

ตารางภาคผนวกที่ 1 ค่าเปอร์เซ็นต์ผลมะม่วงที่เกิดโรคเน่าของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ภายหลังการอบด้วยอากาศร้อน ที่อุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment	diseased fruits percent							
	storage time (days)							
	0	4	8	12	16	20	24	
control	0	0	0	2	4	16	36	
50 °C 30 min	0	0	0	16	52	68	72	
60 min	0	0	0	24	42	50	64	
90 min	0	0	0	22	34	56	62	
120 min	0	0	0	40	54	70	72	
60 °C 30 min	0	0	0	20	34	66	72	
60 min	0	0	0	20	26	52	74	
90 min	0	0	0	26	50	68	74	
120 min	0	0	0	26	50	70	76	

ตารางภาคผนวกที่ 2 ค่าเฉลี่ยของของความแน่นเนื้อที่วัดแบบไม่ทำลายผลิตภัณฑ์ (non-destructive) ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากการอบด้วยอากาศร้อนอุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment	firmness, non-destructive method (Kg/Cm ²)			
	Storage time(days) *			
	0	8	16	24
control	22.04 ± 0.88	12.50 ± 1.53	5.13 ± 0.46	3.82 ± 0.42
50 °C 30 min	22.04 ± 0.88	9.04 ± 1.59	3.18 ± 0.29	1.98 ± 0.42
60 min	22.04 ± 0.88	7.11 ± 1.45	3.16 ± 0.46	1.97 ± 0.47
90 min	22.04 ± 0.88	6.78 ± 1.46	3.07 ± 0.16	1.87 ± 0.30
120 min	22.04 ± 0.88	6.91 ± 2.15	3.05 ± 0.36	1.87 ± 0.72
50 °C 30 min	22.04 ± 0.88	11.43 ± 1.83	4.50 ± 0.85	2.40 ± 0.50
60 min	22.04 ± 0.88	8.95 ± 1.38	4.01 ± 0.97	2.59 ± 0.47
90 min	22.04 ± 0.88	7.87 ± 2.44	3.03 ± 0.51	2.02 ± 0.27
120 min	22.04 ± 0.88	6.38 ± 0.83	2.81 ± 0.36	2.00 ± 0.23

* Mean ± SD.

ตารางภาคผนวกที่ 3 ค่าเฉลี่ยของของความแน่นเนื้อที่วัดแบบทำลายผลิตผล (destructive) ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากอบด้วยอากาศร้อนอุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment	firmness, destructive method (Kg/Cm ²)							
	Storage time(days)*							
	0	8	16	24	32	40	48	56
control	16.58 ± 0.90	18.27 ± 6.94	3.66 ± 1.37	2.95 ± 0.29				
50 °C 30 min	16.58 ± 0.90	10.71 ± 5.58	1.76 ± 0.51	0.77 ± 0.25				
60 min	16.58 ± 0.90	5.66 ± 3.61	1.55 ± 1.19	1.01 ± 0.52				
90 min	16.58 ± 0.90	5.89 ± 4.64	1.28 ± 0.47	0.48 ± 0.17				
120 min	16.58 ± 0.90	5.42 ± 4.38	1.04 ± 0.27	0.54 ± 0.30				
60 °C 30 min	16.58 ± 0.90	20.89 ± 4.34	3.14 ± 1.92	0.71 ± 0.29				
60 min	16.58 ± 0.90	13.33 ± 6.92	2.08 ± 1.40	0.86 ± 0.42				
90 min	16.58 ± 0.90	7.56 ± 7.11	1.19 ± 0.55	0.45 ± 0.25				
120 min	16.58 ± 0.90	5.56 ± 3.04	1.07 ± 0.64	0.63 ± 0.27				

* Mean ± SD.

ตารางภาคผนวกที่ 4 ค่าเฉลี่ยเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากการอบด้วยอากาศร้อนที่อุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment	Weight loss (% fresh weight)							
	Storage time(days) *							
	0		8		16		24	
control	0.00 ±	0.00	3.15 ±	0.76	6.09 ±	1.01	9.27 ±	1.12
50 °C 30 min	0.51 ±	0.46	4.91 ±	0.72	8.82 ±	1.13	12.47 ±	1.73
60 min	0.51 ±	0.16	4.34 ±	0.52	7.96 ±	0.85	11.21 ±	1.37
90 min	0.82 ±	0.17	5.04 ±	0.58	8.30 ±	0.74	11.47 ±	0.68
120 min	1.12 ±	0.22	5.50 ±	1.27	9.74 ±	1.65	13.68 ±	2.13
60 °C 30 min	1.01 ±	0.11	4.09 ±	0.47	7.72 ±	0.72	11.39 ±	0.80
60 min	0.95 ±	0.15	4.16 ±	0.63	7.27 ±	0.98	11.00 ±	1.39
90 min	1.18 ±	0.13	4.55 ±	0.46	8.30 ±	0.77	12.68 ±	1.00
120 min	1.48 ±	0.21	5.62 ±	0.76	9.34 ±	1.25	13.57 ±	1.10

* Mean ± SD.

ตารางภาคผนวกที่ 5 ค่าเฉลี่ยของปริมาณกรดที่สามารถไทเตรตได้ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภาย หลังการอบด้วยอากาศร้อน ที่อุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment		Titratable acidity (meq./100 ml juice)			
		Storage time(days) *			
		0	8	16	24
control		1.21	1.61 ± 0.18	0.65 ± 0.03	0.65 ± 0.10
50 °C	30 min	1.21	1.08 ± 0.15	0.50 ± 0.11	0.21 ± 0.08
	60 min	1.21	0.99 ± 0.12	0.48 ± 0.15	0.16 ± 0.01
	90 min	1.21	0.94 ± 0.36	0.32 ± 0.07	0.16 ± 0.05
	120 min	1.21	1.36 ± 0.19	0.23 ± 0.02	0.11 ± 0.02
60 °C	30 min	1.21	1.74 ± 0.14	0.69 ± 0.29	0.21 ± 0.05
	60 min	1.21	1.46 ± 0.08	0.55 ± 0.22	0.21 ± 0.08
	90 min	1.21	1.01 ± 0.39	0.71 ± 0.24	0.15 ± 0.03
	120 min	1.21	1.00 ± 0.23	0.35 ± 0.04	0.17 ± 0.05

* Mean ± SD.

ตารางภาคผนวกที่ 6 ค่าเฉลี่ยของปริมาณของแข็งทั้งหมดที่สามารถละลายน้ำได้ (Total soluble solids) ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากการอบด้วยอากาศร้อนอุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment	Total soluble solids (% Brix)			
	storage time(days)			
	0	8	16	24
control	9.64	15.53	21.47	19.13
50 °C 30 min	9.64	19.87	19.53	20.33
60 min	9.64	19.53	19.67	19.67
90 min	9.64	19.20	20.40	19.47
120 min	9.64	19.53	20.20	18.33
60 °C 30 min	9.64	14.87	20.47	19.87
60 min	9.64	17.47	19.87	19.47
90 min	9.64	19.93	20.40	19.53
120 min	9.64	19.20	20.13	19.60

ตารางภาคผนวกที่ 7

ค่าเฉลี่ยของอัตราส่วนของปริมาณของแข็งทั้งหมดที่สามารถละลายน้ำได้กับปริมาณกรดที่สามารถไตเตรทได้ (TSS/TA) ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากอบด้วยอากาศร้อนอุณหภูมิ 50 และ 60 °C เป็นเวลา 30, 60, 90 และ 120 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม

Treatment	TSS/TA				
	storage time(days)				
	0	8	16	24	
control	7.97	9.64	32.93	29.39	
50 °C	30 min	7.97	18.36	39.06	95.00
	60 min	7.97	19.61	41.15	122.17
	90 min	7.97	20.46	64.15	121.69
	120 min	7.97	14.36	87.07	172.97
60 °C	30 min	7.97	8.52	21.52	93.73
	60 min	7.97	11.97	26.01	90.98
	90 min	7.97	19.69	28.57	132.86
	120 min	7.97	19.16	57.03	113.95

ตารางภาคผนวกที่ 8 การประเมินอาการเสียหายเนื่องมาจากความร้อนของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากการจุ่มผลมะม่วงในน้ำร้อน อุณหภูมิ 65 , 70 และ 75 °C นาน 5 วินาที ก่อนปลูกเชื้อ *C. gloeosporioides*

Treatment	SCORES	No. of damaged fruits (fruits)														
		Days after storage (days)														
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
HWDT 65 °C + Anthracnose	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HWDT 70 °C + Anthracnose	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HWDT 75 °C + Anthracnose	0	0	25	25	25	25	3	3	3	3	1	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	17	17	17	17	5	10	5	5	5	5
	2	2	0	0	0	0	4	4	4	4	10	5	8	8	8	8
	3	3	0	0	0	0	1	1	1	1	6	5	5	5	5	5
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	2	2	2
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ตารางภาคผนวกที่ 9 การประเมินอาการเสียหายเนื่องจากความร้อนของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ภายหลังการจุ่มผลมะม่วงในน้ำร้อน อุณหภูมิ 65 , 70 และ 75 °C นาน 5 วินาที หลังปลูก *C. gloeosporioides*

Treatment	SCORES	No. of damaged fruits (fruits)														
		Days after storage (days)														
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Anthraco- nose + HWDT 65 °C	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anthraco- nose + HWDT 70 °C	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anthraco- nose + HWDT 75 °C	0	0	25	25	25	25	25	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	0	19	19	19	11	0	0	0	0	0
	2	2	0	0	0	0	0	4	4	4	2	2	2	2	2	2
	3	3	0	0	0	0	0	1	1	1	5	8	5	5	5	5
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	6	10	12	12	12	12
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1

ตารางภาคผนวกที่ 10 ค่าเฉลี่ยของอุณหภูมิที่วัดในตำแหน่งต่าง ๆ ในผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ภาย
 หลังการอบด้วยอากาศร้อนอุณหภูมิ 50 °C เป็นเวลา 30,60,90 และ 120
 นาที

Time (min)	Temperature (°C)						
	Position in fruit				Air		% RH
	Surface	Deep 1 mm	Fresh seed coat		Dry Bulb	Wet Bulb	
0	36.33	35.33	33.67	33.33	50.00	32.10	30.40
10	37.33	36.00	34.67	33.33	51.00	33.20	30.64
20	38.00	37.00	36.00	34.33	49.00	32.00	30.82
30	38.00	37.00	36.33	35.33	49.50	32.20	30.87
40	39.00	38.00	37.33	36.33	49.30	32.40	31.90
50	41.33	39.67	38.67	37.33	50.90	33.10	30.57
60	42.67	40.67	40.33	38.67	49.90	32.40	30.62
70	43.33	42.00	41.00	39.67	52.80	33.70	28.48
80	43.00	41.67	41.67	40.67	49.50	32.90	32.93
90	43.67	42.33	42.00	41.33	49.90	32.60	31.19
100	43.67	43.00	43.00	42.33	50.40	32.80	30.73
110	44.33	43.67	43.00	42.67	50.50	35.10	36.95
120	44.67	43.67	43.33	42.67	50.60	35.40	37.55

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 11 ค่าเฉลี่ยของอุณหภูมิที่วัดในตำแหน่งต่าง ๆ ในผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ภาย
หลังการอบด้วยอากาศร้อนอุณหภูมิ 60 °C เป็นเวลา 30,60,90 และ 120
นาที

Time (min)	Temperature (°C)						
	Position in fruit				Air		% RH
	Surface	Deep 1 mm	Fresh seed coat		Dry Bulb	Wet Bulb	
0	40.00	37.67	35.67	33.00	61.30	34.90	18.44
10	42.00	38.67	38.67	34.33	60.00	34.70	19.66
20	42.67	39.67	40.67	36.00	60.50	34.90	19.41
30	44.00	41.00	41.67	37.67	60.90	35.10	19.28
40	44.33	41.67	42.67	38.67	60.70	35.70	20.65
50	44.67	42.33	43.33	40.33	61.50	35.40	19.11
60	46.00	44.00	45.67	41.67	60.60	35.80	20.97
70	46.33	44.33	45.67	43.00	59.00	35.50	22.66
80	47.33	45.33	46.67	44.00	60.80	35.60	20.34
90	48.00	46.33	47.33	45.33	60.50	34.80	19.22
100	48.67	47.00	48.33	46.33	60.40	35.00	19.72
110	49.67	48.00	49.33	47.33	60.10	35.60	21.26
120	50.00	48.67	49.67	48.00	60.10	35.20	20.50

ลิขสิทธิ์ภาพถ่ายโดย Chiang Mai University
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 12 ค่าเฉลี่ยของพลังงานรังสีอัลตราไวโอเล็ตจากหลอดกำเนิดรังสีอัลตราไวโอเล็ต ยี่ห้อ Germicidal(GT1530, 30 watts x 1 lamp) วัดโดยใช้เครื่องวัดรังสีอัลตราไวโอเล็ต(Ultraradiometer, Minolta UV-1)

Illumination time(min)	Fluence of ultraviolet energy(J/m ²)		
	minimum	maximum	average
5	7.95 x 10 ²	8.22 x 10 ²	8.09 x 10 ²
10	1.59 x 10 ³	1.64 x 10 ³	1.62 x 10 ³
15	2.38 x 10 ³	2.47 x 10 ³	2.43 x 10 ³
20	3.18 x 10 ³	3.29 x 10 ³	3.23 x 10 ³
25	3.97 x 10 ³	4.11 x 10 ³	4.04 x 10 ³
30	4.77 x 10 ³	4.93 x 10 ³	4.85 x 10 ³
35	5.56 x 10 ³	5.75 x 10 ³	5.66 x 10 ³
40	6.36 x 10 ³	6.57 x 10 ³	6.47 x 10 ³

ตารางภาคผนวกที่ 13 ค่าเฉลี่ยของพลังงานรังสีอัลตราไวโอเล็ตจากหลอดกำเนิดรังสีอัลตรา-
ไวโอเล็ต ยี่ห้อ Tana Duke Israel (GT1508, 10 watts x 4
lamps) วัดโดยใช้เครื่องวัดรังสีอัลตราไวโอเล็ต(Ultraradiometer,
Minolta UV-1)

Illumination time(min)	Fluence of ultraviolet energy(J/m ²)		
	minimum	maximum	average
1	4.62×10^2	4.83×10^2	4.73×10^2
2	9.24×10^2	9.66×10^2	9.45×10^2
3	1.37×10^3	1.50×10^3	1.42×10^3
4	1.85×10^3	1.93×10^3	1.89×10^3
5	2.31×10^3	2.41×10^3	2.36×10^3
10	4.62×10^3	4.83×10^3	4.73×10^3
20	9.24×10^3	9.66×10^3	9.45×10^3
30	1.39×10^4	1.50×10^4	1.42×10^4
40	1.85×10^4	1.93×10^4	1.89×10^4

ตารางภาคผนวกที่ 14 การประเมินอาการเสียหายเนื่องจากการเชื้อราไวรัสสเตราโวไฮเลตของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากฉายรังสีอัลตราไวโอเลต นาน 5 - 30 นาที ก่อนการปลูกเชื้อ *C. gloeosporioides*

Treatment	SCORES	No. of damaged fruits (fruits)															
		Days after storage (days)															
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
UV 5 min + Antharc- nose	0	0	25	25	25	25	25	25	24	24	16	11	8	8	8	8	8
	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	9	9	12	12	12	12	12
	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UV 10 min + Antharc- nose	0	0	25	25	25	25	9	5	5	2	2	2	2	2	2	2	2
	1	1	0	0	0	0	11	13	13	13	13	9	9	9	9	9	9
	2	2	0	0	0	0	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4
	3	3	0	0	0	0	1	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5
	4	4	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UV 20 min + Antharc- nose	0	0	25	25	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	3	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
	2	2	0	0	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
	3	3	0	0	0	0	10	10	10	7	7	2	2	2	2	2	2
	4	4	0	0	0	0	11	12	12	17	17	15	15	15	15	15	15
	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UV 30 min + Antharc- nose	0	0	25	25	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	3	2	2	2	2	2
	2	2	0	0	0	0	0	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1
	3	3	0	0	0	0	3	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	0	0	0	5	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1
	5	5	0	0	0	0	12	15	15	15	15	12	16	16	16	16	16

ลิขสิทธิ์ในภาพและข้อมูลโดย Chiang Mai University
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 15 การประเมินผล การเสียหายเนื่องจากรังสีอัลตราไวโอเล็ตของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ภายหลังจากฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ต นาน 5 - 30 นาที หลังการปลูกเชื้อ *C. gloeosporioides*

Treatment	SCORES	No. of damaged fruits (fruits)																
		Days after storage (days)																
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Anthrax-nose + UV 5 min	0	0	25	25	25	25	22	14	14	14	14	8	5	5	5	5	5	
	1	1	0	0	0	0	3	9	9	9	9	10	9	9	9	9	9	
	2	2	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	
	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	3	3	3
	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrax-nose + UV 10 min	0	0	25	25	25	25	7	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	
	1	1	0	0	0	0	6	6	6	6	6	4	5	5	5	5	5	
	2	2	0	0	0	0	5	7	7	7	7	1	0	0	0	0	0	
	3	3	0	0	0	0	6	3	3	3	3	6	3	3	3	3	3	
	4	4	0	0	0	0	1	8	8	8	8	7	11	11	11	11	11	
5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrax-nose + UV 20 min	0	0	25	25	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1	1	0	0	0	0	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	2	2	0	0	0	0	4	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	
	3	3	0	0	0	0	7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	4	4	0	0	0	0	7	20	20	20	20	16	16	16	16	16	16	
5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrax-nose + UV 30 min	0	0	25	25	25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1	1	0	0	0	0	6	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	
	2	2	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	3	0	0	0	0	11	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	
	4	4	0	0	0	0	19	19	19	19	19	19	18	18	18	18	18	
5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	1	1	1	1		

ตารางภาคผนวกที่ 16 การประเมินอาการเสียหายเนื่องจากรังสีอัลตราไวโอเล็ตของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ที่ผ่านการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตนาน 1 - 5 นาที ก่อนการปลูกเชื้อ *C. gloeosporioides*

Treatment	SCORES	No. of damaged fruits (fruits)													
		Storage time (days)													
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
UV 1 min + Anthrac-nose	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
UV 2 min + Anthrac-nose	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
UV 3 min + Anthrac-nose	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
UV 4 min + Anthrac-nose	0	25	25	25	25	25	25	23	23	23	23	23	23	23	
	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
UV 5 min + Anthrac-nose	0	25	25	25	25	25	25	21	21	21	21	21	21	21	
	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	
	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตารางภาคผนวกที่ 17 การประเมินอาการเสียหายเนื่องจากรังสีอัลตราไวโอเล็ตของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ที่ผ่านการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตนาน 1 - 5 นาที หลังการปลูกเชื้อ *C. gloeosporioides*

Treatment	SCORES	No. of damaged fruits (fruits)													
		Storage time (days)													
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Anthrac-nose + UV 1 min	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrac-nose + UV 2 min	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrac-nose + UV 3 min	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrac-nose + UV 4 min	0	25	25	25	25	25	25	20	17	17	17	17	17	17	
	1	0	0	0	0	0	0	5	7	7	7	7	7	7	
	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Anthrac-nose + UV 5 min	0	25	25	25	25	25	25	21	19	19	17	17	17	17	
	1	0	0	0	0	0	0	4	5	5	7	7	7	7	
	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

ลิขสิทธิ์ © โดย Chang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายศิริศักดิ์ บุตรกระจ่าง
วันเดือนปีเกิด	3 เมษายน 2508
ที่อยู่	43/1 ม.2 ต.ปั่งแสนทอง อ.เมือง จ.ลำปาง
การศึกษา	
พ.ศ. 2529	สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิทยาศาสตร์การแพทย์ ภาค วิชาสรีรวิทยา คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ. 2534	สำเร็จการศึกษา เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (เทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ เชียงใหม่
พ.ศ. 2534	สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิต (สุขศึกษา) สถาบันราชภัฏ เชียงใหม่
การทำงาน	
พ.ศ. 2530-2533	ทำงานในตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานวิทยาศาสตร์การแพทย์ ฝ่าย วิเคราะห์ยา ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เขต 5 เชียงใหม่ (ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ เขต 10/1 เชียงใหม่) กรม วิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข หน้าที่รับผิดชอบ ตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยา และความปราศจากเชื้อของยาฉีดประเภทต่าง ๆ และยาแผน โบราณ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved