



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย
 วัสดุวานหางจระเข้ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	การสูญเสียน้ำหนัก (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา						
	เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	0	1.98	4.45	7.65a	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	0	2.22	5.13	8.27a	ND	ND	ND
วัสดุวานหางจระเข้ 20%	0	2.20	4.66	5.58b	8.80	10.82	14.15
วัสดุวานหางจระเข้ 40%	0	1.86	4.26	7.47a	9.89	12.14	ND
LSD _{0.05}	-	ns	ns	0.93	-	-	-
%CV	-	19.48	15.65	14.18	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี
 นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 2 ค่า L* (A), a*(B) และ b*(C) ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยวุ้นวุ้นวานหางจระเข้ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	54.26	59.56	68.85a	66.25a	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	54.78	58.39	62.22b	60.99bc	ND	ND	ND
วุ้นวุ้นวานหางจระเข้ 20%	54.54	56.91	60.52b	57.52c	58.51	59.94	60.39
วุ้นวุ้นวานหางจระเข้ 40%	54.26	56.62	61.52b	61.32b	61.49	60.27	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	4.94	3.68	-	-	-
%CV	1.62	2.60	4.14	3.18	-	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	-26.58	-24.87	-23.17	-21.85	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	-26.47	-24.69	-23.50	-22.82	ND	ND	ND
วุ้นวุ้นวานหางจระเข้ 20%	-26.48	-25.29	-23.70	-23.47	-22.54	-21.90	-21.19
วุ้นวุ้นวานหางจระเข้ 40%	-26.47	-25.12	-23.79	-22.96	-21.58	-21.98	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	ns	-	-	-
%CV	1.97	2.62	4.16	2.97	-	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	23.87	26.16	29.24a	32.47a	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	23.88	25.82	27.29b	30.75ab	ND	ND	ND
วุ้นว่านหางจระเข้ 20%	23.78	25.98	27.22b	29.13b	30.64	32.89	34.35
วุ้นว่านหางจระเข้ 40%	23.75	26.60	29.14a	29.77b	31.18	33.78	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.54	1.84	-	-	-
%CV	2.16	3.36	2.90	3.19	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 3 ค่า L*(A), a*(B) และ b*(C) ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยวุ้นว่านหางจระเข้ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	82.44	80.16	77.92	74.33	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	82.35	80.38	78.16	75.80	ND	ND	ND
วุ้นว่านหางจระเข้ 20%	82.54	80.57	78.56	76.81	75.39	72.87	71.31
วุ้นว่านหางจระเข้ 40%	82.74	80.08	78.83	76.39	74.54	70.33	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	ns	-	-	-
%CV	1.08	1.15	0.85	1.36	-	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	-22.47	-17.78	-14.68a	-10.75a	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	-22.47	-18.87	-14.84a	-10.18a	ND	ND	ND
วุ้นว่านหางจระเข้ 20%	-22.44	-18.54	-17.05b	-14.75c	-10.46	-7.44	-5.73
วุ้นว่านหางจระเข้ 40%	-22.56	-18.71	-16.48b	-12.80b	-9.70	-7.57	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.23	1.02	-	-	-
%CV	3.17	5.07	4.13	4.47	-	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	45.87	49.19a	50.70a	52.66a	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	45.89	48.01ab	49.82b	52.56a	ND	ND	ND
วุ้นว่านหางจระเข้ 20%	45.67	47.51b	48.64c	49.84b	51.37	52.48	54.50
วุ้นว่านหางจระเข้ 40%	45.75	48.94a	48.30c	50.16b	51.87	52.24	ND
LSD _{0.05}	ns	1.27	0.79	1.16	-	-	-
%CV	0.94	1.39	0.85	1.20	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 4 ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย
 วัสดุขี้ผึ้งที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่
 อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ความแน่นเนื้อ (kg/cm ²) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา						
	เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	33.45	24.14	20.25b	18.33	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	33.56	29.02	20.33b	18.32	ND	ND	ND
ขี้ผึ้ง 20%	33.45	28.13	23.60b	20.75	14.55	9.81	5.59
ขี้ผึ้ง 40%	33.56	26.87	20.84b	18.86	11.09	6.60	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.00	ns	-	-	-
%CV	3.07	9.31	2.51	5.60	-	-	-

ตารางภาคผนวก 5 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิว
 ด้วยวัสดุขี้ผึ้งที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่
 อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา						
	เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	1.54	1.03c	0.97b	0.68c	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	1.53	1.08bc	0.81c	0.74b	ND	ND	ND
ขี้ผึ้ง 20%	1.54	1.26a	1.20a	1.14a	1.05	0.71	0.61
ขี้ผึ้ง 40%	1.52	1.13b	0.94b	0.73b	0.62	0.55	ND
LSD _{0.05}	ns	0.10	0.13	0.03	-	-	-
%CV	1.09	4.71	7.17	1.71	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี
 นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 6 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยวุ้นว่านหางจระเข้ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลาระยะต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	7.46	10.94a	13.82	15.76	ND	ND	ND
Solvent (น้ำกลั่น)	7.48	8.42b	11.58	13.24	ND	ND	ND
วุ้นว่านหางจระเข้ 20%	7.56	8.49b	10.80	12.75	15.51	16.39	17.63
วุ้นว่านหางจระเข้ 40%	7.55	9.27b	13.69	14.53	16.49	17.75	ND
LSD _{0.05}	ns	1.06	ns	ns	-	-	-
%CV	3.47	6.08	16.68	10.28	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 7 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิว
ด้วยไคโตซานที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	การสูญเสียน้ำหนัก (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	0	2.09	4.40ab	7.12	ND	ND	ND
Solvent	0	2.18	4.64a	7.05	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	0	1.81	3.56c	6.17	8.62	ND	ND
Chitosan 1.0%	0	2.12	3.97bc	6.83	9.44	11.81	12.42
Chitosan 1.5%	0	2.18	4.55a	7.44	9.76	11.97	14.19
LSD _{0.05}	-	ns	0.57	ns	-	-	-
%CV	-	19.26	14.99	14.16	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 8 ค่า L* (A), a*(B) และ b*(C) ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยไคโตซานที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	53.74	59.86a	66.52a	63.65a	ND	ND	ND
Solvent	53.56	59.62a	59.81b	58.13bc	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	53.84	57.68ab	58.29bc	59.09b	57.53	ND	ND
Chitosan 1.0%	53.47	54.87b	55.61c	56.76c	56.57	57.43	56.00
Chitosan 1.5%	53.54	57.61ab	58.61bc	58.36bc	59.17	60.16	57.20
LSD _{0.05}	ns	3.15	4.04	1.88	-	-	-
%CV	1.22	2.99	3.72	1.75	-	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	-26.47	-24.77	-22.84	-21.01a	ND	ND	ND
Solvent	-26.65	-24.15	-23.46	-23.03b	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	-26.54	-24.74	-23.57	-24.68c	-23.29	ND	ND
Chitosan 1.0%	-26.57	-25.16	-24.94	-25.10c	-24.07	-23.70	-22.62
Chitosan 1.5%	-26.47	-24.47	-23.48	-24.72c	-21.81	-23.10	-22.98
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	0.97	-	-	-
%CV	1.84	3.17	3.16	2.24	-	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	23.47	26.98	29.56	32.27a	ND	ND	ND
Solvent	23.56	25.57	27.73	29.29bc	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	23.65	26.29	28.26	29.98bc	31.30	ND	ND
Chitosan 1.0%	23.54	25.67	27.54	28.39c	29.48	30.51	31.85
Chitosan 1.5%	23.44	25.42	28.46	30.72ab	30.55	34.46	33.35
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	1.65	-	-	-
%CV	1.62	3.42	2.77	3.01	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 9 ค่า L*(A), a*(B) และ b*(C) ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยไคโตซานที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	82.45	81.11a	78.12	74.18b	ND	ND	ND
Solvent	82.47	80.02b	77.79	76.34a	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	82.65	79.86b	78.46	75.84a	72.06	ND	ND
Chitosan 1.0%	82.64	81.40a	78.76	77.01a	75.47	72.40	71.04
Chitosan 1.5%	82.59	79.56b	78.86	75.80a	74.92	70.78	68.59
LSD _{0.05}	ns	1.09	ns	1.39	-	-	-
%CV	0.58	0.74	0.74	1.01	-	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	-23.27	-18.23a	-14.04a	-10.73a	ND	ND	ND
Solvent	-23.28	-18.76ab	-14.23ab	-11.06a	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	-23.31	-19.08abc	-15.38ab	-12.87b	-10.50	ND	ND
Chitosan 1.0%	-23.26	-20.86c	-17.09c	-14.78c	-11.15	-7.38	-5.42
Chitosan 1.5%	-23.35	-20.60bc	-15.86bc	-13.49b	-10.15	-7.70	-5.02
LSD _{0.05}	ns	1.91	1.67	1.23	-	-	-
%CV	3.64	5.37	6.01	5.35	-	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	45.47	48.45	50.95a	52.90a	ND	ND	ND
Solvent	45.65	47.52	49.76abc	50.75b	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	45.55	47.55	49.27bc	50.53b	52.51	ND	ND
Chitosan 1.0%	45.62	47.27	48.54c	49.17c	51.66	52.46	54.20
Chitosan 1.5%	45.57	47.84	50.13ab	51.64b	53.51	54.51	56.53
LSD _{0.05}	ns	ns	1.45	1.14	-	-	-
%CV	1.08	1.14	1.60	1.23	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหาค่าการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 10 ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย
ไคโตซาน ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ความแน่นเนื้อ (kg/cm ²) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	35.47	30.02b	21.65c	17.19e	ND	ND	ND
Solvent	35.78	27.64b	26.30abc	18.56d	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	35.64	28.77b	25.37bc	23.32c	21.01	ND	ND
Chitosan 1.0%	35.94	35.93a	34.38a	33.25a	22.68	15.62	8.45
Chitosan 1.5%	35.66	32.38ab	30.60ab	26.65b	18.36	12.96	4.56
LSD _{0.05}	ns	5.13	8.22	0.91	-	-	-
%CV	1.19	9.12	16.34	2.10	-	-	-

ตารางภาคผนวก 11 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิว
ด้วยไคโตซาน ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	1.57	1.48	0.88	0.85c	ND	ND	ND
Solvent	1.58	1.51	1.11	0.99b	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	1.56	1.32	1.15	1.11a	1.00	ND	ND
Chitosan 1.0%	1.58	1.34	1.17	1.13a	1.09	1.00	0.83
Chitosan 1.5%	1.55	1.32	1.11	1.01b	0.93	0.73	0.70
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	0.07	-	-	-
%CV	2.21	10.64	14.93	3.62	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี

นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 12 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยไคโตซานที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลาระยะต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	7.25	8.80ab	12.36a	15.69a	ND	ND	ND
Solvent	7.26	8.93ab	10.24ab	14.95a	ND	ND	ND
Chitosan 0.5%	7.14	7.89c	8.25b	8.31b	14.07	ND	ND
Chitosan 1.0%	7.34	8.15bc	9.04b	10.31b	13.78	14.64	15.95
Chitosan 1.5%	7.35	9.04a	9.79b	10.38b	14.25	17.09	18.44
LSD _{0.05}	ns	0.86	2.49	2.29	-	-	-
%CV	4.09	5.54	13.77	10.55	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 13 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	การสูญเสียน้ำหนัก (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	0	1.87c	4.16c	6.08c	11.50a	ND	ND
Solvent	0	2.03bc	4.61b	7.08b	9.72b	ND	ND
Carnauba wax 2%	0	2.42a	5.23a	7.68a	10.06b	12.80	ND
Carnauba wax 4%	0	1.94c	4.61b	6.87b	9.30b	11.39	12.70
Carnauba wax 6%	0	2.23ac	4.91ab	7.21ab	9.60b	11.89	ND
LSD _{0.05}	-	0.22	0.39	0.60	0.79	-	-
%CV	-	11.48	9.21	9.48	8.72	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี

นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 14 ค่า L* (A), a* (B) และ b* (C) ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	53.78	58.72	61.71a	63.33a	64.44a	ND	ND
Solvent	53.56	57.22	57.13b	58.61b	57.44b	ND	ND
Carnauba wax 2%	53.14	56.67	57.62b	58.63b	57.88b	59.83	ND
Carnauba wax 4%	53.47	55.28	57.83b	57.16b	58.28b	55.83	56.57
Carnauba wax 6%	53.41	58.85	62.01a	63.20a	60.28b	60.23	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	3.32	2.53	2.89	-	-
%CV	3.26	3.15	3.08	2.31	2.66	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	-26.42	-24.36	-23.10	-22.69	-20.50a	ND	ND
Solvent	-26.47	-23.85	-23.78	-23.01	-23.85c	ND	ND
Carnauba wax 2%	-26.74	-23.31	-23.72	-23.17	-21.96b	-22.66	ND
Carnauba wax 4%	-26.47	-25.31	-25.61	-24.40	-23.56c	-23.16	-21.61
Carnauba wax 6%	-26.44	-23.88	-23.67	-23.95	-23.10c	-21.55	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	ns	1.05	-	-
%CV	3.17	4.52	3.82	8.21	2.55	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	23.45	25.35	28.69a	30.24a	34.17a	ND	ND
Solvent	23.54	26.55	26.12b	27.83bc	28.91bc	ND	ND
Carnauba wax 2%	23.46	25.50	26.24b	26.70cd	29.17bc	30.80	ND
Carnauba wax 4%	23.54	25.52	26.20b	26.47d	27.92c	29.54	31.66
Carnauba wax 6%	23.55	25.90	26.21b	28.43b	29.89b	30.12	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.48	1.19	1.34	-	-
%CV	2.22	4.02	3.05	2.34	2.45	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 15 ค่า L*(A), a*(B) และ b*(C) ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	82.45	80.38	77.30	73.74c	69.94c	ND	ND
Solvent	82.14	79.66	78.18	74.39bc	70.66c	ND	ND
Carnauba wax 2%	82.44	80.26	78.60	75.91ab	73.02b	70.03	ND
Carnauba wax 4%	82.61	79.93	79.27	77.46a	75.49a	72.90	71.45
Carnauba wax 6%	82.44	80.19	78.00	75.83ab	73.04b	71.32	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	1.94	1.37	-	-
%CV	1.75	0.91	0.92	1.41	1.04	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	-23.28	-17.95a	-14.73a	-10.81a	-7.75a	ND	ND
Solvent	-23.25	-20.24bc	-16.75bc	-13.33b	-9.40ab	ND	ND
Carnauba wax 2%	-23.44	-19.73bc	-15.07ab	-15.50c	-10.12b	-7.01	ND
Carnauba wax 4%	-23.43	-21.17c	-18.34c	-15.48c	-11.34b	-8.44	-6.58
Carnauba wax 6%	-23.35	-19.52ab	-17.17c	-14.44bc	-9.89b	-6.41	ND
LSD _{0.05}	ns	1.57	1.72	1.38	1.94	-	-
%CV	4.06	4.38	5.76	5.45	11.00	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	45.47	48.53	50.59a	52.88a	55.72a	ND	ND
Solvent	45.26	47.57	49.19b	51.94a	52.91c	ND	ND
Carnauba wax 2%	45.45	47.82	46.83c	48.78c	53.48bc	54.14	ND
Carnauba wax 4%	45.54	47.35	48.93b	50.55b	51.24d	52.72	55.35
Carnauba wax 6%	45.57	47.26	50.47a	51.74ab	54.05b	55.54	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.01	1.22	1.01	-	-
%CV	1.02	1.53	1.12	1.31	1.04	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 16 ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ความแน่นเนื้อ (kg/cm ²) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	33.15	30.19	22.32	18.18	5.47c	ND	ND
Solvent	33.41	32.35	30.03	24.42	20.17a	ND	ND
Carnauba wax 2%	33.42	31.90	27.68	22.84	16.34b	14.13	ND
Carnauba wax 4%	33.74	31.97	22.88	21.69	16.51b	13.25	3.99
Carnauba wax 6%	33.74	30.93	22.87	22.35	16.80b	13.37	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	ns	1.81	-	-
%CV	5.55	6.03	15.40	24.20	6.62	-	-

ตารางภาคผนวก 17 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	1.54	1.45a	0.90	0.85	0.34c	ND	ND
Solvent	1.52	1.16c	1.16	1.15	0.96a	ND	ND
Carnauba wax 2%	1.50	1.32ab	1.27	0.92	0.78b	0.74	ND
Carnauba wax 4%	1.54	1.16c	1.13	1.08	0.95a	0.78	0.33
Carnauba wax 6%	1.52	1.22bc	0.98	0.95	0.92a	0.65	ND
LSD _{0.05}	ns	0.14	ns	ns	0.13	-	-
%CV	5.36	6.03	16.69	24.20	9.39	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 18 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย carnauba wax ที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
Control	7.20	11.80a	12.39	15.35	19.49a	ND	ND
Solvent	7.41	10.73a	10.77	13.13	13.93c	ND	ND
Carnauba wax 2%	7.12	8.82b	10.87	15.31	16.53b	17.46	ND
Carnauba wax 4%	7.53	8.44b	11.69	14.06	16.87b	17.80	19.17
Carnauba wax 6%	7.42	9.27b	13.91	14.49	16.30b	17.20	ND
LSD _{0.05}	ns	1.19	ns	ns	1.93	-	-
%CV	4.51	6.64	16.61	16.72	6.38	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

การทดลองที่ 2 ศึกษาผลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์
แบ่งการทดลองออกเป็น

ทรีตเมนต์ที่ 1 (T1) ชุดควบคุม (control) (ไม่ผ่านการเคลือบด้วยสารเคลือบผิวใดๆ)

ทรีตเมนต์ที่ 2 (T2) เคลือบด้วย carnauba wax 4 %

ทรีตเมนต์ที่ 3 (T3) เคลือบด้วย ไคโตซาน 1 %

ทรีตเมนต์ที่ 4 (T4) เคลือบด้วย วุ้นวุ้นหางจระเข้ 20 %

ทรีตเมนต์ที่ 5 (T5) เคลือบด้วย carnauba wax 4 % + ไคโตซาน 1 %

ทรีตเมนต์ที่ 6 (T6) เคลือบด้วย carnauba wax 4 % + วุ้นวุ้นหางจระเข้ 20 %

ทรีตเมนต์ที่ 7 (T7) เคลือบด้วย ไคโตซาน 1 % + วุ้นวุ้นหางจระเข้ 20 %

ทรีตเมนต์ที่ 8 (T8) เคลือบด้วย carnauba wax 4 % + ไคโตซาน 1 % + วุ้นวุ้นหางจระเข้ 20 %

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวก 19 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	การสูญเสียน้ำหนัก (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	0	2.12a	4.13a	6.43ab	ND	ND	ND
T2	0	1.92abcd	4.19a	6.74a	9.17	12.09	ND
T3	0	2.09ab	4.27a	6.66a	9.06	11.55	12.91
T4	0	1.76de	3.67c	5.86c	8.18	10.22	ND
T5	0	1.86cde	4.05ab	6.38ab	8.67	ND	ND
T6	0	1.90bcd	4.23a	6.72a	9.02	ND	ND
T7	0	1.97abc	3.99abc	6.08bc	7.78	9.61	11.50
T8	0	1.68e	3.75bc	5.96bc	8.16	10.63	ND
LSD _{0.05}	-	0.21	0.32	0.49	-	-	-
%CV	-	12.15	9.01	8.63	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี

นัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ ความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 20 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

Treatment	การสูญเสียน้ำหนัก (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
	T1	0	3.63a	5.48a	7.45ab	11.73a	13.76a	ND
T2	0	2.20cd	4.34b	6.45cd	8.52cd	10.33cd	12.43	ND
T3	0	2.34c	4.34b	6.73bcd	8.63cd	10.55cd	12.54	ND
T4	0	1.87d	3.85b	6.16d	7.96d	9.75de	11.67	ND
T5	0	2.97b	5.54a	7.76a	10.29b	12.42ab	ND	ND
T6	0	2.93b	5.20a	7.32abc	9.33bc	11.09bcd	13.21	ND
T7	0	2.27c	4.36b	5.86d	7.94d	8.67e	9.62	11.53
T8	0	3.15b	5.40a	7.13abc	9.30bc	11.39bc	14.32	ND
LSD _{0.05}	-	0.38	0.65	0.93	1.18	1.41	-	-
%CV	-	16.37	15.19	14.94	14.47	14.36	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 21 ค่า L*(A), a*(B) และ b*(C) ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	53.47	60.66a	62.64a	64.65a	ND	ND	ND
T2	53.56	58.15c	58.87c	60.64cd	62.27	63.77	ND
T3	53.48	59.79ab	60.60b	60.88bcd	63.02	64.45	66.15
T4	53.65	58.61bc	59.98bc	61.75bc	63.52	64.53	ND
T5	53.48	58.29c	59.89bc	62.19b	64.15	ND	ND
T6	53.46	57.88c	58.86c	58.98ef	61.13	ND	ND
T7	53.47	55.49d	56.78d	57.60f	58.22	59.52	62.87
T8	53.67	57.16c	58.55c	60.14de	61.07	62.38	ND
LSD _{0.05}	ns	1.47	1.52	1.51	-	-	-
%CV	1.76	1.46	1.47	1.44	-	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	-26.42	-24.78a	-21.23a	-20.01a	ND	ND	ND
T2	-26.74	-25.14ab	-23.04bc	-21.30bc	-19.63	-19.46	ND
T3	-26.55	-26.03cd	-24.40d	-22.62de	-20.47	-19.95	-18.64
T4	-26.38	-24.76a	-22.28ab	-21.08b	-19.95	-19.70	ND
T5	-26.54	-25.44abc	-23.85cd	-22.05cd	-20.50	ND	ND
T6	-26.68	-25.77bc	-23.99cd	-22.23de	-20.37	ND	ND
T7	-26.57	-26.87d	-24.64d	-22.84e	-21.45	-20.46	-20.98
T8	-26.71	-25.44abc	-23.05bc	-21.08b	-20.08	-19.75	ND
LSD _{0.05}	ns	0.87	1.14	0.79	-	-	-
%CV	2.55	1.96	2.83	2.11	-	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	23.45	26.97a	29.81a	32.46a	ND	ND	ND
T2	23.58	25.61b	27.28c	30.29bc	32.38	35.21	ND
T3	23.65	26.81a	28.94ab	30.54bc	32.74	35.51	37.50
T4	23.78	26.56a	28.86b	30.48bc	33.03	34.33	ND
T5	23.54	26.39a	28.90ab	30.82b	32.92	ND	ND
T6	23.54	26.97a	29.18ab	31.08b	32.55	ND	ND
T7	23.65	25.16b	25.83d	29.57c	30.60	32.49	34.89
T8	23.47	26.63a	28.90ab	30.41bc	31.98	34.42	ND
LSD _{0.05}	ns	0.77	0.92	1.09	-	-	-
%CV	1.49	1.68	1.86	2.05	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 22 ค่า L*(A), a*(B) และ b*(C) ของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	53.47	61.17a	60.81a	61.45a	64.50a	67.06a	ND	ND
T2	53.56	56.77de	56.63c	57.19c	60.76bc	64.10ab	65.02	ND
T3	53.48	58.38bc	59.69ab	58.61bc	58.68cd	59.28cd	61.04	ND
T4	53.65	58.62bc	57.10c	60.37ab	62.00b	62.67b	65.16	ND
T5	53.48	59.31b	58.31bc	60.87ab	60.19bcd	61.38bcd	ND	ND
T6	53.46	57.58cd	57.35bc	59.59abc	59.25cd	62.03bc	61.29	ND
T7	53.47	55.66e	56.84c	58.43bc	56.14e	58.68d	61.06	62.68
T8	53.67	58.20bcd	56.18c	58.88abc	58.33de	64.20ab	64.09	ND
LSD _{0.05}	ns	1.50	2.38	2.57	2.29	3.00	-	-
%CV	1.76	1.49	2.38	2.50	2.20	2.78	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	-26.42	-24.55	-23.37	-21.95	-20.63	-19.18a	ND	ND
T2	-26.74	-24.90	-23.50	-22.86	-22.15	-21.16bc	-18.96	ND
T3	-26.55	-23.12	-23.72	-23.44	-22.12	-21.21bc	-20.89	ND
T4	-26.38	-24.59	-24.66	-23.17	-21.80	-20.04ab	-20.89	ND
T5	-26.54	-23.72	-23.43	-21.77	-21.22	-19.92ab	ND	ND
T6	-26.68	-23.56	-23.79	-21.79	-21.17	-19.18a	-20.85	ND
T7	-26.57	-25.82	-24.69	-22.97	-22.69	-21.63c	-20.58	-20.47
T8	-26.71	-24.29	-23.89	-23.40	-22.55	-20.88bc	-20.16	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	ns	ns	1.47	-	-
%CV	2.55	3.96	4.06	3.63	4.10	4.15	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเปลือกผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	23.45	26.64a	28.88a	30.53a	33.99a	35.86a	ND	ND
T2	23.58	26.05ab	28.63a	29.96ab	31.44b	33.71abc	36.38	ND
T3	23.65	24.35c	27.88ab	28.59cd	29.47cd	32.61bcd	35.65	ND
T4	23.78	26.16ab	27.60abc	29.30bc	30.09c	31.54cd	34.00	ND
T5	23.54	25.87ab	27.40abc	27.97d	28.83cd	30.78d	ND	ND
T6	23.54	26.52a	28.80a	29.56abc	31.86b	34.76ab	35.27	ND
T7	23.65	24.87bc	26.24c	27.89d	28.65d	31.38d	32.57	34.22
T8	23.47	25.36abc	26.96bc	28.77cd	29.72cd	34.71ab	34.76	ND
LSD _{0.05}	ns	1.29	1.54	1.12	1.34	2.27	-	-
%CV	1.49	2.90	3.20	2.23	2.54	3.95	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 23 ค่า L*(A), a*(B) และ b*(C) ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	82.45	80.50	77.23	74.11c	ND	ND	ND
T2	82.65	79.98	79.01	76.31b	72.81	70.65	ND
T3	82.74	79.14	78.83	77.10ab	74.63	70.30	69.48
T4	82.65	79.86	77.40	75.15c	72.39	71.14	ND
T5	82.34	79.30	77.19	74.69c	72.96	ND	ND
T6	82.47	79.62	77.77	77.67a	74.95	ND	ND
T7	82.56	79.38	78.46	78.17a	76.65	75.13	74.31
T8	82.46	79.74	78.15	76.55b	75.49	73.22	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	1.11	-	-	-
%CV	1.57	1.29	1.25	0.84	-	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	-23.28	-18.41	-13.85a	-10.55a	ND	ND	ND
T2	-23.47	-19.77	-15.33bc	-11.53ab	-9.37	-6.80	ND
T3	-23.64	-19.16	-16.65d	-12.87cd	-10.55	-6.73	-4.70
T4	-23.54	-19.05	-14.97ab	-10.83a	-8.01	-5.44	ND
T5	-23.87	-18.35	-14.15a	-12.03bc	-8.74	ND	ND
T6	-23.64	-18.67	-16.15cd	-12.72cd	-10.50	ND	ND
T7	-23.77	-18.82	-16.58d	-14.20e	-12.25	-10.02	-6.80
T8	-23.64	-18.29	-14.97ab	-13.62de	-10.89	-9.02	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.12	1.03	-	-	-
%CV	3.21	7.44	4.23	4.84	-	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	45.87	49.21	52.45a	54.38a	ND	ND	ND
T2	45.77	48.57	50.96bc	52.72b	55.24	56.28	ND
T3	45.26	47.93	50.02cd	51.74bc	52.95	55.13	56.37
T4	45.51	49.61	51.41ab	52.96b	55.06	56.29	ND
T5	45.23	47.42	50.05cd	51.84bc	53.32	ND	ND
T6	45.26	48.69	50.99bc	52.73b	55.08	ND	ND
T7	45.47	48.05	49.50d	50.83c	51.71	53.29	54.92
T8	45.26	49.04	50.23bcd	53.09ab	53.22	53.38	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.24	1.40	-	-	-
%CV	0.56	1.95	1.43	1.54	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 24 ค่า L*(A) , a*(B) และ b*(C) ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

(A)

Treatment	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	82.45	80.64	78.34	76.00d	73.64b	70.80d	ND	ND
T2	82.65	79.33	78.74	76.46cd	73.35b	71.53cd	69.82	ND
T3	82.74	81.12	78.85	77.43bc	74.57b	72.87bc	71.43	ND
T4	82.65	80.64	78.64	78.87a	76.47a	74.04b	72.51	ND
T5	82.34	79.97	77.99	75.78b	74.44b	71.56cd	ND	ND
T6	82.47	80.83	78.52	77.66abc	76.70a	74.29ab	71.24	ND
T7	82.56	81.33	79.25	78.75ab	77.51a	76.17a	74.94	71.17
T8	82.46	80.24	78.10	76.74cd	73.90b	72.00cd	70.41	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	1.38	1.73	2.04	-	-
%CV	1.57	1.13	0.78	1.04	1.33	1.61	-	-

(B)

Treatment	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	-23.28	-18.15	-15.15ab	-11.87a	-7.99a	-5.99a	ND	ND
T2	-23.47	-18.52	-15.76b	-12.95ab	-10.24bc	-7.46b	-5.10	ND
T3	-23.64	-18.64	-15.76b	-14.18bc	-12.54d	-8.46bc	-6.46	ND
T4	-23.54	-19.31	-17.41c	-15.61c	-11.67bcd	-8.31b	-5.19	ND
T5	-23.87	-18.08	-15.06ab	-13.21ab	-12.47d	-10.01de	ND	ND
T6	-23.64	-17.52	-14.42a	-12.20a	-10.12b	-7.69b	-6.17	ND
T7	-23.77	-20.69	-17.50c	-15.68c	-12.83d	-10.67e	-7.82	-3.13
T8	-23.64	-18.79	-18.14c	-17.65d	-11.78cd	-9.44cd	-5.64	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.27	1.65	1.63	1.02	-	-
%CV	3.21	6.89	4.55	6.72	8.40	6.94	-	-

(C)

Treatment	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	45.87	48.83b	50.80a	52.32a	54.04a	55.76a	ND	ND
T2	45.77	47.68bcd	49.07c	51.34bc	52.50b	54.26b	54.57	ND
T3	45.26	48.54bc	49.79abc	51.45ab	52.63b	53.71bc	55.49	ND
T4	45.51	47.58cd	49.84abc	50.50cd	51.96bc	52.63de	55.70	ND
T5	45.23	50.07a	50.64ab	50.28d	51.94bc	53.00cd	ND	ND
T6	45.26	48.71bc	49.60bc	50.88bcd	52.30b	53.85bc	55.26	ND
T7	45.47	47.28d	49.11c	48.98e	50.64d	51.60e	52.93	54.79
T8	45.26	47.87bcd	49.56bc	50.50cd	51.50c	52.48de	54.51	ND
LSD _{0.05}	ns	1.15	1.10	0.95	0.76	1.04	-	-
%CV	0.56	1.37	1.27	1.08	0.84	1.12	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 25 ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ความแน่นเนื้อ (kg/cm ²) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา						
	เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	35.56	28.19	24.41	14.49c	ND	ND	ND
T2	35.47	30.20	26.26	23.97ab	16.77	11.20	ND
T3	35.64	30.64	22.72	20.46bc	16.23	10.40	4.93
T4	35.45	28.48	27.64	21.32b	16.46	13.29	ND
T5	35.66	34.50	26.46	22.61ab	15.15	ND	ND
T6	35.47	30.81	24.63	22.71ab	10.57	ND	ND
T7	35.64	33.08	30.70	27.87a	19.94	15.50	7.32
T8	35.55	34.50	24.87	20.92bc	11.57	10.32	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	6.49	-	-	-
%CV	4.32	13.50	18.91	17.93	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 26 ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย
สารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

Treatment	ความแน่นเนื้อ (kg/cm ²) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา							
	เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	35.56	30.32	26.34d	18.58b	11.24e	6.82c	ND	ND
T2	35.47	30.92	29.99c	25.35a	15.28de	8.43c	4.58	ND
T3	35.64	35.36	34.14a	26.42a	14.10de	8.26c	6.42	ND
T4	35.45	34.79	30.69bc	25.03a	21.90ab	12.80b	5.13	ND
T5	35.66	34.02	31.70abc	27.12a	19.51bc	8.78bc	ND	ND
T6	35.47	32.42	30.36c	26.09a	16.30cd	10.31bc	4.88	ND
T7	35.64	34.35	32.55abc	29.88a	25.50a	19.60a	10.20	6.42
T8	35.55	34.25	33.48ab	24.27ab	19.61bc	10.64bc	6.95	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	2.93	5.83	4.19	4.32	-	-
%CV	4.32	6.08	5.44	13.30	13.50	23.33	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์
: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 27 การเปลี่ยนแปลงคะแนนของสีเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (คะแนน) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	1	1.30	2.00ab	3.50ab	ND	ND	ND
T2	1	1.00	1.50bc	3.50ab	4.10	4.40	ND
T3	1	1.00	1.20c	2.10cd	3.20	3.60	4.20
T4	1	1.10	1.10c	3.20ab	4.20	4.90	ND
T5	1	1.30	2.20a	3.60ab	4.30	ND	ND
T6	1	1.10	1.50bc	3.80a	4.70	ND	ND
T7	1	1.00	1.00c	1.40d	2.60	3.60	4.10
T8	1	1.00	1.30c	2.80bc	3.70	4.30	ND
LSD _{0.05}	-	ns	0.51	1.07	-	-	-
%CV	-	26.24	38.48	36.31	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 28 การเปลี่ยนแปลงคะแนนของสีเปลือกผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

Treatment	การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก (คะแนน) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	1	1.80	2.00	2.50abc	3.30a	4.20a	ND	ND
T2	1	1.80	1.90	2.70ab	2.90ab	3.90a	4.00	ND
T3	1	1.40	1.80	1.80d	2.00d	3.30b	3.30	ND
T4	1	1.80	1.90	2.30bcd	2.60bc	3.80ab	4.00	ND
T5	1	1.80	1.90	3.00a	3.00ab	4.30a	ND	ND
T6	1	1.80	2.00	2.40bc	2.90ab	3.90a	3.90	ND
T7	1	1.40	2.00	2.10cd	2.20cd	2.30c	3.20	3.60
T8	1	1.80	2.00	2.30bcd	2.90ab	3.80ab	3.80	ND
LSD _{0.05}	-	ns	ns	0.57	0.54	0.54	-	-
%CV	-	29.74	19.52	26.90	22.39	16.58	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 29 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
	T1	1.54	1.46	0.94e	0.67c	ND	ND
T2	1.56	1.28	1.07d	0.91ab	0.56	0.48	ND
T3	1.53	1.19	1.05d	0.92ab	0.60	0.46	0.33
T4	1.57	1.21	1.11bc	1.00ab	0.65	0.47	ND
T5	1.52	1.23	1.14ab	1.00ab	0.66	ND	ND
T6	1.53	1.28	1.16a	1.01ab	0.55	ND	ND
T7	1.55	1.23	1.17a	1.10a	0.95	0.77	0.54
T8	1.57	1.20	1.08cd	0.88b	0.68	0.46	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	0.04	0.19	-	-	-
%CV	2.77	7.65	2.24	12.24	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวดิ่งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 %เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 30 ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	1.54	1.10	0.92d	0.63c	0.56e	0.46c	ND	ND
T2	1.56	1.20	1.10abc	0.95b	0.73c	0.64b	0.53	ND
T3	1.53	1.17	1.06c	0.91b	0.82b	0.63b	0.54	ND
T4	1.57	1.24	1.13ab	0.92b	0.65d	0.63b	0.47	ND
T5	1.52	1.23	1.07bc	0.95b	0.64d	0.44c	ND	ND
T6	1.53	1.20	1.07bc	0.96b	0.74c	0.54bc	0.48	ND
T7	1.55	1.24	1.16a	1.10a	0.94a	0.80a	0.76	0.66
T8	1.57	1.20	1.05c	0.93b	0.62de	0.58b	0.50	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	0.06	0.08	0.07	0.11	-	-
%CV	2.77	4.82	3.29	5.15	6.34	11.56	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์
 : ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ
 : ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุ

ตารางภาคผนวก 31 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	7.24	10.78	14.34	16.91a	ND	ND	ND
T2	7.23	9.96	13.09	13.38e	16.22	17.12	ND
T3	7.24	9.75	14.31	15.09bc	18.01	18.27	19.47
T4	7.26	10.58	11.51	14.23cde	17.37	19.62	ND
T5	7.34	8.64	14.09	15.53b	17.07	ND	ND
T6	7.46	9.07	13.20	13.67de	19.78	ND	ND
T7	7.54	8.11	10.59	12.04f	15.10	16.53	17.19
T8	7.64	7.29	12.40	14.76bcd	19.14	20.00	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	1.22	-	-	-
%CV	4.16	20.25	19.84	4.88	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 32 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

Treatment	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (%) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	7.24	8.31	12.44a	13.82a	17.15a	18.95a	ND	ND
T2	7.23	9.69	11.53ab	14.18a	15.84ab	16.49bc	17.44	ND
T3	7.24	8.58	9.98c	11.51b	14.46bc	15.69c	16.25	ND
T4	7.26	8.61	11.13bc	14.00a	15.20bc	16.58bc	17.93	ND
T5	7.34	8.64	11.45ab	14.13a	15.67bc	17.89ab	ND	ND
T6	7.46	9.80	10.09c	13.40a	14.98bc	17.07bc	17.65	ND
T7	7.54	8.93	11.18abc	13.78a	14.28c	15.83c	16.43	17.06
T8	7.64	9.42	10.16c	14.40a	15.73ab	16.11c	17.52	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	1.28	1.26	1.42	1.72	-	-
%CV	4.16	11.1	6.70	5.32	5.32	5.93	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 33 อัตราการหายใจของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วย สารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

Treatment	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg.hr) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษา เป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)						
	0	2	4	6	8	10	12
T1	11.87	33.91ab	65.13a	101.94a	ND	ND	ND
T2	11.87	30.35b	63.64a	73.48bcd	63.61	73.08	ND
T3	11.94	20.94c	48.33b	64.07cd	52.55	66.52	63.01
T4	11.78	21.77c	60.56a	103.59a	78.27	82.11	ND
T5	11.86	35.59a	69.79a	84.07abc	80.90	ND	ND
T6	11.88	34.38ab	66.53a	88.26ab	77.08	ND	ND
T7	11.81	22.60c	36.76b	52.71d	68.29	73.75	40.29
T8	11.75	30.41b	48.23b	67.25bcd	71.93	77.95	ND
LSD _{0.05}	ns	4.30	11.76	21.18	-	-	-
%CV	3.03	8.65	11.84	15.41	-	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ตารางภาคผนวก 34 อัตราการหายใจของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เมื่อทำการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่ความเข้มข้นต่างๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส

Treatment	อัตราการหายใจ (mg CO ₂ /kg.hr) ของผลมะม่วงเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลาต่างๆ (วัน)							
	0	4	8	12	16	20	24	28
T1	11.87	14.72	13.86	19.75a	22.09ab	23.62a	ND	ND
T2	11.87	13.63	14.37	20.21a	22.81a	22.02ab	20.68	ND
T3	11.94	12.34	14.83	18.14a	19.31cd	21.54b	13.28	ND
T4	11.78	13.42	13.26	20.20a	20.73bc	20.41bc	18.09	ND
T5	11.86	12.19	12.97	14.75b	17.98de	17.85de	ND	ND
T6	11.88	12.41	12.29	14.05b	18.10de	16.84e	16.29	ND
T7	11.81	13.22	11.90	13.34b	17.21e	18.82cd	15.57	12.12
T8	11.75	12.53	13.03	14.81b	20.39bc	22.24ab	18.17	ND
LSD _{0.05}	ns	ns	ns	2.15	1.97	1.91	-	-
%CV	3.03	11.27	11.83	7.36	5.75	5.40	-	-

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ตามด้วยอักษรที่เหมือนกันในแนวตั้งแสดงว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

: ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ

: ND ไม่มีข้อมูลเนื่องจากหมดอายุการเก็บรักษา

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นายมงคล อินทะหลุก
วัน เดือน ปีเกิด	2 มีนาคม 2519
ภูมิลำเนา	270 หมู่ 6 ต.วังพาง กิ่ง อ.เวียงหนองล่อง จ.ลำพูน 51120
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา น้อมเกล้า เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2537 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยี หลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย แม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2541

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved