



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



70 %

80 %

90 %

ภาพภาคผนวกที่ 1 ลักษณะสีผิวของผลพลับพันธุ์ P2 ในระยะการแก่ 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์



(1)

(2)

ภาพภาคผนวกที่ 2 การเก็บเกี่ยวผลพลับพันธุ์ P2 ตามหลักวิชาการ (1) การเก็บเกี่ยวผลพลับพันธุ์ P2 ตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ (2)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



(1)

(2)

ภาพภาคผนวกที่ 3 การวางผลพลับพันธ์ P2 ในถาด (1)

การจัดความสดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ (2)



(1)

(2)

(3)

ภาพภาคผนวกที่ 4

(1) ขั้นตอนการดูอากาศ

(2) เติมแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์

(3) นำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิที่กำหนด



(1)

(2)

ภาพภาคผนวกที่ 5

กรรมวิธีขจัดความฝาดโดยวิธีสุญญากาศ (1)

การวางผลในถุงเพื่อเก็บรักษาโดยวิธีสุญญากาศ (2)



70 %

80 %

90 %



70 %

80 %

90 %

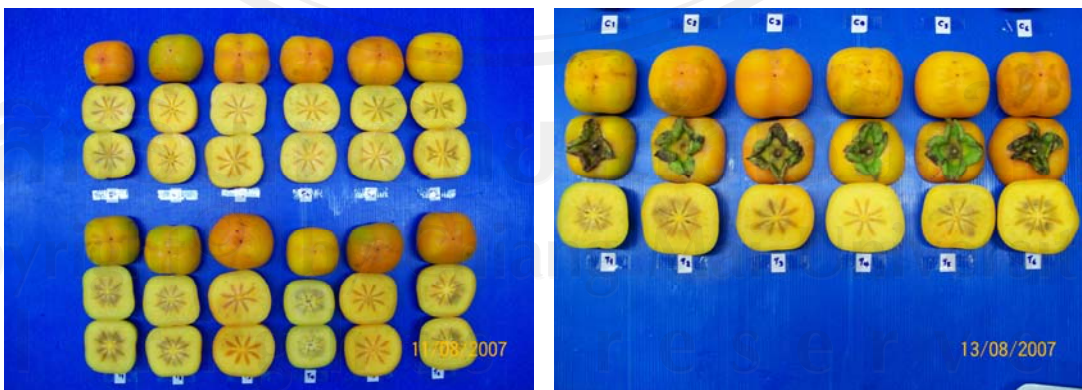
ภาพภาคผนวกที่ 6 ลักษณะสีผิวของผลพลับพ้านธุ์ P2 ในระยะการแก่ 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์



ภาพภาคผนวกที่ 7 ลักษณะภายนอก และภายในของผลพลับพันธุ์ P2 ก่อนขจัดความฝาด



ภาพภาคผนวกที่ 8 การขจัดความฝาดผลพลับพันธุ์ P2 โดยใช้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์



ภาพภาคผนวกที่ 9 ลักษณะของผลพลับพันธุ์ P2 หลังจาก ขจัดความฝาด



ภาพภาคผนวกที่ 10 ลักษณะของผลพลับพลันธุ์ P2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่ของเกษตรกรที่ระยะการพัฒนาสีผิวผลเป็นสีเหลือง 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์

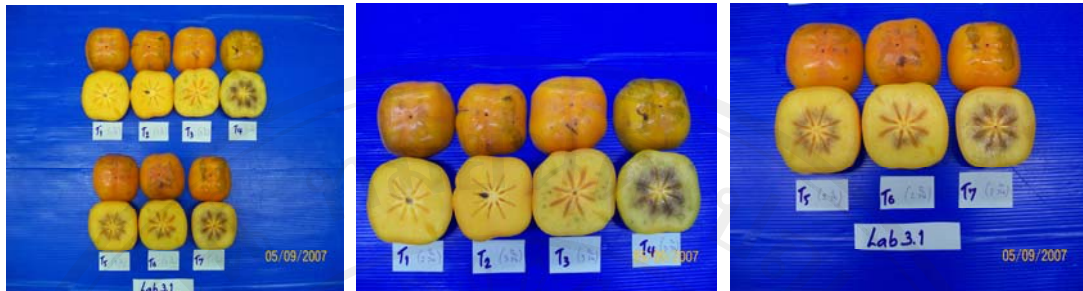


อายุวางจำหน่ายวันที่ 1



อายุวางจำหน่ายวันที่ 3

ภาพภาคผนวกที่ 11 ลักษณะของผลพลับพลันธุ์ P2 ที่จัดการความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ วางผลพลับ 2 และ 4 ชั้นในถุง นาน 2,3 และ 4 วัน ที่ อุณหภูมิห้อง



ภาพภาคผนวกที่ 12 ลักษณะของผลพลับพันธ์ P2 ที่จัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์
เข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ ร่มปลับนาน 2 และ 3 วันที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30
องศาเซลเซียส



ก่อนเก็บรักษาในห้องเย็น

ลักษณะความเสียหายระหว่างเก็บรักษา

ภาพภาคผนวกที่ 13 ลักษณะของผลพลับพันธ์ P2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศที่อุณหภูมิ 2, 4
และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน



ภาพภาคผนวกที่ 14 ปริมาณของแทนนินโดยวิธีแทนนินพริ้นท์ (tannin print)

ระดับคะแนน 1 = เกิดสี 0 - 25 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่หน้าตัด

ระดับคะแนน 2 = เกิดสี 25 - 50 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่หน้าตัด

ระดับคะแนน 3 = เกิดสี 50 - 75 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่หน้าตัด

ระดับคะแนน 4 = เกิดสี 75 - 100 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่หน้าตัด



ภาพภาคผนวกที่ 15 ลักษณะการเก็บรักษาผลพลับพันธุ์ พี2 ที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส เพื่อศึกษาระยะเวลาการวางจำหน่าย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 1 ค่า L* ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	61.1	53.7	57.5	56.5	53.6	56.1	53.1	49.6	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	66.4	63.4	61.3	59.2	58.1	55.9	54.1	50.4	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	65.8	62.5	62.1	60.0	58.6	55.8	49.7	48.0	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	64.2	60.9	61.0	69.5	58.4	56.6	53.9	49.9	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	67.5	63.4	61.8	59.9	59.0	57.9	56.5	54.0	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	67.2	64.3	62.7	61.5	59.7	58.0	55.4		

ตารางภาคผนวกที่ 2 ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	39.8	45.8	45.4	44.6	43.1	42.2	40.2	36.8
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	47.3	52.7	48.7	45.6	42.3	40.9	35.0	33.0
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	44.5	56.3	50.4	50.8	45.6	40.6	34.8	29.8
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	35.4	41.0	39.1	38.6	39.7	33.2	30.4	26.5
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	49.6	59.6	55.6	53.2	45.6	46.3	42.1	37.9
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	48.0	54.7	54.6	52.6	49.9	47.4	45.2	

ตารางภาคผนวกที่ 3 ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ นาน 3 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	97.8	95.0	92.7	91.9	84.3	88.2	85.7	83.3
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	72.7	72.3	73.4	65.9	64.7	64.0	62.3	58.6
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	71.2	72.0	70.8	69.9	67.9	66.7	64.8	64.5
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	93.8	91.6	89.3	88.4	87.0	84.5	81.1	79.8
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	68.5	70.0	68.9	68.4	65.8	65.0	63.2	62.6
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	67.8	68.6	68.0	67.3	66.3	64.1	63.7	

ตารางภาคผนวกที่ 4 ค่าความแน่นเนื้อ ของผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน ที่ระยะการวางจำหน่าย 0 ถึง 6 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	4.42	4.25	3.87	3.43	3.78	3.00	2.52	2.17
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	3.14	3.05	2.98	3.03	2.78	2.48	2.35	1.92
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	2.97	2.88	2.73	2.72	2.35	3.27	2.28	1.82
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	4.24	4.10	3.87	4.00	3.93	2.62	2.73	2.03
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	3.38	3.32	3.20	3.15	3.18	2.87	2.60	1.90
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	3.23	2.95	2.98	3.03	2.60	2.83	2.77	

ตารางภาคผนวกที่ 5 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	11.17	10.60	11.07	11.03	11.17	10.17	10.57	11.07
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	13.20	13.83	12.57	12.27	12.63	11.90	12.33	12.53
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	13.97	12.93	12.47	12.83	13.07	13.00	13.43	13.40
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	11.33	11.40	11.07	11.17	10.90	10.27	11.67	11.90
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	14.60	14.77	14.50	13.70	13.60	14.10	13.80	14.60
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	13.90	13.30	13.30	12.90	13.10	13.10	13.80	

ตารางภาคผนวกที่ 6 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	3.40	3.52	3.59	3.95	3.83	4.88	4.79	5.64	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	4.20	3.60	3.49	3.75	4.20	5.38	5.30	5.28	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	3.87	4.35	3.95	3.96	3.72	5.15	5.53	5.54	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	3.21	3.33	3.90	3.82	3.62	4.54	5.40	6.77	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	3.95	3.71	3.30	3.45	3.79	4.21	4.50	5.21	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	3.50	3.50	3.50	3.50	3.70	4.00	4.10		

ตารางภาคผนวกที่ 7 ปริมาณวิตามินซี ของผลพลับพลัธุ์ พี2 ที่เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ และตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ ที่ระยะการพัฒนาของสีผิวผล 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ หลังจากขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 3 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 70 %	1.23	1.20	0.80	1.20	1.20	0.50	0.17	0.17	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 80 %	0.90	0.87	0.67	1.00	1.37	0.27	0.23	0.17	
เก็บเกี่ยวตามหลักวิชาการ สีผิวผล 90 %	1.10	0.67	0.67	1.10	0.93	0.73	0.23	0.27	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 70 %	1.50	1.10	0.90	1.30	1.10	0.60	0.30	0.20	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 80 %	1.70	1.10	0.90	1.30	1.20	0.80	0.70	0.20	
เก็บเกี่ยวตามปกติที่เกษตรกรปฏิบัติ สีผิวผล 90 %	1.90	1.00	1.00	1.20	1.30	1.00	1.10		

ตารางภาคผนวกที่ 8 ค่า L^* ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอน – ไดออกไซด์ และวางผลพลับในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	67.1	65.3	64.0	63.0	60.3	58.4	58.1	56.9
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	65.3	62.3	62.0	60.0	58.4	57.1	55.8	
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	67.7	65.8	65.0	64.0	62.1	61.3	60.2	59.0
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	65.2	62.0	60.0	58.0	57.8	55.0		
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	65.2	64.0	63.0	62.0	55.3	51.5		
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	67.0	64.5	61.0	59.0	57.1	52.0		

ตารางภาคผนวกที่ 9 ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และวางผลพลับในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	49.7	55.0	58.0	54.0	52.4	48.1	47.2	45.0
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	50.9	58.0	54.0	53.0	48.9	47.8	39.0	
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	49.3	55.0	56.0	53.0	51.5	50.7	52.3	49.5
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	47.8	54.0	52.0	50.0	46.0	42.4		
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	61.4	69.0	65.0	64.0	43.4	37.8		
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	50.0	60.0	57.0	51.0	47.2	40.4		

ตารางภาคผนวกที่ 10 ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และวางผลพลับในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	65.6	66.0	67.0	66.0	63.8	62.8	62.9	62.3	
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	67.2	68.0	66.0	66.0	65.3	65.7	62.9		
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	67.4	68.0	68.0	67.0	65.8	66.0	67.1	66.1	
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	64.4	65.0	65.0	64.0	64.8	63.0			
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	67.8	69.0	68.0	67.0	66.1	64.5			
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	67.5	69.0	68.0	67.0	67.8	66.4			

ตารางภาคผนวกที่ 11 ค่าความแน่นเนื้อ ของพลับพันธุ์ พี2 ที่จัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอน-ไดออกไซด์และวางผลพลับในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	3.12	2.72	2.65	2.70	2.40	2.50	1.90	1.40
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	2.45	2.52	2.48	2.50	2.50	2.00	2.21	
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	2.90	2.73	2.58	2.60	2.30	2.20	1.60	1.20
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	2.90	2.72	2.48	2.50	2.60	2.30	2.30	1.90
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	2.98	2.55	2.37	2.40	2.40	1.70	2.00	1.50
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	2.52	2.35	2.37	2.10	2.10	2.10	1.30	1.90

ตารางภาคผนวกที่ 12 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของพลับพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และวางผลพลับในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	14.1	13.9	13.3	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	14.5	13.8	13.9	13.0	13.0	13.0	13.0	
วางผลพลับในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	13.4	13.9	13.9	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	13.9	13.8	13.5	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	14.5	14.2	14.3	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
วางผลพลับในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	12.8	13.1	13.2	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0

ตารางภาคผนวกที่ 13 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของปลั๊กพันธุ์ พี2 ที่ขจัดความฝาด ด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และวางผลปลั๊กในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
วางผลปลั๊กในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	3.87	3.35	3.61	3.50	3.80	3.60	4.10	4.60
วางผลปลั๊กในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	3.63	3.87	3.33	3.90	4.00	3.50	5.10	
วางผลปลั๊กในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	4.61	3.77	3.86	3.60	4.10	4.50	4.50	4.90
วางผลปลั๊กในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	3.52	3.42	3.38	3.40	3.80	3.70	4.50	4.20
วางผลปลั๊กในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	4.27	3.65	3.60	3.90	3.80	4.00	4.20	4.7
วางผลปลั๊กในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	3.40	3.26	3.58	4.00	4.00	4.50	5.20	4.50

ตารางภาคผนวกที่ 14 ปริมาณวิตามินซี ของผลปาล์มพี2 ที่จัดการความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอน-ไดออกไซด์และวางผลกลับในถุง 2 และ 4 ชั้น นาน 2, 3 และ 4 วัน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
วางผลกลับในถุง 2 ชั้น นาน 2 วัน	1.30	1.07	0.87	0.80	0.80	1.20	0.90	1.00
วางผลกลับในถุง 2 ชั้น นาน 3 วัน	1.27	0.83	0.87	0.80	1.00	1.10	0.70	
วางผลกลับในถุง 2 ชั้น นาน 4 วัน	1.27	0.87	0.50	0.60	0.50	0.70	1.10	0.70
วางผลกลับในถุง 4 ชั้น นาน 2 วัน	1.07	0.87	0.83	0.70	0.80	1.00	1.20	1.10
วางผลกลับในถุง 4 ชั้น นาน 3 วัน	1.20	1.07	0.87	0.70	0.80	1.00	1.20	1.10
วางผลกลับในถุง 4 ชั้น นาน 4 วัน	1.27	0.80	0.50	0.50	0.80	1.10	1.10	1.10

ตารางภาคผนวกที่ 15 ค่า L* ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่ผ่านการจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	66.7	66.6	66.0	66.0	65.8	66.8	65.8	66.3
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	64.6	64.6	65.0	63.0	63.2	63.3	64.0	63.5
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	63.5	64.2	62.0	62.0	63.3	64.5	64.3	64.0
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	63.9	63.5	64.0	64.0	62.5	63.5	63.6	62.5
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	66.8	65.6	66.0	66.0	64.9	65.1	64.4	64.1
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	65.6	63.3	64.0	63.0	60.8	60.8	59.9	59.5

ตารางภาคผนวกที่ 16 ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	51.6	47.0	53.0	50.0	49.6	48.1	51.1	47.2
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	50.1	44.0	43.0	45.0	43.6	42.0	41.5	39.0
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	47.2	46.0	47.0	44.0	45.9	43.9	44.8	40.7
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	56.6	44.0	43.0	43.0	44.4	43.8	40.4	42.5
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	44.8	49.0	53.0	48.0	50.1	46.1	47.2	49.9
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	41.9	46.0	43.0	39.0	45.2	40.4	40.2	38.5

ตารางภาคผนวกที่ 17 ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธ์พี2 ที่ผ่านการจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	65.7	63.0	65.0	64.7	64.6	65.3	64.3	65.0
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	64.4	62.0	62.0	61.9	62.1	62.7	62.4	61.8
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	69.0	68.0	69.0	65.5	68.0	68.4	68.5	67.1
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	65.2	63.0	63.0	63.1	63.5	64.4	62.7	63.6
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	63.0	64.0	66.0	63.3	64.4	64.1	64.8	64.9
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	65.7	66.0	66.0	64.6	66.5	65.9	65.5	66.5

ตารางภาคผนวกที่ 18 ค่าความแน่นเนื้อ ของพลับพันธุ์ พี2 ที่ผ่านการจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	3.12	3.00	2.95	2.80	2.50	2.30	2.20	2.10	
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	2.95	2.70	2.45	2.40	2.20	2.20	2.10	2.00	
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	3.28	3.10	2.88	2.80	2.40	2.20	2.20	2.20	
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	2.48	2.40	2.20	2.10	2.10	2.10	2.20	1.90	
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	3.37	3.10	3.05	3.00	2.90	2.80	2.50	1.60	
จัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	3.10	2.70	2.52	2.40	2.30	2.20	2.10	1.70	

ตารางภาคผนวกที่ 19 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของพลับพลาพีทู ที่ผ่านการขจัดความ
 ฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20,
 25 และ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	14.2	14.0	13.7	14.0	15.0	14.0	14.0	14.0	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	13.7	14.0	13.4	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	14.6	12.0	13.5	14.0	14.0	13.0	14.0	14.0	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	14.2	15.0	14.2	14.0	13.0	14.0	14.0	14.0	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	13.3	14.0	13.3	13.0	15.0	14.0	14.0	14.0	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	13.9	14.0	13.4	13.0	14.0	14.0	14.0	14.0	

ตารางภาคผนวกที่ 20 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของพลับพันธุ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดด้วย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	3.94	4.00	3.87	3.30	4.20	3.60	3.30	3.60	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	4.16	4.70	4.29	4.30	3.90	3.60	3.80	3.60	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	4.05	3.60	3.56	3.50	3.50	3.40	3.40	3.70	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	4.35	4.00	3.80	3.70	3.90	3.60	3.70	3.70	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	3.19	3.30	3.69	3.70	4.00	4.10	4.00	3.80	
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	3.49	4.00	3.41	3.90	4.40	3.90	3.90	4.00	

ตารางภาคผนวกที่ 21 ปริมาณวิตามินซี ของพลับพันธ์ พี2 ที่ผ่านการขจัดความฝาดโดย แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์นาน 2 และ 3 วัน ที่ระดับอุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	1.40	0.80	0.83	1.10	1.20	1.70	1.30	0.90
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	1.27	0.60	0.83	0.80	1.30	1.20	0.70	0.80
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 2 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	1.07	1.00	1.00	1.40	1.40	1.60	1.30	1.10
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 20°c	0.97	0.90	0.87	0.90	1.10	1.20	0.70	0.90
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 25°c	1.27	1.40	1.23	0.90	1.10	1.10	0.90	1.10
ขจัดความฝาดด้วยแก๊ส CO ₂ นาน 3 วัน ที่ระดับ อุณหภูมิ 30°c	0.90	1.10	0.97	0.90	0.90	0.80	0.70	0.70

ตารางภาคผนวกที่ 22 ค่า L* ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส	67.0	64.8	64.0	64.0	64.0	64.0	63.0	62.0
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	67.0	64.2	64.0	63.0	62.0	62.0	61.0	62.0
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	65.9	63.4	64.0	63.0	63.0	63.0	62.0	63.0

ตารางภาคผนวกที่ 23 ค่า chroma ของสีผิวผลพลับพันธ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)								
	0	1	2	3	4	5	6	7	
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส									
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	41.2	53.0	54.0	52.0	53.0	50.0	46.0	47.0	
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	42.7	51.0	49.0	54.0	50.0	52.0	47.0	60.0	
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	37.4	51.0	47.0	52.0	52.0	51.0	47.0	64.0	

ตารางภาคผนวกที่ 24 ค่า hue angle ของสีผิวผลพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส								
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	72.0	76.0	76.0	76.0	75.0	74.0	74.0	72.0
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	66.9	68.0	67.0	70.0	68.0	68.0	67.0	66.0
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	68.2	69.0	68.0	70.0	69.0	69.0	61.0	67.0

ตารางภาคผนวกที่ 25 ความแน่นเนื้อ ของปลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส								
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส								
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส								
	2.52	2.25	2.40	2.27	2.30	2.40	2.30	2.10
	2.38	2.20	2.30	2.25	2.40	2.40	2.20	2.10
	2.27	2.07	2.18	2.15	2.20	2.20	2.10	1.90

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 26 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของพื้พันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพ
สุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส
นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส	12.5	12.7	12.3	12.7	13.0	13.0	13.0	13.0
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	12.5	12.2	12.6	12.9	12.0	12.0	12.0	12.0
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	12.6	13.1	12.5	12.7	13.0	13.0	13.0	13.0

ตารางภาคผนวกที่ 27 ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของผลิตภัณฑ์พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพ
สุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส
นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส	3.67	3.70	4.94	4.00	4.00	3.90	3.90	4.00
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	3.91	4.38	3.99	3.68	4.00	4.30	4.10	4.20
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	3.54	4.10	3.96	3.93	4.10	4.30	4.30	4.30

ตารางภาคผนวกที่ 28 ปริมาณวิตามินซี ของพลับพันธุ์ พี2 ที่เก็บรักษาในสภาพสุญญากาศ ที่ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา 2, 4 และ 8 องศาเซลเซียส นาน 2 เดือน

กรรมวิธี	ระยะเวลาการวางจำหน่าย (วัน)							
	0	1	2	3	4	5	6	7
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส	1.17	1.03	1.43	1.33	1.10	1.10	1.00	0.80
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส	1.10	0.73	0.90	1.13	1.00	0.90	0.70	0.70
เก็บรักษาในสภาพ สุญญากาศที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส	1.07	0.80	0.70	0.93	0.70	0.70	0.70	0.70

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล	นายสรราช ศรีวรรณ
วัน เดือน ปีเกิด	4 กรกฎาคม 2511
ประวัติการศึกษา	<p>สำเร็จการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบ้านบ่อใหญ่ ตำบลบ่อใหญ่ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม เมื่อปีการศึกษา 2523</p> <p>สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จากโรงเรียนบรบือวิทยาคม อำเภอบรบือ จังหวัด มหาสารคาม เมื่อปีการศึกษา 2526</p> <p>สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จากวิทยาลัยเกษตรกรรม อำเภอเมือง จังหวัด มหาสารคาม เมื่อปีการศึกษา 2529</p> <p>สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง จากวิทยาลัยเกษตรกรรม อำเภอเมือง จังหวัด มหาสารคาม เมื่อปีการศึกษา 2531</p> <p>สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (พืชศาสตร์) จาก มหาวิทยาลัยแม่โจ้ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อปีการศึกษา 2534</p>