
16	-	40.3±1.8 ^a	28.7±3.5 ^b	-	13.8
18	-	33.0±0.3 ^a	24.7±1.0 ^b	-	4.2
20	-	28.1±8.7	20.4±3.0	-	36.6
22	-	27.4±3.7	40.3±2.9	-	17.0
24	-	26.7±10.9	39.4±4.5	-	33.8
26	-	17.1±2.1	32.9±8.0	-	30.5
28	-	28.1±1.7	31.1±8.7	-	26.2
30	-	35.4±9.48	-	-	-
32	-	27.0±5.77	-	-	-
34	-	33.9±2.12	-	-	-
36	-	32.0±1.04	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน
ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 71 การสูญเสียน้ำหนักสด (เปอร์เซ็นต์) ของปีที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ ด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	ชดเชยอุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	0	0	0	0	0
2	0.60±0.04 ^a	0.23±0.03 ^b	0.31±0.03 ^b	0.10	28.4
4	1.14±0.07 ^a	0.39±0.04 ^c	0.58±0.04 ^b	0.16	24.5
6	1.72±0.09 ^a	0.53±0.04 ^c	0.95±0.07 ^b	0.21	21.3
8	2.62±0.10 ^a	0.72±0.06 ^c	1.26±0.12 ^b	0.28	19.7
10	-	0.89±0.06 ^b	1.63±0.13 ^a	-	26.2
12	-	1.08±0.07 ^b	2.14±0.20 ^a	-	28.9
14	-	1.25±0.07 ^b	2.41±0.21 ^a	-	26.6
16	-	1.47±0.07 ^b	2.65±0.20 ^a	-	22.7
18	-	1.60±0.08 ^b	2.83±0.21 ^a	-	22.6
20	-	1.83±0.07 ^b	3.07±0.21 ^a	-	20.5
22	-	2.01±0.07 ^b	3.48±0.23 ^a	-	20.0
24	-	2.16±0.10 ^b	3.67±0.24 ^a	-	20.5
26	-	2.39±0.10 ^b	3.86±0.24 ^a	-	18.8
28	-	2.66±0.13 ^b	4.16±0.24 ^a	-	17.8
30	-	2.71±0.13	-	-	-
32	-	2.85±0.13	-	-	-
34	-	3.00±0.13	-	-	-
36	-	3.13±0.20	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 72 กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ (ไมโครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัม น้ำหนักสด) ของปีที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	กรรมวิธี ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ + 4 °C		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	102.4±5.2	102.4±5.2	102.4±5.2	15.8	12.5
2	88.4±5.9	83.3±3.4	80.3±2.3	12.5	12.1
4	96.8±3.9	73.4±3.2	103.4±4.5	56.8	36.0
6	104.4±3.2	102.4±5.7	108.9±2.6	12.1	9.1
8	85.3±6.7 ^b	97.9±6.9 ^{ab}	103.4±1.9 ^a	17.0	14.5
10	-	82.3±1.7	87.3±2.7	-	6.6
12	-	94.4±4.2	95.4±8.5	-	17.3
14	-	108.4±11.6	103.4±3.2	-	19.7
16	-	92.4±2.6	88.8±3.2	-	7.9
18	-	96.8±3.8	89.3±1.0	-	9.6
20	-	106.9±2.6	97.9±3.5	-	7.4
22	-	106.4±2.5	105.9±3.8	-	7.4
24	-	108.9±5.7 ^a	87.8±3.6 ^b	-	11.9
26	-	83.3±5.2	85.3±5.7	-	16.0
28	-	72.3±3.9 ^b	93.8±2.4 ^a	-	10.9
30	-	86.8±5.2	-	-	-
32	-	90.8±5.1	-	-	-
34	-	89.3±5.3	-	-	-
36	-	96.8±6.2	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ตารางภาคผนวก 73 ปริมาณสารประกอบฟีนอล (ไม่โครกรัมเทียบกับกรดแกลลิกต่อกรัมน้ำหนักสด)
ของปีที่ผ่านและไม่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบ vacuum cooling แล้วเก็บ
รักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 36 วัน

กรรมวิธี ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	ชุดควบคุม (25±2°C)	อุณหภูมิ		LSD _{0.05}	C.V. (%)
		VC + 4 °C	NV + 4 °C		
0	966.1±10.3	966.1±10.3	966.1±10.3	30.9	2.6
2	860.8±51.6	907.7±43.8	825.3±28.8	127.8	12.0
4	827.6±60.3	934.1±44.2	914.9±55.8	162.1	14.8
6	855.2±33.3 ^c	1054.2±30.7 ^b	1176.8±38.4 ^a	103.1	8.1
8	942.4±48.4 ^c	1272.9±55.6 ^a	1125.2±17.1 ^b	131.6	9.1
10	-	1053.1±20.0	1034.8±24.7	-	5.3
12	-	1105.5±43.3	1062.3±60.4	-	13.1
14	-	1300.6±95.5 ^a	1127.5±17.9 ^b	-	12.8
16	-	1221.4±25.4 ^a	960.4±21.2 ^b	-	5.3
18	-	1007.0±18.5 ^a	923.5±12.6 ^b	-	5.1
20	-	985.6±48.0	938.6±50.0	-	12.5
22	-	869.3±24.6 ^b	1094.3±23.6 ^a	-	5.9
24	-	934.1±31.7	976.4±28.1	-	7.7
26	-	963.5±24.2	966.1±55.4	-	27.3
28	-	924.9±22.3	873.4±43.0	-	9.3
30	-	922.6±19.1	-	-	-
32	-	844.8±50.9	-	-	-
34	-	905.5±8.0	-	-	-
36	-	912.3±19.5	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกันในแถวเดียวกันแสดงว่ามีความแตกต่างกัน
ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ภาพภาคผนวก 1 การจำลองวิธีการเก็บรักษาในรูปแบบของชั้นวางจำหน่ายร้านค้าย่อย



ลิขสิทธิ์

Copyright

All

by Chian

มหาวิทยาลัย

Chiang

University

and

ภาพภาคผนวก 2 ตัวอย่างลักษณะที่หมคอายุการวางจำหน่ายของผักบางชนิด



ลิขสิทธิ์ © มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
Copyright © Bangkok Srinakharinwirot University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายพลกฤษณ์ มณีวระ
วัน เดือน ปีเกิด	7 พฤศจิกายน 2525
ภูมิลำเนา	156 หมู่ 1 ต.ริมเหนือ อ.แมริม จ.เชียงใหม่ 50180
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนปิ่นสร้อยแยลส์วิทยาลัย ตำบลวัดเกต อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2540 สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนปิ่นสร้อยแยลส์วิทยาลัย ตำบลวัดเกต อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2543 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ภาษาอังกฤษทางการเกษตร) สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช จังหวัดนนทบุรี ปีการศึกษา 2545 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2547

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved