



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางภาคผนวก 1 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	1.51	3.07	4.91	6.45	7.64	9.30	10.45
palm oil 10 %	0	1.46	2.98	4.72	5.96	7.23	8.40	9.71
palm oil 20 %	0	1.41	2.94	4.42	5.71	7.02	8.45	9.80
soybean oil 10 %	0	1.45	3.00	4.89	6.37	7.58	8.84	10.43
soybean oil 20 %	0	1.43	2.98	4.53	5.75	7.04	8.16	9.53
sunflower seed oil 10 %	0	1.46	2.93	4.88	6.09	7.46	8.71	9.92
sunflower seed oil 20 %	0	1.44	2.96	4.55	5.90	7.27	8.61	10.05
rice bran oil 10 %	0	1.48	3.06	4.81	6.17	7.59	8.94	10.42
rice bran oil 20 %	0	1.43	2.98	4.68	6.24	7.48	8.99	10.04
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	17.00	4.56	6.65	10.28	9.98	9.39	9.35

ตารางภาคผนวก 2 ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	78.23	79.92	75.30	72.41	68.82	67.73a	65.99	62.22
palm oil 10 %	78.23	75.38	79.77	73.34	72.80	72.86bc	69.89	64.60
palm oil 20 %	78.23	77.67	72.17	71.75	76.36	73.56bc	76.68	69.40
soybean oil 10 %	78.23	78.35	77.39	76.92	75.01	71.21ab	72.96	69.31
soybean oil 20 %	78.23	79.55	79.68	77.74	72.61	76.52c	76.41	72.17
sunflower seed oil 10 %	78.23	78.81	77.27	71.10	69.75	71.67ab	66.27	61.63
sunflower seed oil 20 %	78.23	78.74	79.44	72.10	75.39	71.18ab	67.01	69.41
rice bran oil 10 %	78.23	79.19	77.28	76.12	75.37	71.54ab	63.18	64.55
rice bran oil 20 %	78.23	79.36	79.59	77.47	77.18	72.67bc	69.89	70.90
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns
C.V. (%)	-	2.50	6.86	4.91	5.27	3.31	6.44	5.24

ตารางภาคผนวก 3 ค่า a* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า a* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	-4.46	-5.97	-2.38	3.97	6.09	7.87a	10.06a	13.38a
palm oil 10 %	-4.46	-2.39	-3.97	-2.30	0.33	1.16bcde	6.28ab	11.36ab
palm oil 20 %	-4.46	-5.89	-4.55	0.84	-1.87	-2.20de	-3.62cd	1.11c
soybean oil 10 %	-4.46	-4.79	-2.07	-2.16	-1.50	1.33bcde	-3.28cd	1.19c
soybean oil 20 %	-4.46	-4.85	-4.57	-4.76	-0.73	-3.96e	-4.66d	0.02c
sunflower seed oil 10 %	-4.46	-4.52	-2.94	1.22	0.45	1.46bcd	3.57abc	10.99ab
sunflower seed oil 20 %	-4.46	-5.49	-5.27	1.86	-3.14	3.78ab	-0.07bcd	0.33c
rice bran oil 10 %	-4.46	-4.86	-1.74	-2.90	-4.05	3.73abc	6.16ab	4.18bc
rice bran oil 20 %	-4.46	-5.51	-4.04	-4.65	-3.94	-1.61cde	-2.57cd	-1.36c
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	**	**	**
C.V. (%)	-	35.78	96.29	416.33	41.74	263.19	232.88	100.88

ตารางภาคผนวก 4 ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	47.30	46.74	45.56	53.15	52.92	50.63	51.45	51.58
palm oil 10 %	47.30	49.27	47.54	51.65	51.58	51.87	54.38	52.30
palm oil 20 %	47.30	46.25	47.50	53.39	50.78	52.34	51.21	52.55
soybean oil 10 %	47.30	48.93	48.71	50.07	51.47	51.95	53.14	53.09
soybean oil 20 %	47.30	45.95	48.16	47.98	49.46	47.70	48.99	52.35
sunflower seed oil 10 %	47.30	46.78	49.46	52.89	56.57	52.59	52.06	50.87
sunflower seed oil 20 %	47.30	45.30	48.20	52.59	52.23	52.27	46.59	54.77
rice bran oil 10 %	47.30	47.29	50.31	49.40	49.85	51.73	50.08	51.33
rice bran oil 20 %	47.30	45.53	46.79	48.81	49.31	49.25	46.50	54.36
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	6.36	7.23	6.22	4.76	4.69	5.78	5.38

ตารางภาคผนวก 5 คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	0	0.7	2.2a	4.0a	4.0a	4.0a	4.0a
palm oil 10 %	0	0.1	0.2	1.0b	1.7b	2.0b	2.0b	2.0b
palm oil 20 %	0	0	0	0.2cd	0.2cd	0.2cd	0.2cd	0.2cd
soybean oil 10 %	0	0.1	0.3	0.4bcd	0.8c	0.8c	0.8c	0.8c
soybean oil 20 %	0	0	0	0.2cd	0.4cd	0.5cd	0.5cd	0.5cd
sunflower seed oil 10 %	0	0	0	0.8bc	1.6b	1.6b	1.6b	1.6b
sunflower seed oil 20 %	0	0	0	0.1d	0.1d	0.1d	0.1d	0.1d
rice bran oil 10 %	0	0	0	0.1d	0.2cd	0.5cd	0.5cd	0.5cd
rice bran oil 20 %	0	0	0	0d	0d	0d	0d	0d
F-test	ns	ns	ns	**	**	**	**	**
C.V. (%)	-	7.07	406.98	128.56	70.78	63.38	63.38	63.38

ตารางภาคผนวก 6 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (kg/cm ²)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	5.10	5.08	2.55	0.32	0.52a	0.20	0.13a	0.04
palm oil 10 %	5.10	5.41	3.45	0.97	0.46a	0.68	0.39a	0.15
palm oil 20 %	5.10	5.13	4.12	1.28	0.78a	0.52	1.53b	1.43
soybean oil 10 %	5.10	4.30	3.18	2.06	0.60a	0.38	0.76a	0.55
soybean oil 20 %	5.10	4.83	4.88	3.01	0.91a	1.21	2.03b	1.33
sunflower seed oil 10 %	5.10	4.51	3.84	1.18	0.35a	0.63	0.29a	0.18
sunflower seed oil 20 %	5.10	5.10	4.85	0.82	1.22a	0.29	0.36a	1.50
rice bran oil 10 %	5.10	5.19	3.96	1.34	1.23a	0.15	0.20a	0.11
rice bran oil 20 %	5.10	4.93	3.67	3.25	2.50b	0.28	0.72a	0.54
F-test	ns	ns	ns	ns	*	ns	**	ns
C.V. (%)	-	9.91	51.36	88.83	61.77	79.04	54.98	136.72

ตารางภาคผนวก 7 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	7.63	7.87	11.60	15.67	16.40	16.40	15.73abc	16.00ab
palm oil 10 %	7.63	10.20	9.87	16.30	16.87	15.20	17.60cd	17.80bc
palm oil 20 %	7.63	9.33	9.40	12.50	15.60	15.33	14.60a	15.80ab
soybean oil 10 %	7.63	9.70	9.30	12.07	16.27	15.20	16.60abcd	16.33a
soybean oil 20 %	7.63	8.27	9.60	13.40	14.67	15.60	15.20ab	14.13bc
sunflower seed oil 10 %	7.63	8.60	10.70	14.60	17.20	15.87	17.70cd	17.00bc
sunflower seed oil 20 %	7.63	8.60	9.00	14.40	14.00	16.30	18.40d	17.40bc
rice bran oil 10 %	7.63	7.93	9.10	14.53	15.20	16.27	17.07abcd	18.80c
rice bran oil 20 %	7.63	7.80	10.80	12.90	14.27	15.20	14.60a	15.87ab
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	*
C.V. (%)	-	13.10	17.68	15.27	14.44	9.41	6.90	7.29

ตารางภาคผนวก 8 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่างๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.49	1.39	1.11	0.62	0.44a	0.22a	0.20a	0.23a
palm oil 10 %	1.49	1.05	1.15	0.94	0.55ab	0.65abc	0.34a	0.23a
palm oil 20 %	1.49	1.21	1.19	0.75	0.98abc	0.93c	1.23bc	0.93ab
soybean oil 10 %	1.49	1.22	0.88	1.08	0.78abc	0.74bc	1.02b	0.91ab
soybean oil 20 %	1.49	1.29	1.34	1.52	0.79abc	1.03c	1.54c	1.32bc
sunflower seed oil 10 %	1.49	1.26	1.24	0.76	0.59ab	0.39ab	0.27a	0.55ab
sunflower seed oil 20 %	1.49	1.28	1.29	0.73	1.31c	0.47abc	0.30a	0.50c
rice bran oil 10 %	1.49	1.24	1.01	0.96	1.08bc	0.34ab	0.14ab	0.81ab
rice bran oil 20 %	1.49	1.36	1.33	1.01	1.25c	0.54abc	1.20c	1.24bc
F-test	ns	ns	ns	ns	*	*	**	*
C.V. (%)	-	17.24	20.37	50.29	36.17	41.51	32.13	53.72

ตารางภาคผนวก 9 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.9	3.2	4.0	5.2	4.8a	5.1	5.7	6.0
palm oil 10 %	2.9	3.3	3.7	3.0	4.2a	4.4	4.3	5.7
palm oil 20 %	2.9	3.8	3.5	-	-	-	-	-
soybean oil 10 %	2.9	3.3	4.7	2.5	3.0b	-	-	-
soybean oil 20 %	2.9	2.9	3.5	3.3	-	-	-	-
sunflower seed oil 10 %	2.9	2.9	3.3	5.0	5.0a	4.4	5.0	5.9
sunflower seed oil 20 %	2.9	2.8	2.7	-	-	-	-	-
rice bran oil 10 %	2.9	2.9	4.2	4.3	-	-	-	-
rice bran oil 20 %	2.9	2.4	3.2	-	-	-	-	-
F-test	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns
C.V. (%)		17.48	21.41	27.67	14.47	16.00	23.42	68.24

ตารางภาคผนวก 10 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.1	1.0	2.5	3.5	3.6	3.7	4.0	3.5
palm oil 10 %	1.1	1.3	2.7	1.8	3.3	3.5	4.0	3.7
palm oil 20 %	1.1	1.0	0	-	-	-	-	-
soybean oil 10 %	1.1	2.5	2.1	2.7	0	-	-	-
soybean oil 20 %	1.1	1.0	1.0	0	-	-	-	-
sunflower seed oil 10 %	1.1	2.0	2.2	4.0	3.7	3.4	4.0	3.6
sunflower seed oil 20 %	1.1	1.7	0	-	-	-	-	-
rice bran oil 10 %	1.1	1.3	3.9	0	-	-	-	-
rice bran oil 20 %	1.1	1.0	0	-	-	-	-	-
F-test	ns	*	**	**	ns	ns	**	ns
C.V. (%)	-	38.77	45.63	25.47	18.51	32.35	7.24	7.59

ตารางภาคผนวก 11 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.0	2.0	3.3a	4.2ab	4.2a	5.2	4.1a	5.3
palm oil 10 %	2.0	2.5	2.5a	3.0b	4.7a	5.5	5.8b	5.7
palm oil 20 %	2.0	2.0	0d	-	-	-	-	-
soybean oil 10 %	2.0	2.6	4.3c	3.0b	0b	-	-	-
soybean oil 20 %	2.0	2.1	2.3b	0	-	-	-	-
sunflower seed oil 10 %	2.0	2.1	2.7ab	5.8a	4.5a	4.5	5.5b	5.4
sunflower seed oil 20 %	2.0	2.0	2.1b	-	-	-	-	-
rice bran oil 10 %	2.0	2.2	0d	0	-	-	-	-
rice bran oil 20 %	2.0	2.1	0d	-	-	-	-	-
F-test	ns	ns	**	**	*	ns	*	ns
C.V. (%)	-	17.86	68.08	36.19	29.57	8.77	7.93	2.48

ตารางภาคผนวก 12 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.2	1.2	4.2a	5.2	5.2	5.7	5.8	5.8
palm oil 10 %	2.2	2.7	2.2bc	4.2	4.6	5.1	4.9	4.9
palm oil 20 %	2.2	1.3	2.2bc	-	-	-	-	-
soybean oil 10 %	2.2	3.4	3.3bc	3.0	2.9	-	-	-
soybean oil 20 %	2.2	1.8	1.8c	4.0	-	-	-	-
sunflower seed oil 10 %	2.2	2.9	3.7b	4.5	5.3	5.0	4.8	5.2
sunflower seed oil 20 %	2.2	2.5	1.5c	-	-	-	-	-
rice bran oil 10 %	2.2	2.3	2.7c	4.8	-	-	-	-
rice bran oil 20 %	2.2	2.4	1.8c	-	-	-	-	-
F-test	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	38.94	51.29	28.65	7.12	11.55	19.36	8.95

ตารางภาคผนวก 13 คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.2	2.0	5.7	6.7a	6.8	7.7	5.9a	5.9
palm oil 10 %	2.2	3.8	3.8	3.8ac	3.6	5.4	4.9a	7.6
palm oil 20 %	2.2	3.5	3.2	-	-	-	-	-
soybean oil 10 %	2.2	3.7	3.8	1.0b	3.3	-	-	-
soybean oil 20 %	2.2	3.3	3.3	1.0b	-	-	-	-
sunflower seed oil 10 %	2.2	3.4	3.2	4.8ac	4.3	4.2	6.3b	6.3
sunflower seed oil 20 %	2.2	3.7	2.3	-	-	-	-	-
rice bran oil 10 %	2.2	3.3	4.3	1.7b	-	-	-	-
rice bran oil 20 %	2.2	3.1	3.2	-	-	-	-	-
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	**	ns
C.V. (%)	-	14.81	52.60	56.22	52.34	46.73	11.25	11.24

ตารางภาคผนวก 14 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	1.62	3.03	4.72a	6.80	8.06a	9.48	11.38
shellac 2%	0	1.67	3.17	4.31ab	6.23	7.53ab	9.32	11.11
shellac 4 %	0	1.66	3.06	4.14b	6.12	7.41ab	9.25	11.00
shellac 6 %	0	1.63	3.07	4.13b	6.26	7.26b	9.07	10.89
F-test	ns	ns	ns	*	ns	*	ns	ns
C.V. (%)	-	18.80	13.71	12.30	12.02	10.18	11.35	9.60

ตารางภาคผนวก 15 ค่า L* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า L* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	79.36	82.60	81.53	70.15ab	68.13a	68.57	66.68	63.30
shellac 2%	79.36	80.43	79.20	69.22a	70.88b	68.62	67.58	62.72
shellac 4 %	79.36	81.45	82.05	72.85b	72.23b	70.10	67.23	62.00
shellac 6 %	79.36	82.42	80.33	73.15b	69.89ab	69.17	68.55	65.93
F-test	ns	ns	ns	*	*	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	1.11	3.23	5.72	5.40	2.21	1.18	2.63

ตารางภาคผนวก 16 ค่า a* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า a* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	-6.33	-0.35	-0.18	11.65	17.53	17.50	19.85	21.05
shellac 2%	-6.33	0.35	2.28	11.93	14.42	18.52	20.58	21.98
shellac 4 %	-6.33	0.28	-1.70	8.53	12.45	16.65	20.08	19.45
shellac 6 %	-6.33	1.07	1.08	9.00	15.05	18.67	18.45	19.80
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	209.16	270.10	35.18	28.52	7.41	7.14	3.73

ตารางภาคผนวก 17 ค่า b* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า b* ของเนื้อผลไม้ม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	41.38	50.90	49.10	63.35	61.23	60.43	62.12	64.12
shellac 2%	41.38	49.68	53.58	61.00	62.30	62.87	65.82	61.48
shellac 4 %	41.38	49.77	49.90	61.20	62.32	62.63	64.38	61.08
shellac 6 %	41.38	49.63	51.80	61.85	62.48	63.90	62.13	66.62
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	3.55	11.99	4.35	2.38	1.75	3.99	1.42

ตารางภาคผนวก 18 คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	0.2	1.3	2.6ab	3.5ab	4a	4	4
shellac 2%	0	0.3	1.1	2.9a	3.9a	4a	4	4
shellac 4 %	0	0	1.2	2.3ab	3.7a	4a	4	4
shellac 6 %	0	0.2	0.6	1.8b	3.1b	3.7b	4	4
F-test	ns	ns	ns	*	*	*	ns	ns
C.V. (%)	-	37.51	79.11	58.48	16.42	6.14	-	-

ตารางภาคผนวก 19 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (kg/cm ²)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	6.05	6.30	5.86	0.31a	0.40	0.18	0.11	0.03
shellac 2%	6.05	5.70	5.05	0.31a	0.16	0.15	0.06	0.04
shellac 4 %	6.05	5.79	5.52	0.80ab	0.37	0.10	0.12	0.04
shellac 6 %	6.05	5.88	5.24	1.59b	0.29	0.15	0.10	0.09
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	6.84	13.78	113.29	69.04	47.13	91.42	137.76

ตารางภาคผนวก 20 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	7.84	8.50	9.60	17.13	17.47a	17.40a	16.67ab	15.93a
shellac 2%	7.84	8.90	11.70	16.20	16.87b	17.27a	16.27ab	15.33a
shellac 4 %	7.84	7.93	9.13	15.80	16.33b	15.67b	15.27a	16.27ab
shellac 6 %	7.84	8.80	8.30	16.50	18.27a	17.27a	17.73b	17.47b
F-test	ns	ns	ns	ns	*	*	*	*
C.V. (%)	-	4.40	31.59	6.00	4.18	4.42	5.52	3.94

ตารางภาคผนวก 21 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.61	1.56	1.41	0.43	0.28	0.20	0.15	0.19
shellac 2%	1.61	1.39	1.23	0.48	0.21	0.31	0.14	0.23
shellac 4 %	1.61	1.57	1.74	0.50	0.25	0.18	0.13	0.21
shellac 6 %	1.61	1.51	1.72	0.31	0.18	0.20	0.11	0.13
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	8.11	22.55	50.95	64.79	58.73	16.87	11.56

ตารางภาคผนวก 22 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.9	2.5	2.2	4.3	4.4	5.2	5.4a	5.3
shellac 2%	2.9	2.9	3.3	4.4	5.0	5.2	5.3a	5.2
shellac 4 %	2.9	2.6	2.4	3.5	4.3	4.8	4.7b	4.8
shellac 6 %	2.9	2.8	2.7	3.2	4.9	5.2	5.6a	5.4
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns
C.V. (%)	-	13.86	46.90	29.39	13.17	5.83	4.49	5.07

ตารางภาคผนวก 23 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.2	1.2	2.1	3.3	3.2	3.4	3.8	3.7
shellac 2%	1.2	1.2	2.4	3.1	3.4	3.6	3.6	3.5
shellac 4 %	1.2	1.2	2.2	2.5	2.7	3.5	3.5	3.4
shellac 6 %	1.2	1.2	2.0	2.6	2.8	3.3	3.8	3.8
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	10.68	23.49	11.78	19.20	8.23	7.13	7.79

ตารางภาคผนวก 24 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.0	2.0	2.0	4.7	5.0	4.6	5.3	4.8
shellac 2%	2.0	2.1	2.8	3.9	4.8	5.0	4.1	4.0
shellac 4 %	2.0	2.0	2.0	3.5	4.0	4.2	4.5	4.4
shellac 6 %	2.0	2.0	2.4	3.6	4.5	4.8	5.2	5.0
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	10.26	25.41	37.47	15.77	17.06	10.73	11.68

ตารางภาคผนวก 25 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.9	1.7	2.0	4.9	5.0	5.0	5.6	5.5
shellac 2%	1.9	2.2	3.0	5.0	5.0	5.3	5.6	5.4
shellac 4 %	1.9	1.8	2.8	4.0	4.5	4.8	5.3	5.3
shellac 6 %	1.9	1.8	2.8	4.1	5.0	5.1	5.2	5.4
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	8.32	46.00	10.64	10.77	6.00	5.79	4.10

ตารางภาคผนวก 26 คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชน เมื่อเคลือบผิวผลด้วยเซลแลคความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชน							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	3.0	4.2	3.3	6.2	6.4	6.5	6.4	6.2
shellac 2%	3.0	4.9	4.0	5.9	7.1	6.0	5.8	5.8
shellac 4 %	3.0	3.6	2.9	3.8	6.1	7.0	6.6	6.6
shellac 6 %	3.0	3.4	3.3	4.2	6.3	6.2	7.0	7.2
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	12.17	46.06	23.08	8.19	8.83	120.84	8.75

ตารางภาคผนวก 27 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	1.46	2.97	4.91	6.45	7.64	8.84	10.04
chitosan 0.5 %	0	1.41	2.94	4.68	6.08	7.50	8.75	9.97
chitosan 1.0 %	0	1.44	2.89	4.71	6.12	7.36	8.99	9.65
chitosan 1.5 %	0	1.40	2.86	4.62	6.11	7.38	8.07	9.56
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	18.24	13.67	13.62	11.86	10.82	11.00	10.98

ตารางภาคผนวก 28 ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	78.23	79.92	75.30	70.88	67.57	67.73	65.99	62.22
chitosan 0.5 %	78.23	82.13	78.87	69.84	66.21	67.70	65.87	63.00
chitosan 1.0 %	78.23	76.67	76.68	69.17	67.08	67.61	67.18	64.28
chitosan 1.5 %	78.23	79.47	77.80	71.66	69.59	69.32	68.01	67.28
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	3.74	3.44	4.37	4.18	5.50	2.04	2.80

ตารางภาคผนวก 29 ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	-4.46	-5.97	-2.38	5.73	8.14	7.87	10.06	13.38
chitosan 0.5 %	-4.46	-7.30	-4.15	4.38	8.42	7.15	7.96	12.29
chitosan 1.0 %	-4.46	-3.76	-0.84	5.37	8.18	8.34	10.01	13.22
chitosan 1.5 %	-4.46	-4.79	-5.02	0.72	4.79	5.28	9.92	9.84
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	19.29	109.79	80.80	48.67	50.49	25.04	20.07

ตารางภาคผนวก 30 ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	47.30	46.74	47.93	54.53	52.92a	50.63	51.45	51.58
chitosan 0.5 %	47.30	42.84	46.84	56.25	51.15ab	52.38	51.19	50.17
chitosan 1.0 %	47.30	47.38	45.51	54.43	48.93a	51.07	53.31	51.20
chitosan 1.5 %	47.30	47.05	43.95	52.42	51.86a	50.32	53.16	52.61
F-test	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	9.10	6.87	5.28	1.99	6.21	4.09	6.89

ตารางภาคผนวก 31 คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	0	0.7	2.2a	4.0a	4.0a	4.0a	4.0a
chitosan 0.5 %	0	0	0.2	0.8b	3.4ab	4.0a	4.0a	4.0a
chitosan 1.0 %	0	0	0.7	2.0a	3.3b	4.0a	4.0a	4.0a
chitosan 1.5 %	0	0.1	0.2	0.6b	1.2c	2.6b	2.6b	2.6b
F-test	ns	ns	ns	**	**	**	**	**
C.V. (%)	-	62.45	207.51	9.40	25.10	11.52	9.37	9.37

ตารางภาคผนวก 32 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (kg/cm ²)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	5.10	4.29	2.01	0.32a	0.52	0.20	0.13	0.04
chitosan 0.5 %	5.10	5.08	2.55	0.29a	0.33	0.28	0.15	0.10
chitosan 1.0 %	5.10	3.42	3.71	0.27a	0.16	0.20	0.23	0.10
chitosan 1.5 %	5.10	5.08	4.86	1.36b	0.31	0.30	0.12	0.12
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	32.78	64.90	28.56	62.10	48.29	69.92	145.83

ตารางภาคผนวก 33 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	7.63	7.87	13.40	15.67a	17.80	16.40	16.73	16.00
chitosan 0.5 %	7.63	8.87	10.33	15.73a	17.20	16.80	16.40	17.50
chitosan 1.0 %	7.63	9.60	12.20	16.20a	18.13	18.53	16.20	17.40
chitosan 1.5 %	7.63	8.50	12.20	11.87b	17.20	16.13	17.47	18.00
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	7.89	22.27	12.44	3.86	9.80	5.60	19.27

ตารางภาคผนวก 34 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.49	1.45	0.81a	0.62ab	0.44	0.22	0.20	0.23
chitosan 0.5 %	1.49	1.39	0.84a	0.42b	0.32	0.26	0.21	0.26
chitosan 1.0 %	1.49	1.03	0.91a	0.35b	0.24	0.27	0.25	0.18
chitosan 1.5 %	1.49	1.46	1.43b	1.03c	0.41	0.25	0.13	0.22
F-test	ns	ns	*	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	74.43	39.60	68.71	45.29	34.87	23.53	16.18

ตารางภาคผนวก 35 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.9	3.1	3.5	5.1a	4.7	5.0	5.6	6.0
chitosan 0.5 %	2.9	3.0	3.5	5.0ab	5.8	5.3	5.2	6.1
chitosan 1.0 %	2.9	3.0	3.7	5.1a	5.3	5.2	5.3	5.6
chitosan 1.5 %	2.9	3.8	3.0	3.5b	5.0	4.5	5.5	5.1
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	19.34	31.26	17.28	11.27	22.27	6.62	13.76

ตารางภาคผนวก 36 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	1.1	1.0	3.0	3.5a	3.5	3.6	4.0	3.6
chitosan 0.5 %	1.1	1.0	2.6	3.6a	3.3	3.8	3.1	3.2
chitosan 1.0 %	1.1	1.0	2.1	3.3ab	3.8	3.6	3.5	3.3
chitosan 1.5 %	1.1	1.0	2.6	2.2b	3.6	3.7	3.8	3.2
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	-	13.76	38.61	20.85	11.02	15.11	14.92

ตารางภาคผนวก 37 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเก็บผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว
รักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.0	2.0	3.3	4.5	4.5	5.1	4.1	5.3
chitosan 0.5 %	2.0	2.0	3.8	5.0	4.5	4.7	4.4	5.3
chitosan 1.0 %	2.0	1.7	3.1	5.1	5.3	5.6	4.5	5.4
chitosan 1.5 %	2.0	2.0	2.2	3.3	4.2	5.3	5.3	4.8
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	7.25	41.15	24.24	14.71	11.22	10.08	7.61

ตารางภาคผนวก 38 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.2	1.1	4.1	5.1a	5.2	5.6	5.7	5.7
chitosan 0.5 %	2.2	1.1	4.3	5.5a	5.5	5.5	5.5	5.5
chitosan 1.0 %	2.2	2.5	4.0	5.1a	5.5	5.5	5.6	5.1
chitosan 1.5 %	2.2	2.5	3.6	3.5b	5.6	5.0	5.7	5.7
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	69.12	41.09	69.56	12.06	11.79	2.88	6.98

ตารางภาคผนวก 39 คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ แล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	2.2	2.0	5.6	6.6ab	6.7ab	7.6	6.1	7.1
chitosan 0.5 %	2.2	2.5	6.1	7.6b	6.5ab	7.3	6.6	7.2
chitosan 1.0 %	2.2	3.0	4.5	8.1b	8.2b	8.5	7.0	7.7
chitosan 1.5 %	2.2	2.7	3.5	5.0a	6.2a	7.2	7.3	7.2
F-test	ns	ns	ns	*	*	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	26.22	45.65	20.58	12.24	15.26	12.62	5.62

ตารางภาคผนวก 40 การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวัน แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	0.80a	1.31a	1.78a	2.25a	2.97a	3.58a	4.01a
chitosan 1.5 %	0	0.62b	1.05b	1.63b	2.14b	2.69b	3.27b	3.75b
sunflower seed oil 10 %	0	0.66b	1.25ab	1.74a	2.21a	2.83a	3.38b	3.86b
F-test	ns	*	*	*	*	*	*	*
C.V. (%)	-	53.20	19.48	15.73	15.46	15.45	12.86	14.85

ตารางภาคผนวก 40 (ต่อ) การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวัน แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	การสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)						
	16 วัน	18 วัน	20 วัน	22 วัน	24 วัน	26 วัน	28 วัน
control	4.43a	5.04a	5.67a	6.19a	6.80a	7.16a	7.75a
chitosan 1.5 %	4.24b	4.75b	5.25b	5.72b	6.19ab	6.83ab	7.15ab
sunflower seed oil 10 %	4.33a	4.71b	5.14b	5.66b	6.01b	6.58b	6.98b
F-test	*	*	*	*	*	*	*
C.V. (%)	18.26	15.47	14.63	11.67	12.19	13.12	13.14

ตารางภาคผนวก 41 ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	ค่า L* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	78.23	77.69	76.15a	73.05a	72.10a	69.76a	67.92	67.76
chitosan 1.5 %	78.23	76.66	76.25a	73.51a	72.36b	73.84b	70.84	69.30
sunflower seed oil 10 %	78.23	78.10	75.63b	75.71b	74.89ab	72.01ab	71.18	71.13
F-test	ns	ns	*	*	*	*	ns	ns
C.V. (%)	1.92	2.61	1.73	4.30	2.03	2.03	1.53	4.21

ตารางภาคผนวก 42 ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	ค่า a* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	-4.46	-3.27	-1.79	0.70a	-0.59a	2.29a	5.44	3.25
chitosan 1.5 %	-4.46	-5.11	-2.15	-1.63ab	1.53ab	3.23ab	1.98	4.61
sunflower seed oil 10 %	-4.46	-2.46	-4.31	-4.24b	-3.39b	2.07b	1.81	0.93
F-test	ns	ns	ns	*	*	*	ns	ns
C.V. (%)		72.52	107.83	119.43	62.62	24.63	101.79	102.01

ตารางภาคผนวก 43 ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	ค่า b* ของเนื้อผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	47.30	45.27	48.14	51.06	52.73	53.89a	52.76	50.21
chitosan 1.5 %	47.30	46.85	47.89	52.29	55.44	50.93b	56.55	55.06
sunflower seed oil 10 %	47.30	46.27	48.07	48.11	54.03	52.39ab	52.37	51.03
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	*	ns	ns
C.V. (%)	-	7.19	7.69	6.04	7.63	2.19	6.10	11.79

ตารางภาคผนวก 44 คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	0	0	0	0	0	1.8a	2.6a	3.2a
chitosan 1.5 %	0	0	0	0	0	0.2b	0.4a	1.0b
sunflower seed oil 10 %	0	0	0	0	0	1.0ab	1.1ab	2.3a
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	**	**	**
C.V. (%)	-	-	-	-	-	92.69	81.74	60.04

ตารางภาคผนวก 44 (ต่อ) คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการเกิดสีเหลืองของเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก						
	16 วัน	18 วัน	20 วัน	22 วัน	24 วัน	26 วัน	28 วัน
control	3.7a	4.0a	4.0a	4.0a	4.0	4.0	4.0
chitosan 1.5 %	1.2b	2.0b	2.4b	2.8b	3.8	4.0	4.0
sunflower seed oil 10 %	2.4c	3.0ab	3.4a	3.7b	4.0	4.0	4.0
F-test	**	**	**	**	ns	ns	ns
C.V. (%)	46.18	39.54	29.33	18.81	19.67	-	-

ตารางภาคผนวก 45 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (kg/cm ²)							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	5.36	4.27	2.66	1.04a	0.27	0.13	0.21	0.10
chitosan 1.5 %	5.36	5.17	3.09	1.05a	0.24	0.28	0.20	0.05
sunflower seed oil 10 %	5.36	5.32	2.92	1.96b	0.50	0.22	0.15	0.18
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	11.00	73.27	59.57	28.39	27.18	51.00	78.54

ตารางภาคผนวก 46 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและ
 อิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	8.50	9.80	15.67	16.60a	17.60	18.00	18.00	18.47
chitosan 1.5 %	8.50	9.67	15.47	16.47a	17.33	18.50	18.40	17.40
sunflower seed oil 10 %	8.50	10.27	14.60	14.80b	17.90	16.73	18.07	16.67
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	20.16	10.32	7.05	1.90	7.29	6.49	4.93

ตารางภาคผนวก 47 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไกลโคซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (%)							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	1.89	1.43	1.41	1.06	0.73	0.40	0.32	0.23
chitosan 1.5 %	1.89	1.84	1.48	1.21	0.57	0.33	0.28	0.18
sunflower seed oil 10 %	1.89	1.46	1.60	1.27	0.58	0.41	0.29	0.48
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	16.30	17.28	19.31	11.01	16.39	49.00	35.44

ตารางภาคผนวก 48 อัตราการหายใจของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	อัตราการหายใจของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (mgCO ₂ /kg.hr)							
	0 วัน	2 วัน	4 วัน	6 วัน	8 วัน	10 วัน	12 วัน	14 วัน
control	19.16	26.28	27.68a	44.71	61.16	48.75	37.03a	42.91a
chitosan 1.5 %	19.16	25.11	27.69a	37.16	43.03	43.31	47.56b	58.74b
sunflower seed oil 10 %	19.16	29.03	38.97b	47.24	47.69	51.54	39.10a	37.41a
F-test	ns	ns	*	ns	ns	ns	*	**
C.V. (%)	-	11.97	14.21	12.56	19.05	10.47	7.97	8.02

ตารางภาคผนวก 48 (ต่อ) อัตราการหายใจของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	อัตราการหายใจของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก (mgCO ₂ /kg.hr)						
	16 วัน	18 วัน	20 วัน	22 วัน	24 วัน	26 วัน	28 วัน
control	33.75a	28.15a	20.80	19.23	20.69	12.00	11.50
chitosan 1.5 %	40.92b	35.40b	28.90	27.98	21.61	21.14	8.20
sunflower seed oil 10 %	34.79a	35.35b	29.85	31.07	34.36	26.19	16.56
F-test	*	*	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	7.90	7.29	26.70	24.71	53.14	46.88	57.74

ตารางภาคผนวก 49 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านสีเนื้อของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	2.0	3.2	4.1	4.0a	3.8	4.2	4.8	4.0
chitosan 1.5 %	2.0	4.2	3.8	3.3ab	3.8	4.8	4.8	4.8
sunflower seed oil 10 %	2.0	3.8	3.7	3.0a	4.0	4.4	4.8	4.0
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	36.37	9.63	10.43	4.18	10.17	15.91	17.76

ตารางภาคผนวก 50 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมัน
เมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	1.0	1.0	2.7	2.3	2.8	3.8	3.7	3.5
chitosan 1.5 %	1.0	2.0	2.7	2.3	2.7	3.8	3.5	3.3
sunflower seed oil 10 %	1.0	1.3	2.7	2.2	2.9	3.8	3.6	3.3
F-test	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	72.97	9.17	36.26	10.15	13.32	6.52	19.40

ตารางภาคผนวก 51 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	2.3	2.0	2.7	2.7a	4.7a	4.1ab	5.7	5.5
chitosan 1.5 %	2.3	3.2	2.7	2.3ab	3.1ab	5.0b	4.8	5.0
sunflower seed oil 10 %	2.3	2.3	2.4	2.0b	3.5b	3.3a	4.2	4.3
F-test	ns	ns	ns	*	*	*	ns	ns
C.V. (%)	-	58.49	18.40	21.74	19.81	10.54	89.15	63.00

ตารางภาคผนวก 52 คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการประเมินคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	2.0	1.2	3.9	4.7a	4.7	5.3	5.7	4.5a
chitosan 1.5 %	2.0	2.5	4.1	4.0a	4.7	5.5	5.2	5.3b
sunflower seed oil 10 %	2.0	2.5	3.8	3.0b	4.5	5.4	5.2	4.5a
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	*
C.V. (%)	-	70.68	17.81	9.13	9.3	46.00	7.65	3.75

ตารางภาคผนวก 53 คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก เมื่อเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานและอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C

ชุดการทดลอง	คะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก							
	0 วัน	4 วัน	8 วัน	12 วัน	16 วัน	20 วัน	24 วัน	28 วัน
control	2.2	2.0	5.3	5.3a	6.7	7.3	7.0	7.5
chitosan 1.5 %	2.2	4.8	5.0	4.7ab	6.3	8.0	7.8	6.0
sunflower seed oil 10 %	2.2	3.8	4.0	4.0b	6.0	6.6	6.3	6.8
F-test	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns
C.V. (%)	-	62.18	25.33	12.07	13.89	10.91	22.28	14.55